



Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования

«Межшкольный учебный комбинат»

Центр профориентационной работы

РАССМОТРЕНО

на Методическом совете

Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом МАУДО «МУК»

от 29 августа 2025 г. № 205

Дополнительная общеразвивающая программа

художественной направленности

«Кулинария»

Срок реализации: 1 года

Возраст обучающихся: 11-13 лет

Среднякова Е.И., педагог дополнительного образования

Кириши - 2025

Оглавление

Введение	3
1. Пояснительная записка	4
2. Учебный план	11
3. Содержание программы	12
4. Оценка качества освоения программы	25
5. Методическое обеспечение	28
6. Оценочные материалы	33
7. Организационно-педагогические условия реализации программы	36
8. Список литературы	38
14. Календарный учебный график 2025-2026 год	41
24. Рабочая программа воспитания к дополнительной общеразвивающей программы	73
Приложения	

ВВЕДЕНИЕ

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинария» составлена в соответствии с нормативными документами:

- ~ Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ~ Федеральный закон РФ от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания учащихся»;
- ~ Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- ~ Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности образовательной по дополнительным общеобразовательным программам»;
- ~ Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- ~ Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Приложение к письму Департамента государственной политики в сфере воспитания детей и молодежи Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 №09-3242);
- ~ Примерные требования к программам дополнительного образования детей (Приложение к письму Департамента молодежной политики, воспитания и социальной поддержки детей Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 №06-1844);
- ~ Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. №1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- ~ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»»;
- ~ Устав Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат»;
- ~ локальные нормативные документы МАУДО «МУК», регламентирующие образовательную деятельность;
- ~ На основе дополнительной общеразвивающей программы художественной направленности «Кулинария», 2025 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Направленность программы.

Дополнительная общеразвивающая, общеобразовательная программа «Кулинария» имеет художественную направленность.

Данная программа направлена на формирование у обучающихся интереса к различным профессиям, к истории народного кулинарного творчества, доброго отношения к труду, природе, людям,

Реализация программы ориентирована на формирование и развития творческих способностей обучающихся и удовлетворенность их индивидуальными потребностями в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствии, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни.

Кулинария — искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким 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 узнает помимо рецептуры и техники приготовления еще и историю происхождения блюд и традиций. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой жизни. Обучать непросто, делать это с опорой на народный опыт, на вековые традиции, показывая этим, как продукт труда умельцев становится настоящим произведением кулинарного искусства.

1.2. Новизна данной программы является то, что она связана с необходимостью освоения обучающимися современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни. Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов объективных и субъективных условий. Здоровый образ жизни – это соблюдение принципов рационального питания (белки, углеводы, жиры, минеральные вещества и т.д.). Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты. Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека. В настоящее время средствами массовой информации часто навязывание, формирование культуры здорового образа жизни питание, которое далеко не всегда отвечает критериям здоровой, полезной пищи, обращена в наше прошлое и настоящее, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда.

Заключается в современном подходе при выполнении практических занятий, возможность самостоятельно творчески придумать оформление блюд к праздникам, художественной нарезки про-

дуктов, выставкам, подачи блюд, экспериментировать с составом блюд по совместимости продуктов.

Обучающиеся не просто узнают рецепты приготовления и оформления различных блюд, но и узнают истоки происхождения кулинарных традиций. У обучающихся целенаправленно формируются знания и представления о практической полезности кулинарного искусства. Новизна состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционной русской национальной культуры питания, этикета

Реализация программы – это главный показатель личностного роста каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Знание, умение и навыки, полученные обучающимися позволят им адаптироваться в новых экономических условиях и могут стать ступенью в построении профессиональной карьеры.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышения интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в организации своего быта, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации обучающихся.

1.3. Актуальность. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Актуальность программы заключается в знакомстве обучающихся с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Особенности программы является, то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить обучающимся почитаемое берущие начало из глубокой древности традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда. Особое внимание уделяется вопросам здорового питания.

Формирование общей культуры, развитие интеллекта, нравственности, эстетических и личностных качеств.

Программа рассчитана на обучающихся 11 – 13 лет и направлена на допрофессиональную подготовку по профессиям общественного питания и для тех, кто делает первые шаги в кулинарии, стремится обрести умение вести домашнее хозяйство, хорошо разбираться в многообразии продуктов.

Программа разработана по принципу поэтапного усложнения и расширения объема сведений, с учетом преемственности планирования на весь курс обучения. Такой принцип позволяет повторять и закреплять полученные знания и умения в течение первого года, а далее дополнять их новыми сведениями и умениями.

Знания, полученные на занятиях, позволяют развить творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества, в том числе, получить практические знания в области современных технологий Карвинга, у обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд, появляется возможность для участия в конкурсных кулинарных мероприятиях.

Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

1.4. Педагогическая целесообразность: заключается в развитии кулинарных способностей (технологии обработки продуктов, рациональному и экономичному подбору блюд) обучающихся через практическое мастерство и направлена на формирование у обучающихся активной жизненной позиции, ценностей семьи и здорового образа жизни. Активность обучающихся - участие в различных мероприятиях и конкурсах.

Основной формой занятий по дополнительной общеразвивающей (общеобразовательной) программе является групповое занятие с индивидуальным подходом

В процессе обучения используются следующие виды работы:

- ~ практическое тематическое занятие;
- ~ беседа;
- ~ кулинарный мастер – класс,
- ~ конкурсные мероприятия.

Обучение по данной программе создает благоприятные условия для социально-культурного профессионального самоопределения, развитие познавательной активности и творческой самореализации обучающихся в кулинарии.

Инновационность: заключается в применении современных технологических методов обработки продуктов, знакомство с современным технологическим оборудованием, умении использовать нестандартный подход, подготовка в соответствии со стандартами

1.5 Цель программы.

формирование творческих способностей обучающихся через приобщение к кулинарному искусству;

1.6 Основные задачи программы.

Задачи:

Воспитательные:

- сформировать компетентности в области кулинарии;
- прививать чувство национального достоинства и уважение к национальной кухне мира;
- ~ показать значение правильного питания для здоровья человека;

- ~ воспитывать личностные качества, способствующие успешной социальной адаптации;
- ~ воспитывать положительное отношение к добровольческой деятельности;
- ~ воспитывать трудолюбие и культуру безопасного труда;
- ~ воспитывать интерес к кулинарному искусству и оценить возможность овладения дальнейшей перспективой.

Развивающие:

- ~ развивать у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;
- ~ развивать коммуникативные навыки, организаторские способности;
- ~ развивать творческие способности;
- ~ развивать навыки исследовательской учебной деятельности;
- ~ развивать трудолюбие и культуру безопасности труда.

Обучающие

- ~ сформировать у обучающихся знания и умения, практический опыт, необходимые для рационального питания, сформировать умение по приготовлению здоровой пищи, воспитывать вкус к здоровой пище и критически относиться к различным диетам;
- ~ сформировать интерес к истории и традициям русской национальной кухни;
- ~ сформировать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей обучающихся;
- ~ обучать основным способам организации социально-значимой деятельности;

1.7. Уровень освоения программы:

Год обучения	Программа	уровень
1	Кулинария	базовый

1.8. Планируемые результаты освоения программы:

Содержание программы направлено на воспитание компетентных и успешных граждан России, способных к активной самореализации, общественной и профессиональной деятельности.

В процессе освоения программы у обучающихся формируются общие и специфические умения, способности к познавательной и предметной деятельности, умения, направленные на совершенствование (приготовление кулинарных блюд, оформление блюд, нарезка, отбивание и т. д.)

- ~ ***По окончании прохождения 1 года обучения***

- ~ ***Должны иметь представление***

- ~ о профессии повара;
- ~ о рациональном питании;

~ о способах обработки продуктов;
~ об организации труда при приготовлении пищи;
~ об основных инструментах, и необходимом оборудовании для приготовления пищи
~ об особенностях кулинарной обработки различных продуктов, технологического процесса и процесса труда;
~ владеть некоторыми технологическими приемами обработки продуктов.
~ сервировать стол, правило этикета.
~

~ ***Должны знать:***

~ об истории кулинарии и истоках профессии;
~ правила рациональной организации труда,
правила хранения продуктов питания, санитарно- гигиенические требования при работе с ними, срок годности,
~ правила гигиены и безопасности труда;
~ этапы истории развития кулинарии;
~ основы рационального питания;
~ о пищевой ценности и сохранения витаминов в продуктах;
~ о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки продуктов, о технологических правилах их применения
~ О пищевой ценности овощей, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов;
~ способы (фигурной) нарезки овощей;
~ О классификации холодных блюд и закусок, бутербродов, салатов, обработка продуктов для приготовления блюд;
~ О расширенном ассортименте супов, технология приготовления;
~ О широком ассортименте блюд из ка, макаронных изделий, технология приготовления;
~ О пищевой ценности рыбы и мяса, первичной обработки рыбы и мяса, подготовка полуфабрикатов и технология приготовления блюд их рыбы и мяса;
~ О технологии приготовления различных видов теста и начинок;
~ О назначении лечебного питания, характеристика диет, технология приготовления диетических блюд;
~ О пищевой ценности горячих напитков их приготовления, о сервировки стола к приему пищи;
об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировки стола, элементов праздника за столом;
~ правила поведения за столом, этикет;

Должны уметь

- ~ осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;
- ~ использовать правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями, оборудованием, соблюдать санитарно-гигиенические требования при выполнении работ;
- ~ определять качество и количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов;
- ~ готовить первые и вторые блюда;
- ~ нарезать фигурно овощи (карвинг);
- ~ готовить салаты и закуски;
- ~ готовить виды теста и изделия из него;
- ~ организовать диетическое питание;
- ~ готовить напитки;
- ~ сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, праздничный, банкетный.
- ~ уметь работать в группе, коллективе;
- ~ предъявлять результаты творческой работы обучающихся в сфере быта, народных традиций, в искусстве приготовления вкусной и здоровой пищи.

