

Управление образования администрации ЗАТО Александровск
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества «Дриада»

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МАУДО «ДДТ «Дриада»

Протокол № 12 от 15.05.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУДО «ДДТ «Дриада»

И.Г. Телегина

«26» мая 2025 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

«Гастрономический тур»

Возраст обучающихся: 10-14 лет

Срок реализации программы: 1 год

Уровень программы: стартовый (ознакомительный)

Авторы-составители:

Левина Елена Анатольевна,

Рыбникова Наталья Владимировна,

педагоги дополнительного образования

ЗАТО Александровск

г.Снежногорск

2025 г.

Аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Гастрономический тур» (далее Программа) предназначена для получения школьниками дополнительных знаний в области кулинарии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда, развивает у обучающихся способности учитывать и оценивать знания современных инновационных направлений кулинарии в разных сферах деятельности.

Пояснительная записка

Наука и искусство правильного питания являются одним из важных направлений работы по ориентации детей и подростков на здоровый образ жизни их социальной адаптации и личностного развития. Изучение законов рационального питания и культуры потребления будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В настоящее время открываются всё больше предприятий общественного питания различного типа и класса, что увеличивает спрос на рынке труда как рабочих профессий (повар, кондитер, официант, бариста и др), так и служащих в данной сфере деятельности (администратор, менеджер), и как следствие – возрастание интереса к этой профессиональной сфере у учащихся.

Использование на занятиях материала, знакомящего учащихся с национальными обычаями, традициями в производственных и бытовых сферах, повышает их познавательный интерес, расширяет возможности для проявления творческого начала. Так же учащиеся знакомятся с традициями региональной кухни: с приготовлением блюд и изделий Мурманской области. Для передачи аутентичного характера блюд учащиеся научатся создавать фотографии, видеоролики для трансляции в Интернет-пространстве, которые будут воплощать собой искусство и креативность.

Новизна дополнительной общеобразовательной программы «Гастрономический тур» заключается не только в возможности формирования знаний, умений, навыков в области кулинарного искусства, но и в обучении культуре питания. Программа направлена на раннюю профессиональную ориентацию, что способствует соблюдению принципа преемственности при дальнейшей реализации программ профессионального обучения.

Особенностью данной программы является то, что методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует эффективному усвоению содержания программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Каждый учащийся может продемонстрировать свои умения в области кулинарии и увидеть результат своего труда.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в объединение, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и учащимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала учащихся и их самореализации.

Данная программа актуальна тем, что в ходе её реализации создаются благоприятные условия для социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, приобщает детей к творчеству.

Данная образовательная программа имеет интегративный характер, так как предусматривает связь с другими образовательными областями:

- с географией - в части изучения национальных особенностей, вкусовых предпочтений стран, оказавших влияние на технологию приготовления блюд;
- с историей - при изучении истории наших предков о создании и происхождении блюд;

- с биологией - раздел ботаники, при изучении овощей;
- с физикой, химией - при изучении инновационных кулинарных технологий;
- с эстетикой - сервировка, внешний вид блюд.

Реализация межпредметных связей в кулинарии повышает эффективность практического направления обучения.

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепции развития дополнительного образования на период до 2030 года, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (Утверждена распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996- 4 р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»);
- Национального проекта «Молодежь и дети» разработан в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2024 года №309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года». Национальный проект начинает реализацию с 1 января 2025 года.
- Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 22.09.2021 №652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановления 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»;
- Письма Министерства образования и науки России от 18.11.2015 №09-3242 «О направлении информации» вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629;
- Письма Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2021 г. N ТВ-1984/04 «О направлении методических рекомендаций»;
- «Методических рекомендаций по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития

страны» (письмо Министерство Просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 г. №АБ-3935/06);

– Устава МАУДО «ДДТ «Дриада», локальных нормативных актов.

Программа «Гастрономический тур» реализуется в рамках проекта по созданию новых мест дополнительного образования детей федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование».

Цель программы: развитие профессионального самоопределения, творческих навыков и современного технологического понимания у обучающихся в области общественного питания для формирования целостного представления о профессиях и успешной профессиональной ориентации.

