

Муниципальное казенное учреждение
Управление образования, культуры, спорта и молодежной политики
МО Долинский МО

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования «Дом детского творчества» с. Быков
Долинского района Сахалинской области

694062, Сахалинская область, Долинский район, с.Быков, ул.Горняцкая, 16 б,
тел(факс)29471
e-mail: dgo.mboudoddtb@sakhalin.gov.ru

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
МБОУДО ДДТ с. Быков
Протокол № 5 от 28 .07.2025 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУДО ДДТ с. Быков

М. А. Литвинова

Приказ № 24 - ОД от 28 .07.2025 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ПОВАРЁНОК»

Уровень программы: стартовый

Направленность: социально-гуманитарная

Адресат программы: дети 10-17 лет

Срок реализации: 1год

Составитель:

Педагог дополнительного образования

Омельченко Надежда Сергеевна

с. Быков

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.Комплекс основных характеристик программы.....	5
1.1.Пояснительная записка.....	5
1.2.Цель и задачи программы.....	6
1.3. Содержание программы.....	7
1.3.1. Учебный план.....	7
1.3.2. Содержание учебного плана.....	8
1.4. Планируемые результаты.....	8
2. Комплекс организационно-педагогических условий.....	12
2.1. Календарный учебный график.....	12
2.2. Условия реализации программы.....	13
2.2.1. Материально-техническое обеспечение	13
2.2.2. Кадровое обеспечение	13
2.2.3. Информационно-методическое обеспечение.....	13
2.3. Формы аттестации	14
2.4. Оценочные материалы.....	15
2.5. Список литературы	15
Приложение1 (Диагностическая карта).....	17
Приложение 2 (Карта контроля)	18
Приложение 3 (План воспитательных мероприятий).....	19

Дополнительная общеразвивающая программа «Поваренок» стартового уровня составлена в соответствии с нормативно правовыми документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» от 31.07.2020 № 304-ФЗ (ст. 1, 2);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 г., утв. Распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Минтруда Российской Федерации от 22.09.2021 N 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022 № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Закон Сахалинской области от 18 марта 2014 года n 9-ЗО об образовании в Сахалинской области;

- Распоряжение министерства образования Сахалинской области от 22 сентября 2020 г. № 3.12-902-р «Об утверждении концепции персонифицированного дополнительного образования детей в Сахалинской области».
- Письмо Министерства образования Сахалинской области от 11.12.2023 № 3.12-Вн-5709/23 «О направлении методических рекомендаций по проектированию и реализации дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых в Сахалинской области»;
- Устав ОО
- Локальные акты ОО

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка.

Программа «Поваренок» имеет социально-гуманитарную направленность (вид деятельности: кулинария)

Тип программы: одноуровневая

Уровень программы: стартовый

Язык реализации программы: государственный язык РФ - русский.

Актуальность программы состоит в том, что для детей создаются условия для развития ребенка и повышается мотивация к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации. Ребенок на опыте познает приготовление и свойства продуктов питания, возможности их соединения, комбинирования, оформления. При этом он как дизайнер творит, познавая законы гармонии и красоты.

Образовательная программа «Поваренок» **направлена** на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности. По функциональному назначению - учебно-познавательная, по форме реализации - кружковая, по времени реализации одногодичная.

Язык реализации программы: государственный язык РФ - русский.

Тип программы: одноуровневая.

Уровень сложности программы: стартовый

Отличительные особенности программы.

Отличительной особенностью программы является ее разновозрастный состав, обучающийся по единому учебному плану. В ходе обучения по программе предусмотрен дифференцированный подход, разноуровневые задания для обучающихся разного возраста, либо различные по сложности операции в процессе приготовления блюд.

Адресат программы: программа актуальна для обучающихся 10-17 лет.

С целью обеспечения соблюдения техники безопасности, с учетом площади оборудованного помещения, наполняемость группы – 7 человек.

Группа занимается по единому учебному плану. Для разного возраста детей предусматриваются задания различного уровня сложности, совместное выполнение заданий в разновозрастных группах, парах.

Объем и сроки освоения программы, режим занятий.

Период	Продолжительность занятий	Кол-во занятий в неделю	Кол-во часов в неделю	Кол-во недель	Кол-во часов в год
1 год	2 ч.	3	6	36	216 ч.
Итого по программе					216 ч.