Личностные:

- ~ формировать устойчивый интерес к кулинарной деятельности;
- ~ развивать позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности;
- ~ формировать социокультурные и коммуникативные компетентности в образовательной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- ~ формировать расширенные и углубленные знания обучающихся об искусстве приготовления пищи, истоках происхождения кулинарных традиций.
- ~ развивать профессиональное самоопределение обучающихся и осознанному выбору будущей профессиональной деятельности.
- ~ сформировать эстетическое восприятие и творческое воображение;
- ~ проявлять трудолюбие и упорство в достижении целей, культуру безопасности труда
- ~ проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных ситуациях;
- ~ оказывать бескорыстную помощь сверстникам.

Метапредметные:

- ~ уметь творчески подходить к приготовлению пищи, составлению меню, сервировке стола;
- ~ планировать собственную деятельность;

- ~ организовать самостоятельную деятельность с учетом требований техники безопасности;
- ~ уметь осмыслить технологию приготовления блюд, соблюдать правила техники безопасности при выполнении работ.
- ~ уметь владеть навыками самоконтроля, самооценки;
- ~ уметь анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить способы их улучшения;
- ~ видеть красоту в оформлении блюд, обосновывать эстетические признаки;
- ~ оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- ~ управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми.

Предметные:

- ~ уметь излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека;
- ~ Представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания, как средство укрепления здоровья человека;
- ~ оказывать помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, объяснять ошибки и способы их устранения.

Познавательные

- ~ выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- ~ проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность ее выполнения под руководством педагога;
- ~ выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- ~ проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям.

Коммуникативные

- ~ слушать собеседника, принимать его точку зрения;
- ~ находить точки соприкосновения различных мнений;
- ~ приводить аргументы «за» и «против» под руководством педагога при обсуждениях;
- ~ проявлять инициативу в ситуации общения;
- ~ осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (интересов) при выполнении задания, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций.

2. Учебный план

№	Наименование модуля, раздела	Форма и вид аттестации/ контроля					
		всего	Теория	практика	1 год обучения		Форма контроля
					1 пол	2 пол	
	«Кулинария»	34					
1	Введение. Санитария и гигиена. Инструктаж по охране труда.	1	1		1		Входной контроль
2	История русской национальной кухни	1	1		1		Текущий контроль
3	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	1	1		1		Текущий контроль
4	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	1	1		1		
5	Овощи - химический состав и механическая обработка овощей	1	1		1		
6	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	1		1	1		
7	Тепловая обработка продуктов – способ сохранения питательных веществ	1	1		1		Текущий контроль
8	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	1	1		1		Текущий контроль
9	Соусы	2	1	1	2		
10	Супы – главная составляющая часть обеда	3	1	2	3		Текущий контроль
11	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий	3	1	2	3		Промежуточный контроль
12	Часть рациона здорового питания - яйцо	1		1		1	Текущий контроль
13	Источник кальция – творог (молоко)	1		1		1	Текущий контроль
14	Овощные блюда и гарниры	1		1		1	
15	Технология приготовления блюд из рыбы	2	1	1		2	
16	Технология блюд из мяса	2	1	1		2	
17	Сладкие блюда и закуски(салаты, бутерброды, фрукты в кляре)	1		1		1	Текущий контроль

18	Русские национальные напитки (кисель), напитки-живительная сила	1		1		1	Текущий контроль
19	«Хлеб – всему голова»(блюда из черствого хлеба)	1		1		1	Текущий контроль
20	Технология приготовления яблочных блюд	1		1		1	Текущий контроль
21	Блины, оладьи, блинчики	2	1	1		2	
22	Русские национальные блюда	1		1		1	практическое задание
23	Предметы сервировки стола и их история	1		1		1	
24	Правила этикета за столом	1		1		1	Текущий контроль
25	Парад блюд (организации выставки)	1		1		1	
26	Презентация блюд по кулинарии	1		1		1	Промежуточный контроль
		34	13	21	16	18	

3. Содержание программы «Кулинария»

Тема 1 (1 час) Введение. Санитария и гигиена. Инструктаж по охране труда

Теория: (1час)

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарные и гигиенические нормы техники безопасности. Уход за кухонной посудой и столовой посудой, с современной бытовой техникой, для приготовления пищи в домашних условиях. Получают основные сведения о питательной ценности пищевых продуктов, их кулинарном назначении, технологии приготовления блюд.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Мировая кулинария за свою историю создала сотни тысяч блюд. Путь кулинарии от примитивного приготовления пищи в древнейшие времена до искусного в наши дни. Богатство русской кухни. Первая русская книга по кулинарии.

Практика

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня и индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 2 (1 часа). История русской национальной кухни.

Теория: (1час)

Этапы развития русской народной кухни. Традиции русской кухни.

Практика:

Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня и индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 3 (1 час) Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры

Теория. (1 час)

Пищевые вещества и их значение, питание и здоровье. Пути формирования здорового образа жизни. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья».

Витамины и микроэлементы, их значение, классификация, содержание в продуктах питания. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания связанные с недостатком минеральных веществ и витаминов.

Определить суточную норму потребления белка у обучающихся возраста 11 – 13 лет.

Практика:

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня, индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 4 (1 часов) Основы рационального, питательная ценность пищевых продуктов, овощей

Теория: (1 час)

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии, потребность человека в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Значение пищевых веществ (белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах.

Пищевой рацион, режим питания, правильное питание. Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, определения качества продуктов, подбор блюд, составление меню согласно возрастным особенностям.

Распределение овощей по группам содержания витаминов.

Приготовление овощного салата «Весна», блюд из вареных овощей (винегрет).

Практика:

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с ис-

пользованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 5 (1 час) Овощи – химический состав и механическая обработка овощей

Теория: (1 час)

Инструктаж по технике безопасности и правила санитарии. Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, минеральные вещества, витамины). Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки и их характеристика. Формы нарезки (простая и сложная). Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд.

Практика:

Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, листовых, томатных.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 6 (1 час) Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей

Теория. (1 час)

Классификация и характеристика способов обработки овощей. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, углеводов, жиров, витаминов. Технология приготовления простых блюд из овощей. Схема приготовления нарезки овощей. Виды салатов

Декор из овощей и фруктов. Мастер-класс направлен на демонстрацию новых методов и технологий по обработке овощей. Сервировке и украшение кулинарных блюд.

Практика: Фигурная нарезка овощей для художественного оформления. Оформление салата «Винегрет», отработка приемов нарезки овощей фигурно (цветы из огурца).

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 7 (1 час) Тепловая обработка продуктов – сохранения питательных веществ

Теория (1 час)

Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, основные виды тепловой обработки в обработке продуктов: варка и жаренье, тушение, запекание. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов.

Практика: пассерование овощей и муки (лук, морковь):.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 8 (1 час) Правильное сочетание продуктов для первых блюд.

Теория: (1 час)

Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, их классификацию, как сочетаются продукты между собой и по химическому составу, качество продуктов. Что такое раздельное питание?

Практика: Нарезка продуктов и овощей для набора солянки.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 9. Соусы (2часа)

Теория:(1час) Классификация и их значение в кулинарии. Виды соусов по способу приготовления. Технологический процесс приготовления соусов.

Практика: (1 час)

Приготовления белого основного соуса

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 10 (3 часов) Супы – главная составляющая часть обеда.

Теория: (1 час)

Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Борщи, щи и правила приготовления капусты и свеклы. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми. Крупами и макаронными изделиями. Требование к качеству приготовления супов.

Практика: (2 час) Приготовление щей, борщей, бульонов, различных супов.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 11 (3 часа). Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.

Теория: (1 час)

Основные понятия о крупах и макаронных изделиях. Классификация и ассортимент круп. Макароны и их ассортимент. Первичная обработка макаронных изделий, способы их варки: сливной и не сливной. Приготовление блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд, их подача.

Практика: (2 часа) приготовление отварных изделий, лапшевника, макаронника.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 12 (1 час). Часть рациона здорового питания – яйцо

Теория.

Основные понятия: категория яиц, овоскоп. Значение и необходимость яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии, приготовление блюд из яиц вареных, жареных и запеченных. Требования к качеству блюд из яиц.

Практика: (1 час) Приготовление яичницы – глазуньи.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 13 (1 час). Источник кальция - творог

Теория: Основные понятия о твороге. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога, первичная обработка творога. Технология приготовления различных блюд из творога (холодные и горячие, кондитерских блюдах), подача к столу. Требование к качеству блюд из творога.

Практика: (1 час) приготовление сырников, запеканок, вареников.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 14 (1 час) Овощные блюда и гарниры.

Теория: Использование овощных блюд, как самостоятельные или в качестве гарниров.

Технология приготовления блюд отварных, припущенных, запеченных.

Практика: (1 час) приготовить отварные макаронные изделия на гарнир

Составить технологическую карту приготовления фаршированного помидора.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 15 (2 часа) Технология приготовления блюд из рыбы.

Теория:(1 час) Пищевая ценность рыбы. Виды рыб. Хранение рыбы. Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка рыбы. Требование к качеству рыбных блюд.

Практика: (1 час) рыба жареная в сухарях.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 16 (2 часа) Технология приготовления блюд из мяса.

Теория: (1 час) Пищевая ценность мяса. Виды мяса. Хранение мяса. Механическая кулинарная обработка и тепловая обработка мяса. Требование к качеству мясных блюд.