Задачи программы:

Образовательные:

- сформировать знания о рациональном и здоровом питании;
- сформировать начальные знания по основам кулинарии,
- сформировать знания по технологии приготовления блюд;
- познакомить с приёмами эстетической подачи блюд;
- познакомить с культурой и кухней разных народов;
- познакомить обучающихся с современными профессиями общественного питания;
- сформировать навыки работы с инвентарём, оборудованием при обработке продуктов;
- познакомить с правилами техники безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями;
- сформировать начальные навыки публикаций в социальных сетях.

Развивающие:

- развитие творческих способностей;
- развитие эстетического вкуса в оформлении блюд;
- формирование умений планировать свою работу и самостоятельно контролировать её поэтапное выполнение;
- развитие чувства коллективизма, умение работать в команде;
- совершенствование профессионального самоопределения учащихся.

Воспитательные:

- воспитание трудолюбия, технологической дисциплины;
- воспитание аккуратности, бережливости, ответственности;
- воспитание эстетического восприятия;
- пробуждение интереса к народным традициям и обычаям;
- формирование рационального отношения к продуктам и уважительное отношение к труду.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Уровень реализации программы: стартовый.

Форма обучения: очная.

Форма проведения занятий: групповая.

Количество обучающихся в группе: 10-15 человек.

Возраст учащихся, участвующих в реализации программы: 10-14 лет.

Набор детей осуществляется на добровольной основе. В объединение могут быть приняты все желающие, предоставившие заявление от родителей (законных представителей).

Для успешного выполнения программы необходимо выявить интересы учащегося, его индивидуальные особенности и возможности развития, создать условия для самореализации творческого потенциала ребенка. С этой целью проводится

диагностирование (первоначальное и в течение всего срока обучения).

Сроки реализации программы: 1 год, 72 часа.

Режим занятий: 1 раз в неделю 2 академических часа с 10-минутным перерывом. Продолжительность академического часа 40 минут.

Характер летних заданий определяется исходя из потребностей образовательного процесса и желания учащихся. Во время летних каникул учащиеся получают индивидуальные задания для самостоятельной работы (составление кулинарного кроссворда, подготовка вопросов по викторине, повторение правила техники безопасности и т. д.)

Планируемые результаты

Предметные:

К концу обучения обучающийся будет знать:

- технологию приготовления блюд и их подачу;
- правила использования инструкционных и технологических карт;
- виды сервировки для различных приёмов пищи;
- варианты складывания салфеток в зависимости от вида обслуживания;
- правила техники безопасности при кулинарных работах;
- основы личной гигиены;
- профессии, связанные со сферой общественного питания;
- будет иметь представление о рациональном здоровом питании;
- расширит кругозор в области культуры и кухни разных народов мира.

Будет уметь:

- организовывать рабочее место;
- правильно пользоваться инструментами, инвентарём и оборудованием при приготовлении блюд и изделий;
- правильно предварительно сервировать стол в зависимости от меню;
- подбирать вариант салфетки в зависимости от назначения;
- подбирать продукты для приготовления блюд;
- правильно выбирать способ тепловой обработки;
- определять качество продуктов и блюд, пользуясь органолептическими методами;
- правильно подавать и эстетически оформлять приготовленные блюда, пользуясь приобретёнными навыками сервировки и карвинга;
- соблюдать правила техники безопасности при кулинарных работах;
- планировать свою работу и самостоятельно контролировать её поэтапное выполнение.

Метапредметные:

К концу обучения у обучающегося будут развиты:

- творческие способности в области кулинарии;
- творческая самостоятельность, внимание и мышление;
- художественный и эстетический вкус в оформлении и подачи блюд;
- устойчивая потребность в совершенствовании профессионального самоопределения.

Личностные:

К концу обучения у обучающегося:

- будет сформирована культура рационального здорового питания;
- будут воспитаны морально-волевые качества (ответственность, самостоятельность)
- будут воспитаны нравственные качества (чувство коллективизма, доброжелательность).