Продолжительность академического часа: 45 минут каждое занятие, перерыв между занятиями – 10 минут

Форма обучения: очная.

Формы организации занятий:

- групповая (количество детей в группе 7 человек);
- парная;
- индивидуальная.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель программы: формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной русской кухни. Овладение специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности кулинара.

Задачи программы:

Предметные:

- формирование представлений о работе с меню, способах приготовления разнообразных блюд.
- знакомство учащихся с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре.
- знакомство с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весо-измерительными приборами и правилами их эксплуатации;
- формирование навыков и умений приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира;
- знакомство учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоение ими технологии приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей,

Метапредметные:

- расширение кругозора об окружающем мире, обогащение эмоциональной жизни, развитие художественно-эстетического вкуса;
- развитие терпения, настойчивости, трудолюбия, самостоятельности;
- выработка безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда;
- знакомство обучающихся с технологией осуществления проектной деятельности

Личностные:

- воспитание бережного и аккуратного отношения к организации рабочего процесса;
- привитие деловых качеств, таких как ответственность, активность, аккуратность, достижение результата в работе;
- формирование потребности в саморазвитии, мотивации и интеллектуальной готовности ребёнка к кулинарной деятельности;
- формирование навыков работы в коллективе, воспитание чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Тематика занятий строится с учетом интересов обучающихся, возможности их самовыражения. Теория закрепляется одновременно на практике.

1.3. Содержание программы

1.3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование тем разделов	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	Комплектование группы. Тренинги на сплоченность	2	4	6	
2.	Введение.	2	-	2	опрос
3.	Правила этикета	4	4	8	опрос
4.	Правила поведения за столом.	4	4	8	Опрос прак. работа
5.	Сервировка стола	3	3	6	Практическая работа
6.	Сервировка праздничного стола	2	4	6	Практическая работа
7.	Питание подростка	2	2	4	опрос
8.	Режим дня для подростков	2	2	4	опрос
9.	Совместимость продуктов питания	2	2	4	опрос
10.	Овощи в нашем питании	2	2	4	опрос
11.	Вегетарианская кухня.	2	2	4	опрос
12.	Салаты	6	6	12	Практическая работа
13.	Бутерброды	6	14	20	Практическая работа
14.	Первые блюда	4	16	20	Практическая работа
15.	Вторые блюда	8	16	24	Практическая работа
16.	Третьи блюда и десерты	8	20	28	Практическая работа
17.	Молочная кухня	2	22	24	Практическая работа
18.	Изделия из творога	2	2	4	Практическая работа
19.	Изделия из теста	4	18	22	Практическая работа, творческая работа
20.	Заготовка впрок	2	2	4	Практическая работа
21.	Открытый урок Аттестация по итогам реализации программы	1	1	2	Практическая работа
		-			
	Итого	70	146	216	

1.3..2. Содержание учебного плана

Комплектование группы. Тренинги на сплоченность.

Вводное занятие 1.

Теория: Набор группы. Знакомство. Краткая характеристика профессии «Повар». Цели и задачи обучения.

Практика: Входная диагностика. Игры на сплочение. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования. ТБ.

Раздел 2. Правила этикета

Теория Основы пищевой санитарии и гигиены. Правила санитарии и личной гигиены.

Практика:

Формы складывания салфеток. Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник). Режим питания. Особенности питания детей и подростков. Составление меню на неделю. Требования к составлению меню. Порядок расположения блюд в меню.

Раздел 3. Правила поведения за столом.

Теория: Правила поведения за столом. Основы физиологии, санитарии и гигиены

Раздел 4: Сервировка стола.

Теория: Общие требования к сервировке повседневного стола

Практика: Предметы сервировки стола. Скатерть – Тарелки – Столовые приборы.

Раздел 5: Сервировка праздничного стола.

Теория: Создание собственного, тематического замысла сервировки праздничного стола на основе имеющихся знаний.

Практика: Скатерть – Тарелки – Столовые приборы – Бокалы – Салфетки – Декор (ваза с цветами, свечи, тематические украшения) и т. д.

Раздел 6: Питание подростка.

Теория: Пища -«строительный материал» для роста и развития организма. Расход тепла и энергии у подростка Калорийность пищи для подростка, ее распределение по приемам в течение суток, соотношение приемов пищи. Полезные закуски.