Практика: (1 час) Приготовление классических котлет из домашнего фарша

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 17 (1 час) Сладкие блюда и закуски (салаты, бутерброды, фрукты в кляре)

Теория: Характеристика, виды и классификация сладких блюд и закусок. Продукты используемые для приготовления кулинарных блюд, способы и условия хранения блюд.

Практика: (1 час) Мастер – класс «Готовим канапе»

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями

к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 18 (1 час) Русские национальные напитки(кисель), напитки – живительная сила

Теория: История русских национальных напитков. Основные понятия о напитках. Классификация холодных напитков. пищевая ценность, технология приготовления компотов, киселей, напитков. Правила заваривания крахмала. Подача к столу. Требование к качеству.

Практика: (1 час) Технология приготовления киселя из клюквы

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 19 (1 час). «Хлеб – всему голова (блюда из черствого хлеба).

Теория: Элементы экономного ведения хозяйства и бережно относится к черствому хлебу. Технология приготовления блюд (гренки жареные к чаю, яичница с гренками). Приготовление сахарей панировочных, гренки к бульону) т.д.

Практика: (1 час) Приготовление гренков.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 20 (1 час) Технология приготовления яблочных блюд

Теория: историческая справка яблочные блюда, составление таблиц, приготовления блюд из яблок. Виды теста. Использование наполнителей в блюде. Их ассортимент (грибна.. мясная, овощ-

ная). Технология нарезки продуктов, подача готового блюда

Практика: (1 час) Приготовление пирога – «Шарлотка» или «Пицца».

Тема 21 (2 часа) Блины, оладьи, блинчики.

Теория: (1 час) Традиции, кулинарные рецептуры. Обряды. Блюда русской кухни. История блинов. Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины на опаре, скороспелые. Технология приготовления выпечки блинов. Оборудование и посуда, инвентарь для замеса теста. Выпечка блинов.

Практика: (1 час) приготовления блинов и оладий.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 22 (1 час). Русские национальные блюда.

Теория: Русская кухня – это одно из самых богатых и разнообразных кулинарных наследий мира. Сочетание уникальных традиций, разнообразных ингредиентов и культурных влияний. История русской кухни, ее традиции и особенности. Русская кухня отличается богатством и разнообразием блюд – это сезонность продуктов, супы и борщи, использование молочных продуктов, многокомпонентные блюда, консервирование и квашение.

Практика: (1 час) Приготовление вареников с картофелем

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 23 (1 час) Предметы сервировки стола и их история

Теория: Назначения предметов сервировки. Последовательность сервировки стола. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практика:(1 час) Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 24 (1 час) Правила этикета за столом

Теория: Этикет. Виды этикета. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи за столом.

Практика: (1 час) Проработка правил поведения за столом, демонстрация.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

Тема 25 (1 час) Парад блюд (организация выставки кулинарных изделий).

Тема 26 (1 час) Презентация блюд по кулинарии.

Стартовый уровень: Выполнение заданий базового уровня индивидуально или в группе с использованием рекомендаций педагога в области кулинарии.

Базовый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к среднему образовательному уровню в области кулинарии.

Продвинутый уровень: Выполнение заданий индивидуально в соответствии с требованиями к высокому образовательному уровню. Выполнение дополнительных заданий повышенной сложности в области кулинарии.

4. Оценка качества освоения программы

4.1 Технология определения учебных результатов.

Работа обучающихся оценивается на основе проявленных знаний, умений, навыков, способности их практического применения в различных ситуациях.

Результат освоения программы оценивается достигнутым образовательным уровнем: высокий, средний, низкий. (предметных, метапредметных, личностных), определяемых совокупностью результатов различных форм контроля.

Для эффективной реализации дополнительной общеразвивающей программы «Кулинария» исходя из индивидуального подхода освоения знаний, умений, компетенций обучающихся, предусмотрены практические задания базового и позволяет обеспечить возможность занятий по программе всем обучающимся независимо от способностей и уровня общего развития.

4.2. Используются формы контроля:

- ~ входной;
- ~ текущий;
- ~ промежуточный;

4.3. Формы контроля отражают:

- ~ уровень теоретических знаний (соответствие уровня теоретических знаний программным требованиям, широта кругозора, развитость практических навыков работы со специальной литературой)
- ~ уровень практической подготовки (соответствие уровня развития практических умений и навыков с технологическими требованиями; свобода владения специальным оборудованием и оснащением, качество выполнения практического задания; технологичность практической деятельности и др.);
- ~ уровень развития и воспитанности (культура организации практической деятельности, культура поведения, творческое отношение к выполнению практического задания, аккуратность и ответственность при работе);
- ~ уровень основных знаний и умений, практических навыков по изучаемому виду деятельности, универсальные учебные действия, перечень важнейших личностных свойств.

4.4.Формы входного контроля.

В качестве входной диагностики обучающихся, начинающих освоение общеразвивающей программы, предусмотрена процедура оценки готовности к обучению, которая включает анкетирование.

4.5.Формы текущего контроля.

Текущий контроль предусматривает систематическую проверку качества знаний и умений, навыков, метапредметных и личностных достижений обучающихся на основе применения различных методик диагностики: опроса, наблюдения, анализа, тестирования, практической работы, защиты проекта, творческого отчета и других.

Для выполнения тестирования, практической работы, используются предложенные задания. Уровень исполнения выбирается обучающийся самостоятельно.

Результаты текущего контроля позволяют отслеживать активность обучающегося и качество усвоения учебного материала.

4.6. Формы промежуточной аттестации.

При проведении промежуточного контроля оценивается результативность освоения обучающимися содержания дополнительной общеобразовательной программы «Кулинария» по итогам изучения теоретической части учебного материала.

Успешность продвижения обучающихся в области кулинарии, оценка теоретической и практической подготовки оценивается по итогам полугодия.

Сроки проведения промежуточной аттестации:

Уровень освоения программы	1 полугодие	2 полугодие
Базовый	Промежуточная аттестация 15 учебная неделя	34 учебная неделя

Для проведения промежуточной аттестации используются многоуровневые задания.

Уровень исполнения выбирается обучающимися самостоятельно.

Возможно использование таких форм диагностики результативности обучения как, тестирование, практическая работа, творческая работа.

Выполнение заданий индивидуально при проведении промежуточной аттестации в форме зачета, практической или творческой работы.

Выполнение заданий групповое или индивидуальное при проведении промежуточной аттестации в форме творческой работы или проектной работы.

В результате проведенных видов контроля определяется уровень усвоения программы навыками, полученные детьми.

В ходе реализации данной программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических занятиях. Эти знания выявляются:

- ~ во время проведения на тематических мероприятиях;
- ~ после приготовления кулинарных блюд - обсуждение и дегустация блюд;
- ~ выступление с презентацией.

Результатом овладения практическими навыками являются готовые блюда, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии. Кроме того, проводятся конкурсы:

- ~ конкурс украшения холодных блюд, салатов,
- ~ праздники - конкурсы «Масленица», «Пасха» и другие.

Критерии оценки образовательных результатов:

Для определения образовательных результатов используются трехуровневая система: высокий уровень, средний уровень, низкий уровень.

Оценка всех форм контроля осуществляется по бальной системе. Количество баллов для заданий устанавливается педагогом в зависимости от предъявляемых требований. Для определения образовательного результата баллы соотносятся с процентными нормами.

Образовательные результаты	Высокий уровень освоения	Средний уровень освоения	Низкий уровень освоения
Личностные	80-100%	45-79%	менее 45%
Метапредметные	80-100%	45-79%	менее 45%
Предметные	80-100%	45-79%	менее 45%
Итоговый результат	80-100%	45-79%	менее 45%

Итоговый результат соответствует среднему показателю образовательных результатов в совокупности, как среднеарифметическое.

5. Методическое обеспечение программы «Кулинария»

№	Тема	Форма занятия	Методы обучения	Дидактический материал ТСО	Форма подведения итогов
1. Введения (1 час). Инструктаж по ОТ					
1	Введения. Основы санитарии и гигиены.	Инструктивная лекция – беседа, практическая работа	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Памятка по ТБ, санитарии и гигиены поваров, презентация 2.Компьютер 3. Проектор	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы
2. История русской национальной кухни (1 часа)					
2	История русской национальной кухни	Лекция – беседа, практическая работа	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практически	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Лаборатория поваров 5. карточки задания презентация	Опрос, беседа, наблюдения, самостоятельная работа
3. Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры (1час)					
3	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Лекция – беседа, практическая работа	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Лаборатория поваров	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы
4.Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей(1 час)					
4	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Лекция – беседа, практическая работа	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы
5. Овощи – химический состав и механическая обработка овощей. (1 час)					
5	Овощи – химический состав и механическая обработка овощей. (1 час)	Лекция – беседа, практическая работа	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы
6. Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей(1 час)					
6	Технология приготовления блюд из	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродук-	Компьютер 2.Проектор 3.Презентация	Опрос, беседа, наблюдения, результат прак-

	овощей, фигурная нарезка овощей(1 час)		тивный, практический	4.Раздаточный материал	тической работы
7.Тепловая обработка Правильное сочетание продуктов для первых блюд (1 час)					
7	Тепловая обработка продуктов – способ сохранения питательных веществ	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
8.Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд					
8	Правильное сочетание продуктов для первых блюд	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
9. Соусы (2часа)					
9	Соусы	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
10	Соусы	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
10. Супы – главная составляющая часть обеда (3 часа)					
11	Супы – главная составляющая часть обеда	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
12	Супы – главная составляющая часть обеда	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
13	Супы – главная составляющая часть обеда	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
11. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий (3 часа)					
14	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация

1 5	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
1 6	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
12. Часть рациона здорового питания – яйцо (1час)					
1 7	Часть рациона здорового питания - яйцо	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
13. Источник кальция – творог (1час)					
1 8	Источник кальция - творог	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
14. Овощные блюда и гарниры (1 час)					
1 9	Овощные блюда и гарниры	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
15. Технология приготовления блюд из рыбы (2час)					
2 0	Технология приготовления блюд из рыбы	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
2 1	Технология приготовления блюд из рыбы	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
15. Технология приготовления блюд из мяса (2часа)					
2 2	Технология приготовления блюд из мяса	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
2 3	Технология приготовления блюд из мяса	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация

17 Сладкие блюда и закуски (салаты, бутерброды, фрукты в желе) (1час)					
2 4	Сладкие блюда и закуски (салаты, бутерброды, фрукты в желе)	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный,	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
16. Русские национальные напитки(кисель), напитки - -живительная сила (1час)					
2 5	Русские национальные напитки (кисель), напитки – живительная - сила	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
17. Хлеб – всему голова (блюда из черствого хлеба) (1часа)					
2 6	«Хлеб – всему голова (блюда из черствого хлеба)	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
18. Технология приготовления яблочных блюд (1час)					
2 7	Технология приготовления яблочных блюд	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
Блины, оладьи, блинчики (2 часа)					
2 8	Блины, оладьи, блинчики	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
2 9	Блины, оладьи, блинчики	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
19. Русские национальные блюда (1 час)					
3 0	Русские национальные блюда	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
23. Предметы сервировки стола и их история (1 часа)					
3 1	Предметы сервировки стола и их история	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
24. Правила этикета за столом (1 час)					
3 2	Правила этикета за столом	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный	1.Компьютер 2.Проектор	Опрос, беседа, наблюдения,

			ный, репродуктивный, практический	3.Презентация 4.Раздаточный материал	результат практической работы, дегустация
25. Парад блюд (1 час)					
3 3	Парад блюд	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация
26 Презентация блюд по кулинарии(1 час)					
3 4	Презентация блюд по кулинарии	Комбинированная	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, практический	1.Компьютер 2.Проектор 3.Презентация 4.Раздаточный материал	Опрос, беседа, наблюдения, результат практической работы, дегустация

6. Оценочные материалы

	Оценочные материалы	Приложение
	Анкета входной диагностики	1
	Результат освоения обучающимися образовательной программы	2
	Лист контроля обучающегося входной диагностики для освоения базового уровня.	3
	Примерные материалы для проведения промежуточной аттестации	4
	Примерные материалы для проведения итоговой аттестации	5

6.1. Определение предметных результатов

Критерии оценивания предметных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который учитывает результат выполнения работ

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Работает правильно, соблюдая технику безопасности	0-2
2	Работает самостоятельно, использует технологичные приемы приготовления блюда	0-2

3	Выполняет практическое задание с элементами творчества, по технологическим схемам и картам	0-2
4	Оформление кулинарного блюда с элементами творчества	0-2
Максимальное количество баллов		8

6.2. Определение образовательного уровня предметных результатов:

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	100	8
Средний (СУ)	45-79	7-4
Низкий (НУ)	менее 45	менее 4

6.3. Определение метапредметных результатов

Критерии оценивания метапредметных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который основан на наблюдение и анализе результатов выполнения заданий.

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Умение выполнять заданную работу, требующую составления плана действия для достижения результата	0-3
2	Прогнозировать, анализировать, оценивать технологию приготовления блюд	0-3
3	Проявление навыков при приготовлении кули-	0-3

	нарных блюд	
4	Сравнивать способы действия самоконтроля, самооценки при приготовлении кулинарных блюд	0-3
Максимальное количество баллов 12		

Определение образовательного уровня метапредметных результатов:

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	80 - 100	9-12
Средний (СУ)	45 -79	5-8
Низкий (НУ)	менее 45	менее 5

6.4. Определение личностных результатов:

Критерии оценивания личностных результатов включает в себя определения образовательного уровня, который основан на наблюдения

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены.	0-3
2	Проявление навыков, самоорганизации и самоконтроля, самообразования	0-3
3	Способность к сотрудничеству	0-3
Максимальное количество баллов:9		

Определение образовательного уровня личностных результатов

Образовательный уровень	%	Баллы
Высокий (ВУ)	80-100	7 - 9
Средний (СУ)	45 - 79	4 - 6
Низкий (НУ)	менее 45	менее 4

7. Организационно-педагогические условия реализации программы

Сроки реализации программы: 1 год.

Трудоемкость обучения по программе составляет 34 час.

Форма обучения – очная.

В настоящей программе используются следующие методы и формы обучения:

~ **Объяснительно – иллюстративный** – стимулирует обучающихся к постоянному выполнению заданий, пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления блюд, с помощью бесед, деловых игр, конкурсов, докладов.

~ **Практический** – способствует развитию мышления, формирование интеллектуальных умений: обобщение, сравнение, анализ, моделирование, а также вовлечь обучающихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, т.д.

Практическая деятельность носит творческий характер, активно использовать полученные знания, формированию технологической и кулинарной культуры. Обучающиеся учатся подбирать продукты для приготовления блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организация приготовления пищи.

~ **Процесс обучения строится** на основе современных научных знаниях и понятии о рациональном и здоровом образе жизни.

~ **Методика обучения** предполагает увлекательность подачи и доступность теоретического материала и непосредственная связь с выполнением практического задания.

~ **По окончании** каждого занятия виден результат, чему способствует проведение дегустации блюд.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортно творческой атмосферы в группе, для этого необходимо создать отношения сотрудничества между педагогом и обучающимися для решения этих задач.

Программа предусматривает различные виды развития личности обучающегося. После овладения знаниями, навыками, и умениями по основным темам учебного плана обучающимся предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности.

○ **рефлексивный** – самостоятельное изучение всей информации, полученной на уроках, при общении в семье, экскурсионных поездок, телевизионных передач;

~ **групповой** – организация труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной;

~ **деятельностный** – введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы, проведение мастер-классов с кулинарами, знатоками русской кухни, участие обучающихся в выставках, экскурсиях.

Формы организации деятельности

Теоретические занятия проводятся полным составом группы, а практические занятия индивидуально или по группам.

На практических занятиях у обучающихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества их устранения.

7.1. Возраст детей, участвующих в реализации программы: 11-13 лет.

7.2. Категория обучающихся.

На обучение по дополнительной общеразвивающей программе «Кулинария» принимаются все желающие, достигшие установленного возраста.

7.3. Условия формирования групп: разновозрастные.

Количественный состав групп формируется в соответствии с учетом вида деятельности и составляет 12 человек.

К освоению базового уровня - программы «Кулинария» допускаются обучающиеся. Каждый участник программы «Кулинария» имеет право на обучение, Условием допуска является оценка готовности к освоению материала базового уровня. В процессе процедуры оценки выявляются знания, умения и навыки, соответствующие установленным требованиям к освоению

базового уровня.

7.4. Срок реализации программы.

Трудоемкость обучения по программе составляет 34 часов. Общий срок обучения 1 год (34 недели).

1-й год обучения (34 учебных часа) реализация программы «Кулинария».

Программа может считаться оконченной, если пройдено обучение в полном объеме.

7.5. Форма обучения: очная.

7.5.1. Формы организации деятельности обучающихся на занятии: индивидуально-групповая, фронтальная.

7.6. Форма проведения занятий:

~ аудиторные (учебные занятия, лекции, практические занятия, творческие работы, проектные работы, конкурсы, викторины, образовательные проекты, образовательные акции);

~ внеаудиторные (экскурсии, конкурсы, социальные проекты, образовательные проекты, образовательные акции, семинары, конференции) в рамках образовательной деятельности и воспитательной работы, повышения заинтересованности обучающихся и мотивации к познавательной деятельности.

7.7. Режим занятий.

Занятия проводятся по 1 академическому часу в день. Всего 1 академический час в неделю. Продолжительность одного академического часа 45 минут.

7.8. Материально-техническое обеспечение.

Кабинет «№3»:

- ~ рабочие места для обучающихся;
- ~ рабочее место для педагога;
- ~ локальная компьютерная сеть;
- ~ проектор;
- ~ экран;
- ~ звуковые колонки;
- ~ наушники с микрофоном;
- ~ доска маркерная.

Программное обеспечение:

- ~ офисный пакет приложений Microsoft Office;
- ~ браузер

7.9. Методическое обеспечение.

Учебно-методический комплекс:

- ~ информационно-справочный материал;
- ~ сборники рецептур;
- ~ сборник заданий;
- ~ сборник технологических карт;
- ~ мультимедийные материалы;
- ~ видеоматериалы;
- ~ ссылки на познавательные и информационные материалы, комментарии и задания в группе социальной сети ВКонтакте, Инфо-МАСТЕР «МАУДО «МУК», в ВКонтакте.

7.10. Информационно-коммуникационные технологии:

- ~ группа в контакте

- ~ электронная почта;
- ~ рекомендуемая литература и Интернет – источники.

7.11. Педагогические технологии:

Для успешной реализации программы применяются педагогические технологии:

- ~ традиционная (репродуктивная) технология обучения (реализация схемы: изучение нового – закрепление – определение уровня усвоения на репродуктивном уровне);
- ~ личностно-ориентированное обучение (выполнение заданий с учетом подготовки обучающегося);
- ~ проблемное обучение (постановка проблемы, анализ, предположения по решению поставленной проблемы);
- ~ технологии развивающего обучения (разноуровневость заданий, обучение в сотрудничестве, самообучение);
- ~ информационно-коммуникационные технологии;
- ~ здоровье сберегающие технологии.

