

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 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА
«СЛАДКОЕЖКА»**

Уровень программы: стартовый
Направленность: социально-гуманитарная
Адресат программы: дети 7-11 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.....	10
2. Комплекс организационно-педагогических условий.....	11
2.1. Календарный учебный график.....	11
2.2. Условия реализации программы.....	12
2.2.1. Материально-техническое обеспечение	12
2.2.2. Кадровое обеспечение	12
2.2.3. Информационно-методическое обеспечение.....	12
2.3. Формы аттестации	13
2.4. Оценочные материалы.....	14
2.5. Список литературы	14
Приложение1 (Диагностическая карта).....	15
Приложение 2 (Карта контроля)	16
Приложение 3 (План воспитательных мероприятий).....	17

Дополнительная общеразвивающая программа «Сладкоежка» 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 9-30 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 «Сладкоежка» имеет социально-гуманитарную направленность (вид деятельности: кондитерское мастерство)

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 и повышению мотивации к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации, ведь не один праздник не **обходится без вкусного** угощения. 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 «Сладкоежка» направлена на формирование культуры здоровья и творческого содружества. По функциональному назначению - учебно-познавательная, по форме реализации - кружковая, по времени реализации **одногодичная**.

Особенность программы состоит в создании условий для всестороннего и гармоничного развития ребенка. Для его полноценного развития необходима интеграция интеллектуального и эмоционального аспектов в целостном процессе обучения. К кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, что является актуальным для детей младшего школьного возраста.

Отличительные особенности программы:

В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. Обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка, знакомятся с организацией работы, технологией кулинарной обработки сырья, изучают правила работы с сырьём и т. д. Совместное творчество на кухне дает простор для выдумки и фантазии, снимает нервное напряжение, повышает настроение. Полученные знания и умения обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни.

Адресат программы:- программа актуальна для обучающихся 7-11 лет

(1-4 классы). В группу принимаются школьники, у которых нет знаний в области кулинарии или данные знания и умения являются минимальными.

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

Объём 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.	2	4	36	144 ч.
Итого по программе					144 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 интереса к профессии повар-кондитер и практическое применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

Предметные:

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне;
- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формирование представлений о работе с меню, способах приготовления разнообразных кондитерских изделий и блюд;
- знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и правилами их эксплуатации;

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 основами 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.

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	2	4	
2.	Введение.	2	-	2	опрос
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	-	4	опрос
4.	Основы калькуляции и учета	2	2	4	Опрос прак.работа
5.	Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2	4	6	Практическая работа, опрос
6.	Сервировка праздничного стола	2	4	6	Практическая работа
7.	Классификация кондитерских изделий	2	2	4	опрос
8.	Сахаристые кондитерские изделия	2	22	24	Опрос, показ, прак.работа
9.	Мучные изделия.	2	20	22	опрос
10.	Напитки.	2	14	16	Опрос, прак.работа
11.	Классификация тортов.	2	6	8	опрос
12.	Крема.	6	14	20	Практическая работа
13.	Фруктово-ягодные изделия.	6	14	20	Практическая работа
14.	Резерв	-	2	2	Практическая работа

15.	Открытый урок. Аттестация по итогам реализации программы	1	1	2	Практическая работа
	Итого	36	108	144	

*Запланированные резервные часы предполагается реализовать на освоение учебного материала в случае отмены занятий по различным форс-мажорным обстоятельствам. В случае отсутствия таковых, данные часы реализуются для творческих занятий и приготовлению блюд по желанию обучающихся

1.3.2. Содержание учебного плана.

Раздел 1. Введение (2 ч.).

Теория: Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Входящая диагностика (форма проведения – собеседование). Общие сведения об объединении. Ознакомление с режимом занятий и формами их организации. Правила поведения и ТБ. Требования безопасности труда на учебных местах. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Организация обслуживания общественного питания. Потребительский спрос и его изучение.