Практика: Примерное меню для подростка: завтрак, обед, ужин

Раздел 7. Режим дня для подростков.

Теория: режим дня, отдых, бодрствования, питание, рациональное распределение времени

Практика: составление режима дня

Раздел 8. Совместимость продуктов питания.

Теория: Общий принцип совместимости продуктов. "Белки" и "углеводы", "жиры" Зелень и не крахмалистые овощи.

Практика: подборка и приготовление интересных рецептов сбалансированного блюда.

Раздел 9. Овощи в нашем питании.

Теория: Суточная потребность в углеводах на 1 кг массы тела (в зависимости от физической активности, температуры внешней среды и т. д.). Основная функция углеводов – обеспечение энергетических потребностей организма. Источники полезных углеводов для ребенка: крупы, овощи, хлеб, бобовые, зелень, фрукты, ягоды. Овощи - основной источник витаминов и минералов..

Практика: приготовление сала «Цезарь»

Раздел 10. Вегетарианская кухня.

Теория: Вегетарианское питание — наиболее мягкий вариант для освоения раздельного питания.

Практика: Приготовления перловой каши.

Раздел 11. Салаты.

Теория: Технология приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практика:

Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

Приготовление салатов из фруктов. Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Приготовление салата из фруктов по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

Технология приготовления винегрета овощного. Рецепт винегрета овощного, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Раздел 12. Бутерброды.

Теория: Технология приготовления бутербродов и холодных закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

Практика: Приготовление блюда «Рулетки ветчинные». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формирование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий.

Раздел 13. Первые блюда.

Теория: Технология приготовления щей. Разновидности щей, особенности приготовления, правила подачи.

Практика: Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Теория: Особенности приготовления картофельных супов. Разновидности картофельных супов (с макаронными изделиями, мясными фрикадельками, бобовыми и т.д.), правила подачи.

Практика: Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Промежуточная аттестация.

Практическая работа по выбору учащегося по темам: «Холодные блюда и закуски», «Блюда из яиц и творога», «Технология приготовления супов».

Теория: рецепт блюда: ингредиенты, технология приготовления

Практика: приготовление блюда по рецепту

Раздел 14. Вторые блюда

Теория: Технология приготовления блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации.

Практика:

Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка.

Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка

Приготовление блюд из макаронных изделий

Теория:

Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи.

Практика:

Приготовление блюда: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)».

Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи.

Приготовление каши манной (пшеничной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка.

Приготовление блюда «Биточки манные». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши манной, формование биточков, панирование, правила жарки, оформление блюда, качественная оценка.

Приготовление блюда «Картофель жареный» (отварной на пару, пюре). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецепт, технология приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи.

Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (свеклы). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной) массы, порционирование, формование, панировка котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Раздел 15. Третьи блюда и десерты.

Теория: Технология приготовления ватрушки «Лакомка» с творогом. Манник. Кисель. Желе фруктовое. Рецепт, последовательность замеса теста, основные правила формования, температурный режим выпечки.

Практика:

Приготовление ватрушки «Лакомка». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, подготовка начинки, приемы формования ватрушки, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий. Приготовление: Манник. Кисель. Желе фруктовое.

Раздел 16. Молочная кухня.

Теория: Значение в питании блюд из молока и молочных продуктов, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления.

Практика: Приготовление манной, рисовой, гречневой молочной каши.

Раздел 17. Изделия из творога.

Теория: Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления изделий. Варианты оформления.

Практика: Приготовление творожных запеканок: с морковью, яблоком, бананом

Раздел 18. Изделия из теста.

Теория: Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления песочного теста.

Рецептура, подготовка продуктов, последовательность замеса теста. Технология приготовления дрожжевого, песочного, слоеного теста. История появления пиццы.

Разновидности и особенности приготовления.

Практика: Каравай. Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов.

Приготовление «Блинчиков со сметаной» приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

Приготовление «Пиццы». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

Приготовление печенья «Снежок». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий.

Технология приготовления печенья «Пуговки». Рецептура, последовательность замеса теста, основные правила формования выемного печенья, температурные режим выпечки.

Изделия из слоеного теста. Рецептура. Подготовка продуктов. Варианты оформления.

Приготовление изделия «Сосиски в тесте». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

Раздел 19. Заготовка впрок.

Сушка овощей и пряных трав. Соление и консервирование овощей и фруктов. Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание.