7.12. Структурное подразделение, реализующее программу:

Центр профориентационной работы МАУДО «МУК».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. В.И. Ермакова Основы кулинарии. Учебник 8 – 11 класс. Просвещение 2000 г
2. Л.Г.Шатун. «Кулинария» Учебное пособие Академия 2014 г.
3. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник Академия 2010 г.
4. В.А.Тимофеева Учебник Товароведение Ростов на Дону Феникс 2010 г.
5. И.Райтерберг. Классическая книга о вкусной и здоровой пищи Издательство «Урал LTD» 2000.
6. Кулинарные шедевры Издательский дом «Медиа Инфо Групп» 2013 г.
7. Как красиво накрыть стол. Сборник Москва «АСТ-Пресс» 1999 г.
8. В.Н.Помлинский. Украшение блюд праздничного стола овощами и фруктами «Карвинг» Астрель. Москва 2011 г.
9. Домашние меню современной хозяйки Сборник. Москва. ЭСКО 2012 г.
10. Моя кухня. В.В.Похлебкин – М.6 ЗАО Центрополиграф, 2009. -109с.
11. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. В.В.Похлебкин.- М.6 ЗАО Центрополиграф, 2006г.
12. Собрание избранных произведений. Поварское искусство. В.В.Похлебкин.- М.6 ЗАО Центрополиграф, 2006г.
13. «Школа гастронома. Коллекция рецептов» журнал – Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
14. «Монастырская кухня » Олег Рабинович и телеканал спас. Москва 2021г.
- 15 Интернет ресурсы.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Год обучения	Учебных недель			Объем учебных часов			Атте- стация		Режим работы	Начало занятий	Окончание заня- тий	Зимние каникулы	Летние каникулы
	Всего	1 полугодие	2 полугодие	всего	1 полугодие	2 полугодие	2 полугодие	2 полугодие					
6 в	34	17	17	34	17	17	09.02. 2026	25.05. 2026	1 ака- дем. часа	01.09. 2025	25.05.202 6	31.12.2 025 – 08.01.2 026	01.06.202 6 – 31.08.202 6
6 б	34	16	18	34	16	18	10.02. 2026	19.05. 2026	1 ака- дем.ч аса	02.09. 2025	19.05.202 6	31.12.2 025 – 08.01.2 026	01.06.202 6 – 31.08.202 6
6 в	34	16	18	34	16	18	18.02. 2026	20.05. 2026	1 ака- дем.ч аса	03.09. 2025	20.05.202 6	31.12.2 025 – 08.01.2 026	01.06.202 6 – 31.08.202 6
6 а	34	16	18	34	16	18	19.02. 2026	21.05. 2026	1 ака- дем.ч аса	04.09. 2025	21.05.202 6	31.12.2 025 – 08.01.2 026	01.06.202 6 – 31.08.202 6
6 б	34	16	18	34	16	18	20.02. 2026	22.05. 2026	1 ака- дем.ч аса	05.09. 2025	22.05.202 6	31.12.2 025 – 08.01.2 026	01.06.202 6 – 31.08.202 6

Режим организации занятий дополнительной общеразвивающей программы «Кулинария» определяется календарным учебным графиком:

Условные обозначения:

ПА - промежуточная аттестация;

Календарный учебный график на 2025-2026 учебный год
Программа «Кулинария» (34 часа)
1 группа - 6 А (четверг)

п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь четверг	04	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	Введение. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет № 3	Входной контроль
2	сентябрь	11	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	История русской национальной кухни.	Кабинет № 3	Входной контроль
3	сентябрь	18	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет № 3	
4	сентябрь	25	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль (устный опрос)
5	сентябрь	26	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Овощи – химический состав и механическая обработка овощей	Кабинет № 3	
6	январь	15	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль
7	январь	15	13-35 – 14-	Учебное	1	Тепловая об-	Кабинет №	

			20	задание		работка продуктов – способ сохранения питательных веществ	3	
8	январь	22	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	Кабинет № 3	
9	январь	22	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
10	январь	29	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
11	январь	29	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
12	февраль	05	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
13	февраль	05	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
14	февраль	12	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Текущий контроль
15	февраль	12	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	
16	февраль	19	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Промежуточная аттестация
17	февраль	19	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Часть рациона здорового питания - яйцо	Кабинет № 3	

18	февраль	26	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Источник кальция – творог (молоко)	Кабинет № 3	
19	февраль	26	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет № 3	
20	март	05	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	Текущий контроль
21	март	05	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	
22	март	12	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
23	март	12	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
24	март	19	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Сладкие блюда и закуски (салаты. Бутерброды. Фрукты в кляре)	Кабинет № 3	Текущий контроль
25	март	19	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Русские национальные напитки (кисель), напитки – живительная сила	Кабинет № 3	
26	март	26	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	«Хлеб – всему голова» (блюда из черствого хлеба)	Кабинет № 3	
27	март	26	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления яблочных блюд	Кабинет № 3	
28	апрель	09	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
29	апрель	16	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
30	апрель	23	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные блюда (обря-	Кабинет № 3	

						довые0		
31	апрель	30	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Предметы сервировки стола	Кабинет № 3	Текущий контроль
32	май	07	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правила этикета з столом	Кабинет № 3	
33	май	14	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Парад блюд (организация выставок)	Кабинет № 3	
34	май	21	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Презентация блюд по кулинарии	Кабинет № 3	итоговая

2 группа - 6 Б (вторник)

п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь вторник	02	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	Введение. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет № 3	Входной контроль
2	сентябрь	09	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	История русской национальной кухни.	Кабинет № 3	Входной контроль
3	сентябрь	16	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет № 3	
4	сентябрь	23	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль (устный опрос)
5	сентябрь	30	12-45 – 13-	Учебное	1	Овощи – хи-	Кабинет №	

			25	задание		мический состав и механическая обработка овощей	3	
6	январь	13	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль
7	январь	13	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Тепловая обработка продуктов – способ сохранения питательных веществ	Кабинет № 3	
8	январь	20	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	Кабинет № 3	
9	январь	20	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
10	январь	27	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
11	январь	27	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
12	февраль	03	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
13	февраль	03	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
14	февраль	10	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Текущий контроль
15	февраль	10	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп,	Кабинет № 3	Промежуточная аттестация

						макаронных изделий		
16	февраль	17	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	
17	февраль	17	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Часть рациона здорового питания - яйцо	Кабинет № 3	
18	февраль	24	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Источник кальция – творог (молоко)	Кабинет № 3	
19	февраль	24	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет № 3	
20	март	03	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	Текущий контроль
21	март	03	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	
22	март	10	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
23	март	10	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
24	март	17	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Сладкие блюда и закуски (салаты. Бутерброды. фрукты в кляре)	Кабинет № 3	Текущий контроль
25	март	17	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Русские национальные напитки (кисель), напитки – живительная сила	Кабинет № 3	
26	март	24	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	«Хлеб – всему голова» (блюда из черствого хлеба)	Кабинет № 3	
27	март	24	13-35 – 14-	Учебное задание	1	Технология	Кабинет №	

			20	задание		приготовления яблочных блюд	3	
28	апрель	07	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
29	апрель	14	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
30	апрель	21	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные блюда (обрядовые)	Кабинет № 3	
31	апрель	28	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Предметы сервировки стола	Кабинет № 3	Текущий контроль
32	май	05	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правила этикета за столом	Кабинет № 3	
33	май	12	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Парад блюд (организация выставок)	Кабинет № 3	
34	май	19	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Презентация блюд по кулинарии	Кабинет № 3	итоговая

3 группа - 6 Б (пятница)

п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь пятница	05	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	Введение. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет № 3	Входной контроль
2	сентябрь	12	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	История русской национальной кухни.	Кабинет № 3	Входной контроль
3	сентябрь	19	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, уг-	Кабинет № 3	

						леводы, жиры		
4	сентябрь	26	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль (устный опрос)
5	январь	16	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Овощи – химический состав и механическая обработка овощей	Кабинет № 3	
6	январь	16	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль
7	январь	23	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Тепловая обработка продуктов – способ сохранения питательных веществ	Кабинет № 3	
8	январь	23	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	Кабинет № 3	
9	январь	30	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
10	январь	30	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
11	февраль	06	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
12	февраль	06	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
13	февраль	13	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная состав-	Кабинет № 3	

						ляющая часть обеда		
14	февраль	13	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Текущий контроль
15	февраль	20	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Промежуточная аттестация
16	февраль	20	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	
17	февраль	27	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Часть рациона здорового питания - яйцо	Кабинет № 3	
18	февраль	27	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Источник кальция – творог (молоко)	Кабинет № 3	
19	март	06	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет № 3	
20	март	06	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	Текущий контроль
21	март	13	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	
22	март	13	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
23	март	20	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
24	март	20	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Сладкие блюда и закуски (салаты. Бутерброды. Фрукты в кляре)	Кабинет № 3	Текущий контроль
	март	27	12-45 – 13-	Учебное	1	Русские наци-	Кабинет №	

25			25	задание		ональные напитки (кисель), напитки – живительная сила	3	
26	март	27	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	«Хлеб – всему голова» (блюда из черствого хлеба)	Кабинет № 3	
27	апрель	10	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления яблочных блюд	Кабинет № 3	
28	апрель	10	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
29	апрель	17	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
30	апрель	24	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные блюда (обрядовые)	Кабинет № 3	
31	май	08	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Предметы сервировки стола	Кабинет № 3	Текущий контроль
32	май	15	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правила этикета за столом	Кабинет № 3	
33	май	22	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Парад блюд (организация выставок)	Кабинет № 3	итоговая
34	май	29	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Презентация блюд по кулинарии	Кабинет № 3	

4 группа - 6 В (понедельник)

п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь Понедельник 6 В	01	13-35 – 14-20	Учебное занятие	1	Введение. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет № 3	Входной контроль