Учебный план

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Наука и искусство правильного питания	2	1	1	Кроссворд
2.	Искусство сервировки: исторические факты	4	2	2	Деловая игра с отработкой приёмов сервировки
3.	Инновационные кулинарные технологии	10	1	9	Презентация и анализ готового блюда
4.	Бутерброды: искусство оформления и подачи	2	1	1	Игра
5.	Салаты: искусство оформления и подачи	6	1	5	Презентация и анализ готовых блюд
6.	Художественно-эстетическое искусство в кулинарии-карвинг	4	1	3	Презентация и анализ готовых изделий
7.	Блюда из мяса, птицы: искусство оформления и подачи	6	1	5	Презентация и анализ готового блюда
8.	Мурманская кухня-со вкусом Арктики	4	1	3	Презентация и анализ готового блюда
9.	Русская кухня-ключ к здоровью, приготовленной самой природой. Ягоды Мурманской области	6	1	5	Презентация и анализ готового блюда
10.	Коктейли. Современные требования к изготовлению и подаче	2	1	1	Конкурс
11.	Русская обрядовая кухня	6	1	5	Презентация и анализ готового блюда
12.	Традиции кулинарного искусства разных народов мира	6	1	5	Презентация и анализ готового блюда
13.	Публикации в социальных сетях	10	2	8	Игра
14.	Традиционное блюдо моей семьи, культура семейного этикета	2		2	Конкурс
15.	Заключительное занятие	2		2	Соревнование
ВСЕГО		72	15	57	

Содержание программы

1. Наука и искусство правильного питания.

Теория (1 час):

Правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования. Наиболее полезные и необходимые каждый день продукты человеку.

Практика (1 час): Кроссворд по теме: «Правильное питание».

2. Искусство сервировки: исторические факты.

Теория (2 часа): Типы сервировки. Техника складывания салфеток.

Практика (2 часа): Деловая игра-«Приёмы сервировки на завтрак, обед, ужин».

3. Инновационные кулинарные технологии.

Теория (1 час): Современные технологии: молекулярная кулинария, фудпейринг, арт-визаж, фьюжн. Преимущества при применении. Профессии сферы общественного питания.

Практика (9 часов): Блюда, изделия, приготовленные по данным технологиям.

4. Бутерброды: искусство оформления и подачи.

Теория (1 час): Классификация, особенности приготовления. Правила подачи.

Практика (1 час): Занятие-игра - «Путешествие в Бутербродию».

5. Салаты: искусство оформления и подачи

Теория (1 час): Происхождение слова салат. Историческая справка. Виды салатов. Заправки для салатов.

Практика (5 часов): Приготовление салатов: коктейль, мильфей, десертный.

6. Художественно-эстетическое искусство в кулинарии-карвинг.

Теория (1 час): Знакомство с техникой карвинга, с набором инструментов для вырезания фигур из овощей, фруктов.

Практика (3 часа): Тренировочные упражнения. Выполнение работ в технике «карвинг»: лепестки из огурца, цветок из помидора, корзинка из апельсина, украшения из яблок.

7. Блюда из мяса, птицы. Искусство и оформление подачи.

Теория (1 час): Полезные свойства мяса, птицы. Классификация блюд.

Практика (5 часов): Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.

8. Мурманская кухня со вкусом Арктики.

Теория (1 час): Ознакомление с ассортиментом блюд Мурманской области. Приготовление, подача.

Практика (3 часа):

Приготовление блюд из трески и креветок.

9. Русская кухня-ключ к здоровью, приготовленной самой природой. Ягоды Мурманской области.

Теория (1 час): Ознакомление с разнообразием блюд и изделий из ягод. Блюда и изделия из ягод Мурманской области. Приготовление, правила подачи и правила употребления этих блюд.

Практика (5 часов): Приготовление пирогов, маффин с брусникой, черникой.

10. Коктейли. Современные требования к изготовлению и подаче.

Теория (1 час): Сведения о смешанных напитках.

Практика (1 час): Конкурс «Приготовление молочных коктейлей».

11. Русская обрядовая кухня.

Теория (1 час): Особенности приготовления обрядовой русской кухни. Отражение русской символики в изделиях. Традиции русского пирога. Виды пирогов. Куличи пасхальные. Пасхальный стол, традиции, обряды. Блины в обрядовой кухне славян.

Практика (5 часов): Приготовление куличей, блинов.