Раздел 20. Открытый урок. Аттестация по итогам реализации программы

Практика:

Практическая работа по выбору учащегося по темам «Приготовление вторых блюд» «Приготовление десертов»

Теория: рецепт блюда: ингредиенты, технология приготовления

Практика: приготовление блюда по рецепту

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающиеся должны знать:

- принципы и способы составления меню, виды меню;
- этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;
- назначение инструментов, оборудования, весо-измерительных приборов;
- правила ТБ при приготовлении блюд

Обучающиеся должны уметь:

- составлять однодневное меню;

- меню различного назначения;
- владеть приемами шинкования овощей;
- владеть технологией приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;
- уметь придумывать свои несложные блюда;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- планировать этапы создания собственного меню;

Метапредметные результаты

- расширение кругозора об окружающем мире, обогащение эмоциональной жизни, развитие художественно-эстетического вкуса;
- развитие терпения, настойчивости, трудолюбия, самостоятельности;
- выработка безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда;
- знание основ технологии осуществления проектной деятельности

Личностные результаты:

- бережное и аккуратное отношение к организации рабочего процесса;
- формирование деловых качеств, таких как ответственность, активность, аккуратность, достижение результата в работе;
- формирование потребности в саморазвитии, мотивации и интеллектуальной готовности ребёнка к кулинарной деятельности;
- формирование навыков работы в коллективе, воспитание чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1. Календарный учебный график.

№ группы	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных недель	Кол-во дней	Кол-во часов	Режим занятий
1	01.09.2025	31.05.2026	36	108	216	3 раз в неделю, по 2 академических часа (продолжительность занятия -45 минут). <i>В конце каждого часа предусмотрен десятиминутный перерыв (отдых, проветривание помещений).</i>

2.2. Условия реализации программы.

2.2.1. Материально-техническое оснащение программы:

Помещение для проведения занятий: кабинет, отвечающий санитарно-гигиеническим нормам, оборудованный столами, стульями, шкафами для хранения инвентаря, кастрюль, сковородок и т.п.

Инструменты и материалы: весы, кольцо, ножи, лопатка, коврик силиконовый.

Электроприборы: электропечь, духовой шкаф, миксер, блендер, холодильник

2.2.2. Кадровое обеспечение программы.

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «Поваренок» обеспечивается педагогом отвечающего требованиям профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденному приказом Минтруда России от 22.09.2021 № 652н.

2.2.3. Информационно-методическое обеспечение.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебные пособия по кулинарии;
- комплекты заданий по приготовлению блюд;
- сборники рецептов;

Информационное обеспечение

Обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов продукции:

- ☐ электронные учебные пособия в виде презентаций, видеороликов, которые содержат как теоретический материал, так и поэтапную работу;
- пособия для учителя(в печатном и электронном виде)
- ☐ информационные материалы, посвященные данной дополнительной общеобразовательной программе.

По результатам работ будут создаваться фото и видео материалы, которые можно будет использовать не только в качестве отчетности о проделанной работе, но и как учебный материал для следующих групп.

Методы обучения (по способу организации занятий) : словесные, наглядные, практические

Методы обучения (по уровню деятельности обучающихся): объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый.

Типы занятий: комбинированные, теоретические, практические, контрольные, вводные, итоговые

Виды занятий: лекционные, практические, консультации, защита творческих работ и проектов, соревнования, комбинированные

2.3. Формы аттестации.

Механизм оценки получаемых результатов:

- Приготовление готового блюда;
- Создание индивидуального кулинарного изделия;
- Создание коллективного блюда;
- Участие в мероприятиях различного уровня.

При подведении итогов отдельных разделов программы и общего итога могут использоваться следующие формы работы: презентации творческих работ, выставки рисунков, тестирование, опрос.

Способами определения результативности программы являются:

- самостоятельное приготовление обучающимися блюд;

Задание оцениваются по отзывам «дегустаторов» (ребята из др. творческих объединений)

В течение обучения, учащиеся получают определённые теоретические знания и практические умения в области кулинарии

Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

1. Текущий контроль.

Данный вид контроля проводится по окончании каждого занятия и состоит в контроле правильности выполнения учебного задания.

2. Промежуточный контроль

Проводится после изучения раздела, состоит в правильности и самостоятельности выполнения учебного задания

3. Итоговый контроль.