2	сентябрь	08	13-35 – 14-20	Учебное занятие	1	История русской национальной кухни.	Кабинет № 3	Входной контроль
3	сентябрь	15	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет № 3	
4	сентябрь	22	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль (устный опрос)
5	сентябрь	29	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Овощи – химический состав и механическая обработка овощей	Кабинет № 3	
6	Январь 01 2026	12	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль
7	январь	12	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Тепловая обработка продуктов – способ сохранения питательных веществ	Кабинет № 3	
8	январь	19	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	Кабинет № 3	
9	январь	19	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
10	январь	26	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	

11	январь	26	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
12	Февраль 02	02	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
13	февраль	02	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
14	февраль	09	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Текущий контроль
15	февраль	09	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Промежуточная аттестация
16	февраль	16	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	
17	февраль	16	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Часть рациона здорового питания - яйцо	Кабинет № 3	
18	март 03	02	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Источник кальция – творог (молоко)	Кабинет № 3	
19	март	02	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет № 3	
20	март	16	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	Текущий контроль
21	март	16	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	
22	март	23	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	

23	март	23	12-45 – 13.25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
24	апрель	06	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Сладкие блюда и закуски (салаты. Бутерброды. фрукты в кляре)	Кабинет № 3	Текущий контроль
25	апрель	06	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные напитки (кисель), напитки – живительная сила	Кабинет № 3	
26	апрель	13	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	«Хлеб – всему голова» (блюда из черствого хлеба)	Кабинет № 3	
27	апрель	13	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления яблочных блюд	Кабинет № 3	
28	апрель	20	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
29	апрель	20	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
30	апрель	27	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Русские национальные блюда (обрядовые)	Кабинет № 3	
31	май	04	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Предметы сервировки стола	Кабинет № 3	Текущий контроль
32	май	18	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Правила этикета за столом	Кабинет № 3	
33	май	25	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Парад блюд (организация выставок)	Кабинет № 3	
34	май	25	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Презентация блюд по кулинарии	Кабинет № 3	итоговая

5 группа - 6 В (среда)

п/п	месяц	число	Время проведения занятий	Форма занятий	Кол-во часов	Тема занятий	Место проведения	Форма контроля
1	Сентябрь среда	03	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	Введение. Основы санитарии и гигиены. История возникновения поварского искусства	Кабинет № 3	Входной контроль
2	сентябрь	10	12-45 – 13-25	Учебное занятие	1	История русской национальной кухни.	Кабинет № 3	Входной контроль
3	сентябрь	17	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы здорового образа жизни. Минеральные вещества. Витамины, белки, углеводы, жиры	Кабинет № 3	
4	сентябрь	24	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Основы рационального питания, питательная ценность пищевых продуктов, овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль (устный опрос)
5	Январь 01	14	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Овощи – химический состав и механическая обработка овощей	Кабинет № 3	
6	январь	14	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из овощей, фигурная нарезка овощей	Кабинет № 3	Текущий контроль
7	январь	21	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Тепловая обработка про-	Кабинет № 3	

						дуктов – способ сохранения питательных веществ		
8	январь	21	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Правильное сочетание пищевых продуктов для первых блюд	Кабинет № 3	
9	январь	28	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
10	январь	28	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Соусы	Кабинет № 3	
11	февраль	04	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
12	февраль	04	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
13	февраль	11	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Супы – главная составляющая часть обеда	Кабинет № 3	
14	февраль	11	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Текущий контроль
15	февраль	18	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	Промежуточная аттестация
16	февраль	18	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий	Кабинет № 3	
17	февраль	25	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Часть рациона здорового питания - яйцо	Кабинет № 3	
18	февраль	25	13-35 – 14-	Учебное	1	Источник	Кабинет №	

			20	задание		кальция – творог (молоко)	3	
19	март	04	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Овощные блюда и гарниры	Кабинет № 3	
20	март	04	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	Текущий контроль
21	март	11	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из рыбы	Кабинет № 3	
22	март	11	13-35 – 13-15	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
23	март	18	12-45 – 14-20	Учебное задание	1	Технология приготовления блюд из мяса	Кабинет № 3	
24	март	18	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Сладкие блюда и закуски (салаты. Бутерброды. Фрукты в кляре)	Кабинет № 3	Текущий контроль
25	март	25	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные напитки (кисель), напитки – живительная сила	Кабинет № 3	
26	март	25	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	«Хлеб – всему голова» (блюда из черствого хлеба)	Кабинет № 3	
27	апрель	08	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Технология приготовления яблочных блюд	Кабинет № 3	
28	апрель	08	13-35 – 14-20	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
29	апрель	15	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Блины, оладья, блинчики	Кабинет № 3	
30	Апрель	22	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Русские национальные блюда (обрядовые)	Кабинет № 3	

31	апрель	29	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Предметы сервировки стола	Кабинет № 3	Текущий контроль
32	май	06	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Правила этикета за столом	Кабинет № 3	
33	май	13	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Парад блюд (организация выставок)	Кабинет № 3	
34	май	20	12-45 – 13-25	Учебное задание	1	Презентация блюд по кулинарии	Кабинет № 3	итоговая

Входная анкета обучающего программы «Кулинария»

Укажи:

Ф.И.О

Возраст

Группа

Ответь на вопросы

1. Ты пришел на программу: потому, что:

- очень этого хотел (а);
- выбрал эту группу из оставшихся вариантов;
- не было выбора;
- свой ответ;

2. имеется практический опыт в области кулинарии?

- да
- нет

3. как оцениваешь свои способности в предлагаемой деятельности?

- уверен (а) что у меня все получится⁴
- надеюсь, что у меня все получится;
- вряд ли у меня получится.

4. как следует варить овощи для салатов и винегретов?

- очищенными;
- нарезанными кубиками, кусками⁴
- неочищенными;
- мелкими кубиками.

5. какие блюда можно приготовить из засохшего хлеба?

- пудинг;
- сухарики;
- вафли;
- хлебную муку.

6. при сервировке стола к ужину, как правильно положить нож⁷

- слева лезвием от тарелки;

- справа лезвием к тарелке;
 - в специальную укладку.
7. из чего получается крахмал?

- пшеницы;
- картофеля;
- яблок;
- риса.

8. укажите пищевые продукты, содержащие витамин С:

- капуста;
- хлеб;
- картофель;
- смородина;
- зелень петрушки.

Оценочные материалы

Результат освоения обучающимися общеразвивающей программы

Кулинария _____

Учебный год: 2025-2026

Вид аттестации _____

Группа _____

№	Фамилия имя	Образовательный уровень			Итог
		Предметный	Метапредметный	Личностный	

--	--	--	--	--	--

Лист контроля обучающегося входной диагностики базового уровня программы

Кулинария

Базовый уровень:

ФИО обучающегося _____

№	Вопросы теста	Баллы максимально	Баллы обучающегося
1.	Салат из свежих овощей украшают: -зеленью; + -искусственными цветами: -фигурной нарезкой; + -майонезом	1	
2.	Из дрожжевого теста можно приготовить: -пироги; + -печенье; -торт -оладьи +	1	
3.	Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре +2...+6 градусов - 5 суток; - 3 месяца; - 3 суток; +	1	
4.	Салфетку на колени кладут: - полностью развернутой; + - сложенной вдвое с уравненными краями; - сложенной по диагонали; - сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней; - сложенной вдвое с верхней частью короче нижней	1	

5.	Для каких десертов используется желатин: - суфле; - самбук; + - кисель;	1	
6.	Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека? - красящие; - дубильные; - алколоид кофеин? +	1	
7.	Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы: - мука; + - творог; - молоко ; + - пшено; - сода; + - масло - сахар; + - соль; +	1	
8.	Как можно сохранить яркий цвет киселя из ягод: - добавить сок в конце варки; + - быстро охладить; - посыпать поверхность киселя сахаром?	1	
Итог		8	

Критерии контроля:

Прохождение базового уровня освоения программы по суммарному количеству набранных баллов. Порог прохождения 6 – 8 баллов (45-100%)

Образовательный уровень	Баллы	%	Порог прохождения
Высокий уровень (ВУ)	6 - 8	80-100	прошел
Средний уро-	4-5	45-79	прошел

вень (СУ)			
Низкий уровень (ну)	Менее 4	Менее 45	не прошел

Итог прохождения входной диагностики для освоения базового уровня: _____

Основание: критерии контроля

Дата

_____ / _____

подпись

ФИО педагога



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объедине-
ния педагогических работников Центра
профориентационной работы
Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
_____ Е.Н.Лукина
«__» _____ 2025 г.

**Материалы для проведения промежуточной аттестации обучаю-
щихся в 2025 – 2026 учебном году по дополнительной общеразви-
вающей программе «Кулинария»**

Составитель: педагог дополнительного образования
_____ Е.И.Среднякова

Кириши
2025

Примерные материалы промежуточной аттестации

Тестовые задания:

1. Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов

- Руки мойте с мылом;
- Проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- Наденьте спецодежду;
- Уберите волосы под головной убор;
- Включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

-Витамин «А» содержится в:

- в молоке;
- яичном белке;
- печени животных;
- печени трески.

3. Салат из свежих овощей украшают

- зеленью;
- искусственными цветами;
- фигурной нарезкой;
- майонезом.

4. Для сохранения минеральных солей в овощах их:

- варят в воде;
- варят в кожуре;
- варят на пару;
- запекают в духовом шкафу;
- жарят.

5. Из дрожжевого теста можно приготовить:

- пироги;
- печенье;
- торт;
- оладьи;

6. перед приготовлением рис:

- промывают;
- обжаривают;
- перебирают;
- проверяют на наличие вредителей.

7. Подобрать к приспособлению его назначение:

- | | |
|------------|--------------------|
| -терка | -раскатать тесто; |
| -сито | -натереть продукт; |
| -взбивалка | -выпекать пирог; |
| -скалка | -перемешать тесто; |
| -противень | -просеять муку. |

8. Предметами общего стола в сервировке стола являются:

- вилки;
- ложки;
- хлебница;
- скатерть;
- тарелки;
- солонка.