12. Традиции кулинарного искусства разных народов мира.

Теория (1 час): Особенности приготовления национальных блюд и изделий. Кондитерские национальные изделия с шоколадом.

Практика (5 часов): Исследование шоколада на качество. Приготовление национальных изделий с шоколадом. Приготовление национальных блюд мира.

13. Особенности публикаций кулинарных новостей в социальных сетях.

Теория (2 часа) Разница в оформлении публикаций на примере социальных сетей ВКонтакте. Смайлы и хештеги. Ссылки.

Практика. (8 часов) Игровое задание: «Вкусные истории». Самостоятельное выполнение работ.

14. Традиционное блюдо моей семьи.

Практика (2 часа): Семейный конкурс - «Секреты кухни моей семьи».

15. Заключительное занятие.

Практика (2 часа): игра-соревнование «Чему мы научились».

Комплекс организационно-педагогических условий

Материально-техническое обеспечение:

Для успешной реализации программы необходимо наличие класса теоретической подготовки и специализированный кабинет для практического обучения.

Оборудование специализированного кабинета для практического обучения:

- весы настольные электронные;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- жарочный шкаф;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- мясорубка;
- столы с поверхностью из нержавеющей стали;
- миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- набор инструментов для карвинга;
- набор разделочных досок;
- поставка для разделочных досок;
- термометр;
- венчик;
- миски (нержавеющая сталь);
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник;
- набор ножей;
- формы для запекания и выпечки:
- кондитерские щипцы, шприцы, мешки, насадки, скребки, кисточки;
- кондитерские кольца;
- формочки для салатов и гарниров;
- корзины для органических и неорганических отходов.
- набор кастрюль 5 л, 3 л, 2 л, 1.5 л, 1 л; сотейники 0.8 л, 0.6 л, 0.2 л;
- набор сковород диаметром 24 см, 32 см;
- казан;
- сотейник;
- лоток;

- дуршлаг;
- половник, шумовка, черпак;
- щипцы, толкушка, молотки для отбивания мяса;
- тёрки, мерная посуда, ёмкость для специй,
- консервный нож;
- сотейники, суповые миски;
- посуда для презентации:
- тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см;
- блюдо прямоугольное, соусники;
- комплект инструкционных карт.

Перечень средств обучения:

1. Ноутбук.
2. Проектор (с помощью современного проекционного оборудования максимально наглядно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики)).

Программные средства:

1. Операционная система Windows.
2. Офисное приложение Microsoft Office.
3. Инструкционные карты.
4. Таблицы, схемы.

Информационное обеспечение

Анонс на сайте учреждения.

Методическое обеспечение

Учебно-методическое обеспечение программы

Формы и методы ведения работы

1. Учет индивидуальных и психологических особенностей учащихся.
2. Использование следующих форм занятий: игра, беседа, соревнование, викторина, практические работы, исследовательские задания, презентация.
3. Использование групповых и бригадных форм организации деятельности обучающихся.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.

Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, приобретают умения и навыки по художественному оформлению и подаче блюд, созданию эстетической обстановки для приёма пищи.

Система оценки результатов деятельности

Оценка эффективности усвоения программы обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы учащихся.

Технологические и творческие навыки учащихся выявляются в процессе практической работы. Проверка знаний и умений осуществляется с помощью викторин, кроссворда, практических заданий, участия в конкурсах, играх, соревнованиях.

Завершающим этапом обучения является соревнование.

Способы определения результативности

С целью диагностики успешности освоения программы, достижений учащихся и коррекции образовательного процесса применяются следующие методы:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов лабораторных практикумов, участия в тематических играх, конкурсах, соревнованиях;
- педагогический мониторинг (диагностика усвоения программного материала) (Приложения 1).

Воспитательная работа

Цель: воспитание у детей интереса к культуре питания, развитие навыков безопасной и аккуратной работы на кухне, формирование ответственности, самостоятельности и ценностного отношения к здоровью.

Задачи:

- Обучать основам гигиены и правил безопасной работы на кухне.
- Развивать умение готовить простые блюда и соблюдать технологические процессы.
- Воспитывать аккуратность, ответственность и уважение к труду.
- Формировать ценностное отношение к здоровому питанию и семейным традициям.