Итоговый контроль проводится по окончании обучения в виде выполнения творческих заданий, самостоятельной работы учащихся

Результаты контроля фиксируются в диагностических картах

Оценка качества освоения программы осуществляется в виде выполнения практического задания по основным разделам программы.

2.4. Оценочные материалы.

Для определения качества достижения планируемых результатов освоения обучающимися данной программы проводится текущий, промежуточный и итоговый контроль. Контрольно-измерительные и диагностические материалы представлены в виде диагностической карты для отслеживания качества выполнения конкретного задания в (Приложение 1) и карты контроля, для проведения промежуточного и итогового контроля (Приложение 2).

С целью достижения ряда личностных и метапредметных результатов, в ТО «Поваренок» реализуется План воспитательных мероприятий (Приложение 3)

2.5. Список литературы.

Основная литература:

1. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
2. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
3. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
4. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пироги.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
5. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
6. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
7. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
8. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
9. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
10. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2007.
11. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня», «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
12. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
13. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

Список литературы для педагога

14. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007.
15. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
16. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
17. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
18. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.

Список литературы для обучающихся и родителей

19. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.

20. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА, 2013
21. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
22. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
23. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
24. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.

Перечень интернет-ресурсов:

25. Всё для детей/Поваренок. Весёлая кулинария. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://allforchildren.ru/kulinar/> (дата обращения: 10.06.2024)
26. Кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://vashechudo.ru/kulinarija-dlja-detei> (дата обращения: 08.06.2024)
27. Самые вкусные рецепты салатов. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://kedem.ru/> (дата обращения: 15.06.2024)

Диагностическая карта наблюдения

Ф. И обучающегося	Теоретические Знания (3 б.)	Практические Знания (3 б.)	Критерии оценки	Итого (сумма баллов)
	<u>Д/знать:</u> 1) Теоретическую часть текущего занятия.	<u>Д/уметь:</u> 1) Продемонстрировать применение на практике теоретических знаний текущего занятия по кулинарии	3 балла – ребенок самостоятельно справляется с заданием. 2 балла – ребенок справляется с заданием с помощью взрослого или со второй попытки. 1 балл – ребенок не справляется с заданием.	

Теоретическая и практическая часть промежуточного контроля

Максимальное количество баллов – 6 баллов

3 уровня оценки каждого критерия

1-низкий

2-средний

3-высокий

Приложение №2

Карта контроля

Каждый критерий оценивается в баллах от 1 до 3.

3 балла – ребенок самостоятельно справляется с заданием.

2 балла – ребенок справляется с заданием с помощью взрослого или со второй попытки.

1 балл – ребенок не справляется с заданием.

Высокий уровень освоения – 80% и более от максимального возможного количества баллов; средний 60-80%;

Критерии оценки				
	ФИО ребенка	ФИО ребенка	ФИО ребенка	ФИО ребенка
Теория				
Знает и может назвать принципы и способы составления меню, виды меню;				
Знает и может перечислить этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;				
Знает назначение инструментов, оборудования, весо-измерительных приборов, правила пользования ими;				
Знает правила ТБ при приготовлении блюд				
Практика				
Умеет составлять меню(однодневное, специальное), планировать этапы работы над ним;				
Владеет приемами шинкования овощей;				
Владеет технологией приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;				
Может придумывать свои несложные блюда;				
Соблюдает правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;				
Может организовывать рабочее место согласно технологическому процессу				
Итого:				

План воспитательных мероприятий

Дата	Мероприятия	Форма проведения
В течение учебного года	Работа с родителями	Собеседование, индивидуальные консультации
Сентябрь	Сахалинский урожай: что растет на Сахалине нужно в кулинарии	Интеллектуальная игра
Октябрь	Праздник здорового питания	Праздник-конкурс
Ноябрь	Овощи и фрукты- полезные продукты	Викторина
Декабрь	Новогоднее меню	Конкурс на лучшее меню
Февраль	Фестиваль солдатской каши	Мастер-класс по приготовлению каши
Март	Накрываем стол для мамы	Конкурс сервировки стола
Апрель	Масленица блинная	Мастер-класс по выпечке блинов
Май	Фестиваль пирогов	Мастер-класс по выпечке пирогов и приготовлению десертов

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849470

Владелец Литвинова Марина Александровна

Действителен с 04.09.2025 по 04.09.2026