9. В качестве разрыхлителей теста применяются:

- сахар;
- желатин;
- дрожжи;
- маргарин;

-пищевая сода.

10. Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутерброда?

- 1-1,5 см;
- 2-3 см;
- не имеет значения.

11. Праздничный стол украшают:

- невысокими букетами в низких вазах;
- цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
- цветами с резким запахом;
- гирляндами из живых цветов.

12. К бутербродам не относятся:

- канапе;
- сэндвичи;
- пирожное.

13. Для приготовления каких десертов используют желатин:

- суфле;
- самбук;
- кисель.

14. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:

- придает пышность, пористость;
- фиксирует форму;
- повышает калорийность.

15. Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:

- мука;
- творог;
- молоко;

- сахар;
- сода;
- пшено;
- соль;
- масло.

Ответы:

1. «С» - руки мойте с мылом,

Наденьте спецодежду

Уберите волосы под головной убор;

«Т» - проверьте исправность шнура перед включением электроприбора

Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

2. молоко, печень животных, яичные белки

3. зеленью, фигурной нарезкой

4. варят на пару, в кожуре

5. пироги, оладьи

6. перебрать, промыть

7. натереть продукт,

-просеять муку;

-перемешать тесто;

-раскатать тесто;

-выпекать пирог.

8. вилки, ложки, тарелки, солонка

9. дрожжи, пищевая сода

10. 1 – 1,5 см.

11. невысокие букеты в низких вазах, гирлянда из живых цветов

12. пирожное

13. самбук
14. пышность и пористость
15. мука, соль, сахар, сода, молоко, масло

Критерии оценивания:

Низкий уровень – обучающий ответил на вопросы теста менее чем на 45% (допустил в ответах неточности или не ответил совсем).

Средний уровень – обучающий ответил на все вопросы теста, но допустил 2-3 ошибки (45-79%).

Высокий уровень – обучающий ответил на все вопросы теста правильно, но допускает незначительные неточности (80 -100%).

Практическое задание:

Разработка и приготовление блюда из имеющихся продуктов

Приготовить блюдо по желанию из предложенных вариантов и набору продуктов: фруктовый салат, «шарлотка», «канapé», «блины», «запеканка».

Порядок выполнения:

1. Оценить представленные продукты, какое блюдо из данного набора можно приготовить
2. Составить технологию последовательности приготовления блюда
3. Взвесить предложенные ингредиенты и составить рецептуру (технологическую карту)
4. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления
5. Приготовить блюдо, соблюдая правила техники безопасности и технологии.

Критерии оценивания выполнения практического задания:

Низкий уровень – работа обучающего выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от технологии, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающего выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения отклонения от нормы

не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – практическая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.

Творческая работа:

Составить технологическую последовательность, оформление овощного салата фигурной нарезкой из свежего огурца, блины в белом шоколаде, блюдо из черствого хлеба.

Выполнения задания индивидуально, обучающимися задания выбирается самостоятельно.

Критерии оценивания выполнения творческой работы:

Низкий уровень – работа обучающегося выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от техники, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающегося выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО

на заседании методического объедине-
ния педагогических работников Центра
профориентационной работы
Протокол № 1 от ____ 08 _____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

Е.Н.Лукина
«__» _____ 2025 г.

**Материалы для проведения итоговой аттестации обучаю-
щихся в 2025 – 2026 учебном году по дополнительной обще-
развивающей программе «Кулинария»**

Составитель: педагог дополнительного образования
_____ Е.И.Среднякова

Кириши
2025

Итоговая аттестация по дополнительной общеразвивающей программе «Кулинария» проводится по форме, результатом которого является выполнения творческой работы кулинарного блюда. Выполнение кулинарного блюда индивидуальное или групповое, уровень сложности базовый.

Базовый уровень: выбор задание по приготовлению кулинарного блюда. Самостоятельное составление продуктового набора для выполнения творческой работы. Возможно изменения в технологической последовательности приготовления и оформлении кулинарного блюда. Предусматривается помощь педагога, при приготовлении кулинарного блюда.

Примерные темы для творческих работ:

- ~ блинчики с яблоками и сметаной, блинчатый пирог;
- ~ приготовление тестовых «козюль»;
- ~ украшение из овощей для салатов (оливье);
- ~ приготовление пирожных без выпечки.

Процедура оценивания:

Итоговый образовательный результат соответствует среднему показателю образовательных результатов в совокупности по уровням: предметных, метапредметных, личностных.

Для определения метапредметных и личностных результатов используется наблюдение на протяжении аттестационного периода.

Критерии оценивания:

Определение образовательного уровня

Образовательный уровень базовый	Баллы		
	личностные	метапредметные	предметные
Высокий уровень (ВУ)			
Средний уровень (СР)			
Низкий уровень (НУ)			

Определение предметных результатов:

Критерии оценивания предметных результатов включают в себя определения образовательного уровня, который учитывает результат выполнения работы.

Образовательный уровень	Баллы
Высокий (ВУ)	
Средний (СУ)	
Низкий (НУ)	

Оценка выполненной работы (приготовления кулинарного блюда)

1. Идея и творческий подход к выполнению задания
2. Последовательность приготовления блюда и оригинальность оформление
3. соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены
4. название кулинарного блюда и представление кулинарного блюда.

Определение метапредметных результатов:

Критерии оценивания метапредметных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который основан на наблюдении и анализе результатов выполнения заданий.

№п\п	Критерии оценивания	Баллы
1	Умение выполнять заданную работу, требующую составления плана действия для достижения результата	0 - 3
2	Прогнозировать, анализировать, оценивать технологию приготовления блюд	0 - 3
3	Проявление навыков при приготовлении кулинарных блюд	0 - 3

4	Сравнить способы действия самоконтроля, самооценки при приготовлении кулинарных блюд	0 - 3
Максимальное количество баллов		12

Определение образовательного уровня метапредметных результатов:

Образовательный уровень	Баллы
Высокий (ВУ)	
Средний (СУ)	
Низкий (НУ)	

Определение личностных результатов:

Критерии оценивания личностных результатов включает в себя определение образовательного уровня, который основан на наблюдении.

№ п\п	Критерии оценивания	Баллы
1	Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены	0 - 3
2	Проявления навыков и умения, самоорганизации и самоконтроля, самообразования	0 - 3
3	Способность к сотрудничеству	0 - 3
Максимальное количество баллов		9

Определение образовательного уровня личностных результатов

Образовательный уровень	Баллы
Высокий (ВУ)	7 - 9
Средний (СУ)	4 - 6

Низкий (НУ)	Менее 4
-------------	---------

Творческая работа:

- ~ блинчики с яблоками и сметаной, блинчатый пирог;
- ~ приготовление тестовых «козюль»;
- ~ украшение из овощей для салатов (оливье);
- ~ приготовление пирожных без выпечки.

Критерии оценивания выполнения творческой работы:

Низкий уровень – работа обучающего выполнена некачественно с нарушением предъявляемых требований, работа выполнялась с отклонениями от технологии, внесение элементов творчества в изготовление работы по образцу

Средний уровень – работа обучающего выполнена качественно, но с небольшими отклонениями от предъявляемых требований, в соответствии с техникой выполнения, отклонения от нормы не имели принципиального значения, при самостоятельной работе требовалась незначительная помощь педагога.

Высокий уровень – творческая работа обучающегося выполнена качественно в соответствии с предъявляемыми требованиями, в соответствии с техникой выполнения, самостоятельно воплощает творческую идею.



**Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Межшкольный учебный комбинат»**

РАССМОТРЕНО
на Методическом совете
Протокол №1 от 29 августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
*приказом МАУДО «МУК»
от 29 августа 2025 г. №205*

РАССМОТРЕНО
На Совете ученического самоуправле-
ния
Протокол №1 от 29 августа 2025г.

**Рабочая программа воспитания
к дополнительной общеразвивающей программе
«Кулинария»**

Срок реализации: 1 год
Возраст обучающихся: 11-13 лет

Среднякова Е.И., педагог дополнительного образования

Кириши – 2025

1. ОСОБЕННОСТИ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Важнейшей функцией дополнительного образования является воспитательная.

В системе дополнительного образования (через содержание, формы и методы работы, принципы и функции деятельности) воспитательный процесс фактически осуществляется в двух направлениях:

- ~ основы профессионального обучения;
- ~ основы социального воспитания.

Профессиональное воспитание обучающихся включает в себя формирование следующих составляющих поведения ребенка:

- этика и эстетика выполнения работы и представления ее результатов;
- культура организации своей деятельности;
- уважительное отношение к профессиональной деятельности других;
- адекватность восприятия профессиональной оценки своей деятельности и ее результатов;
- знание и выполнение профессионально-этических норм;
- понимание значимости своей деятельности как части процесса развития культуры (корпоративная ответственность).

Социальное воспитание включает в себя формирование следующих составляющих поведения ребенка:

- коллективная ответственность;
- умение взаимодействовать с другими членами коллектива
- толерантность;
- активность и желание участвовать в делах детского коллектива;
- стремление к самореализации социально адекватными способами;
- соблюдение нравственно-этических норм (правил этикета, общей культуры речи, культуры внешнего вида).

В качестве направлений воспитательной работы педагога дополнительного образования выделяют индивидуальную работу с воспитанниками и работу по формированию детского коллектива.

Система дополнительного образования для детей - это сфера, которая объективно тание, обучение и творческое развитие личности ребенка в единый процесс. Это создает атмосферу взаимного интереса единомышленников и партнерства между педагогами и воспитанниками. И именно эти характеристики подчеркивают особенности воспитательной работы в области дополнительного образования, способствующее формированию здорового образа жизни детей, направленности на общечеловеческие духовные ценности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ

Современный национальный идеал личности– это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях российского народа.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек), общая **цель воспитания**– личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (т.е. в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (т.е. в развитии их социально значимых отношений);
- 3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (т.е. в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел).