Раздел 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (4 ч)

Теория: Основы физиологии питания. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии. Влияние внешнего вида, вкуса, запаха, культуры подачи блюд на усвояемость организмом. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Суточная норма, калорийность. Рациональное сбалансированное питание. Режим питания. Порядок составления меню. Пищевые отравления, и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Условно – патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей) Пищевые интоксикации. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами. Инвентарь для уборки помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Личная гигиена. Значения соблюдения правил личной гигиены. Уход за кожей тела, рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Требования к санитарной одежде, её хранение.

Раздел 3. Основы калькуляции и учета (4 ч.)

Теория: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, использование. Ценообразование и калькуляция. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ним, калькуляционные карточки, оформление, и хранение.

Практика: Составление меню.

Раздел 4. Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. (6 ч)

Теория: Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Связь кулинарии с другими предметами. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о

сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Механическая обработка овощей. Схема технологического процесса обработки продуктов: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание. Нарезка фруктов: простая и сложная. Требования к качеству и хранение овощей.

Практика: Нарезка фруктов простой и сложной формы: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, кольца, полукольца, дольки, рубка, шестеренки, звездочки, шарики, бочонки, стружка.

Раздел 5. Сервировка праздничного стола 8ч.

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

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

6. Классификация кондитерских изделий 4 ч.

Теория: Деление кондитерских изделий на группы: шоколад, какао, сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия. Сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий. Виды теста для изготовления кондитерских изделий.

7. Сахаристые кондитерские изделия 24 ч.

Теория: Виды сахаристых изделий и технология приготовления (карамель, конфеты, мармелад, пастила, ирис, драже, халва, шоколад.)

Практика: Приготовление карамели, приготовление мармелада, кондитерские фигуры, сбивные изделия, безе, нуга.

8 Мучные изделия. 24 ч.

Теория: Классификация мучных кондитерских изделий (преимущественно сдобные изделия с высоким содержанием сахара, жира и яиц и низким содержанием влаги.) Их ассортимент (печенье, крекеры, галеты, вафли, пряничные изделия и др.). Отличительные особенности (рецептурой, формой, технологическими условиями приготовления, отделкой, вкусом.) Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Практика: Приготовление: сахарного печенья, крекера, галет, пряников, вафель, тортов и пирожных, рулетов, кексов. Работа над проектом.

9.Напитки.18 ч.

Теория: Классификация и технология приготовления горячих и холодных напитков.

Правила заварки чая. Подача чая

Практика: Горячие – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75^oC. Приготавливают кофе в кофейниках, кофеварках и специальных аппаратах «Экспресс» и др.

Холодные – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14^oC и не ниже 7^oC. • компоты;

- кисели;
- желе;
- муссы;

10. Классификация тортов.8 ч.

Теория: Классификация тортов по способу приготовления. Виды тортов по типу коржей. (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные в том числе воздушно-ореховые), крошковые и комбинированные из разных выпечных полуфабрикатов. Классификация составных тортов по сложности конструкции. Виды тортов по форме: Круглые. Квадратные. Овальные. Виды тортов по типу начинки и вкусу: фруктовые, йогуртовые, сметанные, шоколадные, с орехами, ванильные, со сгущенкой и т. д.

Практика: Приготовление тортов: «Графские развалины», «Наполеон», «Зебра», «Киевский», «Красный бархат», «Медовик», «Муравейник», «Сметанник», «Сказка», «Черепашка».

11. Крема. 20 ч.

Теория: Виды кремов и технология приготовления: сливочные, масляные, белковые, заварные и сливочно-сметанные. Сливочные кремы готовят на основе сливочного масла с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, спиртосодержащих и ароматических добавок, а также кофейного сиропа, какао-порошка, жареного ореха, фруктово-ягодных заготовок.

Практика: Подготовка оборудования и рабочего места. Техника безопасности.

Приготовление кремов: масляный «Шарлотт», крем белковый заварной, сахарный, шоколадный, фруктово-ягодный, и др.

12. Фруктово-ягодные изделия. 20 ч.

Теория: Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, желе, цукаты). Технология обработки и приготовления. Сырье для приготовления изделий. Целебные свойства.

Практика: Приготовление клубничного варенья, джема, повидла. Подготовка рабочего места. Обработка продуктов. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Кухонный инвентарь. Приготовление пудинга из тыквы. Запеченные яблоки. Яблоки в карамели.