В воспитании детей **подросткового возраста** таким приоритетом является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений обучающихся, и, прежде всего, ценностных отношений:

- ~ к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья;
- ~ к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
- ~ к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать;
- ~ к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании со стороны человека;
- ~ к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами по работе в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье;
- ~ к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека, как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда;

- ~ к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражение;
- ~ к здоровью как залогом долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир;
- ~ к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и
- ~ Взаимно поддерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
- ~ к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и само реализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Выделение данного приоритета в воспитании школьников, обучающихся связано с особенностями детей подросткового возраста: с их стремлением утвердить себя как личность в системе отношений, свойственных взрослому миру. В этом возрасте особую значимость для детей приобретает становление их собственной жизненной позиции, собственных ценностных ориентаций. Подростковый возраст – наиболее удачный возраст для развития социально значимых отношений школьников.

В воспитании детей **юношеского возраста** таким приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения воспитанниками опыта осуществления социально значимых дел.

Выделение данного приоритета связано с особенностями ребят юношеского возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор старшеклассникам поможет имеющийся у них реальный практический, социально значимый опыт, который они могут приобрести. Это:

- ~ опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- ~ трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- ~ опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;
- ~ опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества,
- ~ опыт творческого самовыражения;
- ~ опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;
- ~ опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- ~ опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания школьников способствует решение следующих основных *задач*:

- 1) реализовывать воспитательные возможности мероприятий, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа;
- 2) организовывать для обучающихся экскурсии, экспедиции, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- 3) организовывать профориентационную работу с обучающимся;
- 4) организовать работу с их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития детей.

Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать интересную и событийно насыщенную жизнь детей и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы:

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
Гражданско-патриотическое воспитание	Формирование активной жизненной позиции, потребности в самосовершенствовании, способности успешно адаптироваться в окружающем мире.	развитие системы патриотического воспитания; формирование гражданской позиции, культуры интеллектуальной и личной самостоятельности; поощрение индивидуальности ребёнка; воспитание любви к Родине.	- беседа, - видеопросмотр, - инфографика, презентация.	получение и закрепление знаний, исследование информационных источников.
Здоровьесберегающее воспитание	Создание условий для формирования у обучающихся основ здорового образа жизни, сознательного и гуманного отношения к себе и своему физическому и психическому здоровью. Выполнение элементарных правил здоровьесбережения.	формирование представления о ценности здоровья и необходимости бережного отношения к нему; формирование представления о позитивных и негативных факторах, влияющих на здоровье; овладение знаниями и здоровьесберегающими технологиями, профилактика курения и злоупотребления психоактивными веществами; формирование представления о рациональной организации режима дня, учёбы и отдыха, двигательной активности.	инструктаж, беседа, видеопросмотр, презентация, инфографика, оздоровительное мероприятие.	получение и закрепление знаний, исследование информационных источников, соблюдение санитарно-гигиенических требований, релаксационные паузы, зрительная гимнасти-

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
				ка, выполнение упражнений для снятия мышечного напряжения.
Художественно-эстетическое воспитание	Приобщение к человеческим ценностям, «присвоение» этих ценностей. Воспитание чувственной сферы, видение прекрасного.	развитие творчества как неотъемлемой части деятельности человека, развитие способности к художественному мышлению и тонким эмоциональным отношениям, стимулирующим художественную деятельность(в области кулинарии)	беседа, презентация видеопросмотр.	творческий подход при создании интерфейса программ и отражении результатов.

Направление	Цель	Задачи	Формы деятельности	Виды деятельности
Духовно-нравственное воспитание	Формирование гуманистического отношения к окружающему миру. Воспитание законопослушного гражданина, обладающего качествами толерантности.	создание системы правового просвещения; профилактика правонаруше-	беседа, видеопросмотр, инфографика, презентация.	исследование информационных источников, соблюдение

		<p>ний, человек</p> <p>– свободная личность, член гражданского общества и правового государства;</p> <p>формирование уважения к человеку, к его внутреннему миру;</p> <p>формирование духовно-нравственных чувств обучающихся и профессиональных навыков в сфере информационного пространства.</p>		<p>культуры общения и поведения в социуме,</p> <p>соблюдение сетевого этикета.</p>
Правовое воспитание и культура безопасности	Осознание обучающимися значимости правовой культуры для будущего личностного становления и успешного взаимодействия с окружающим миром.	<p>формирование умения различать хорошие и плохие поступки;</p> <p>обучение поведению</p>	<p>инструктаж,</p> <p>урок безопасности,</p> <p>акция,</p> <p>беседа,</p> <p>видеопро-</p>	<p>получение и закрепление знаний,</p> <p>исследование информационных</p>

		<p>в общественных местах, соблюдение дисциплины и порядка;</p> <p>предупреждение опасности необдуманных действий, свойственных подростково-му возрасту, которые могут привести к совершению преступлений;</p> <p>формирования целостного представления о личной ответственности за антиобщественные деяния, предусмотренные уголовным и административным правом.</p>	<p>смотр, презентация, инфографика.</p>	<p>источников,</p> <p>участие в акциях,</p> <p>соблюдение норм безопасности,</p> <p>соблюдение правовых норм.</p>
Учебно-познава-	формирование гармонично развитой лично-	интеллектуальное	образовательный проект,	получение зна-

тельное	сти, способной творить и строить достойную жизнь в современных условиях	<p>развитие обучающихся;</p> <p>развитие духовных качеств;</p> <p>развитие мотивации личности к познанию и творчеству.</p>	<p>видеопросмотр,</p> <p>конкурс,</p> <p>олимпиада.</p>	<p>ний от ведущих технологических компаний,</p> <p>выполнений заданий на онлайн-тренажере,</p> <p>конкурсные и олимпиадные мероприятия.</p>
---------	---	--	---	---

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы, являются:

~ принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;

~ принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогами;

~ принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с детьми деятельности;

~ принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие воспитанников – это результат как социального воспитания, так и стихийной социализации, и саморазвития детей.

Основными направлениями анализа организуемого воспитательного процесса:

1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития ребят.

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающегося.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающегося является педагогическое наблюдение, результаты участия в различных мероприятиях и др.

2. Состояние совместной деятельности детей и взрослых.

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

Способами получения информации о состоянии организуемой совместной деятельности детей и взрослых могут быть беседы с ребятами и их родителями, педагогами, при необходимости – их анкетирование.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с:

- ~ качеством проводимых мероприятий;
- ~ качеством проводимых экскурсий;
- ~ качеством взаимодействия с родителями обучающихся.

Итогом самоанализа воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
Мероприятия по направлениям воспитательной работы		
Проведение с обучающимися беседы по теме: «Правила поведения учащихся в МАУДО «МУК», предварительный и первичный инструктажи по охране труда	По графику	Среднякова Е.И.
Международный день пожилых людей	Октябрь	Среднякова Е.И.
Международный день повара	Октябрь	Среднякова Е.И.
День освобождения города Кириши от немецко-фашистских захватчиков.	Октябрь	Среднякова Е.И.
День учителя	Октябрь	Среднякова Е.И.
День народного единства	Ноябрь	Среднякова Е.И.
День матери	Ноябрь	Среднякова Е.И.
Подготовка тематических выставок по кулинарии и кулинарному искусству	Декабрь- май	Среднякова Е.И.
День Конституции РФ (12 декабря)	Декабрь	Среднякова Е.И.
Участие в Новогодних мероприятиях МАУДО «МУК»	Декабрь	Среднякова Е.И.
День образования города Кириши (12 января)	Январь	Среднякова Е.И.
День снятия блокады Ленинграда (27 января)	Январь	Среднякова Е.И.
Международный день безопасного Интернета (9 февраля)	Февраль	Среднякова Е.И.
День памяти воинов Афганской войны (15 февраля - День воина-интернационалиста)	Февраль	Среднякова Е.И.
День Защитника Отечества	Февраль	Среднякова Е.И.
Международный Женский День	Март	Среднякова Е.И.
Международный день освобождения узников фашистских концлагерей	Апрель	Среднякова Е.И.
День авиации и космонавтики	Апрель	Среднякова Е.И.
Мастер-класс по оформлению кондитерских изделий с приглашением шеф повара	Апрель	Среднякова Е.И.
Международный день культуры (15 апреля)	Апрель	Среднякова Е.И.
Праздник Весны и Труда	Май	Среднякова Е.И.
День Победы	Май	Среднякова Е.И.
Подготовка и проведение кулинарных	В течение года	Среднякова Е.И.

Мероприятие	Ориентировочное время проведения	Ответственные
конкурсов: ко дню «Защитника Отечества»; « Международному женскому дню»;		
Подготовка к другим конкурсам, проектам.	В течение года	Среднякова Е.И.
Экскурсии, экспедиции, походы		
Учебные и профориентационные экскурсии, тематические	В течение года	Среднякова Е.И.
Работа с родителями		
Родительские собрания,	В течение года (по графику)	Среднякова Е.И.
Взаимодействие с родителями (законными представителями) обучающихся	В течение года	Среднякова Е.И.
Участие в конкурсах, акциях, квестах, проектах		
Всероссийский образовательный проект "Урок цифры	Сентябрь	Среднякова Е.И.
Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	Октябрь (по графику)	Среднякова Е.И.
Участие в акции «Поздравь маму»	Ноябрь	Среднякова Е.И.
Участие в других акциях, проектах, квестах, конкурсах.	В течение года	Среднякова Е.И.