Сервировка и подача фруктово-ягодного изделия. Работа над проектом. Приготовление в микроволновке, духовке и на сковороде.

13. Резерв. 2ч.

14. Открытое занятие. Аттестация по итогам реализации программы. 2ч. Открытый урок-показ. Приготовление торта «Зебра»

1.4. Планируемые результаты

Предметные результаты:

Обучающиеся **должны знать:**

- принципы и способы подачи сладостей к праздничному столу;
- этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;
- правила ТБ при работе на кухне.

Обучающиеся **должны уметь:**

- владеть кухонным инвентарем;
- технологией приготовления кондитерских изделий;
- уметь придумывать свои несложные блюда;
- овладеть правилами личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- планировать этапы создания собственного меню;
- работать в группе.

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	72	144	2 раз в неделю, по 2 академических часа (продолжительность занятия для детей: 6 лет- 30 минут, 7 лет-40 минут, 8 лет и старше-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 должен отвечать санитарно-гигиеническим нормам, наличием удобных столов и стульев, шкафов для хранения инвентаря.

Инструменты и материалы: весы, миксер, блендер, кольцо, мешок кондитерский, насадки, лопатка, коврик силиконовый.

Оборудование: электропечь, духовой шкаф, 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 теоретически 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.

Формы и методы обучения, тип и формы организации занятий

Формы организации деятельности обучающихся: групповая, фронтальная, индивидуальная, коллективная

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

Организация и проведение учебного процесса строится с учетом индивидуальных способностей обучающихся. В ходе усвоения программы учитываются темп развития

Так как практические занятия по программе предполагают работу с режущими предметами, бытовой электро-техникой, состав группы не должен превышать 7 человек. Организованная образовательная деятельность предусматривает коллективную, групповую и возможно индивидуальную формы работы для отработки пропусков по болезни.

В ходе выполнения практических работ, обучающиеся работают не только с технологической картой, в зависимости от уровня овладения обучающимися навыками приготовления блюд, возможны следующие варианты работы по составлению меню:

- приготовление блюда по калькуляции (В качестве образца предъявляется калькуляция блюда, в которой составляющие ее элементы скрыты от ребенка);
- приготовление по условиям (Без образца и способов приготовления дети должны создать блюдо по заданным условиям, подчеркивающим его практическое назначение);

2.3. Формы аттестации.

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

Механизм оценки получаемых результатов:

- Приготовление мучного кондитерского изделия;
- Создание индивидуального мучного кондитерского изделия;
- Создание коллективного сахаристого кондитерского изделия;
- 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:

- создание детьми самостоятельных проектов;

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

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 «Сладкоежка» реализуется План воспитательных мероприятий (Приложение 3)

2.5. Список литературы

Литература:

1. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007.
2. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
3. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
4. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
5. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирог.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
- Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо, 2017
6. Маршупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
7. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
8. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
9. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
10. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
11. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА, 2015
12. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: Гелеос, 2007.
13. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
14. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
15. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008..
16. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
17. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.
18. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.

Интернет-ресурсы:

19. Поваренок. Веселая кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://allforchildren.ru/kulinar/> (дата обращения: 10.06.2024)
20. Кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://vashechudo.ru/kulinarija-dlja-detei> (дата обращения: 10.06.2024)
21. Самые вкусные рецепты салатов. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://kedem.ru/> (дата обращения: 10.06.2024)

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

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 принципы и способы подачи сладостей к праздничному столу				
Знает этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;				
Знает правила ТБ при работе на кухне.				
Знает технологию приготовления несложных кондитерских изделий и десертов				
Практика				
Умеет пользоваться кухонным инвентарем;				
Соблюдает технологию приготовления кондитерских изделий;				
Умеет придумывать свои несложные блюда;				
Соблюдает правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;				
Умеет организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;				
Умеет планировать этапы создания собственного меню;				
Умеет работать в группе.				
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 доля сладкого стола
Февраль	Фестиваль сладостей	Мастер-класс по приготовлению сладких блюд
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