Планируемые результаты:

- Навыки безопасной и аккуратной работы на кухне.
- Умение готовить простые блюда по рецептам.
- Ответственное отношение к выполнению заданий и коллективной работе.
- Повышение интереса к здоровому питанию и семейным традициям.

Основные воспитательные мероприятия:

- Проведение мастер-классов и практических занятий по приготовлению блюд.
- Введение правил санитарии и гигиены на кухне.
- Тематические беседы о полезных продуктах и правильном питании.
- Организация совместных мероприятий, например, «День семейного обеда».

Работа с коллективом обучающихся:

- Формирование дружного и ответственного коллектива.
- Внедрение правил совместной работы, взаимопомощи и уважения.
- Проведение групповых практических занятий и совместных проектов.
- Обсуждения и рефлексия после выполненных заданий.

Работа с родителями:

- Информирование о планах и успехах кружка.
- Проведение тематических мероприятий для семей.
- Совместное приготовление блюд и участие в праздничных мероприятиях.
- Обратная связь и консультации по вопросам здоровья и питания.

Работа с родителями включает в себя следующие формы деятельности:

- Родительские собрания и мастер-классы по приготовлению блюд с детьми.
- Совместные семейные акции и конкурсы.
- Ведение информационных рассылок и публикаций о правильном питании.
- Взаимодействие через соцсети и электронную почту.

Приоритетные направления в организации воспитательной работы:

- Формирование ответственного отношения к своему здоровью и питанию.
- Развитие навыков командной работы и коммуникации.
- Воспитание культуры труда и уважения к труду повара.
- Вовлечение семей в процесс формирования здоровых привычек.

Список литературных источников

Для педагога:

1. Андросов В.П. Практическое обучение профессии «Повар»: учебное пособие- М:2007
2. Андросов В.П. Практическое обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие- М:2012
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие-М:2002
4. Антист К. Чудо-напитки для здоровья-М:2007
5. Барановский В.А. Повар: учебное пособие-Р/на Д:2001
6. Вульф-Кохен Э. Кулинария школа мастерства-М:2007
7. Гуревич М.И. Сборник проектов «Технология»: пособие для учителя-М:2003
8. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие-М:2012
9. Ефремов Е.В. Сборник рецептов для повара-Р/на Д:2001
10. Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие.-М,2012
11. Кузнецов И.Н. Всё об этикете-Мн:2004
12. Коева В.А. Лабораторный практикум для повара: учебное пособие- Р/на Д:2001
13. Ляжнева М. Блины, куличи, пироги-М:2005
14. Мельников И.В. Повар: учебное пособие-Р/на Д:,2009
15. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: учебное пособие-.Р/на Д:2001
16. Сасова И.А. Технология. Пособие для учителя-.М:2003
17. Светлова Е. Сервировка праздничного стола и этикет-М:2009
18. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы-Волгоград:2007
19. Сопина Л.Н. Пособие для повара-М:2002
20. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров-М:2007

Для обучающихся:

1. Антист К. Чудо напитки для здоровья.-М:2007
2. Боякова О.М. 555 лучших коктейлей-М:2010
3. Безруких М.М. Разговор о правильном питании: Рабочая тетрадь-М:2015
4. Безруких М.М. Формула правильного питания: Рабочая тетрадь-М:2013
5. Дуброва Е.В. Оригинальные рулеты-М:2014
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии-М:1993
7. Иофина И.О. Украшения блюд-М:2008
8. Карелина О.Ф. Блюда минутки-М:2005
9. Лагутина Л.А. Котлеты- Р/на Д:2000
10. Лежнева М. Блины. Куличи. Пироги.-М:2005
11. Марштупа Л.Е. Блюда в горшочках-М:2009
12. Михайлов В. 2000 лучших кулинарных рецептов.-М:2008
13. Румянцева И.С. 1000 блюд из теста-М:2010
14. Самсонова А.В. Овощные блюда-Ижевск:1994
15. Степанова И.В. Вкусные фантазии из груш. Белгород, 2015
16. Степанова И.В. Вкусные фантазии из помидоров. Белгород, 2014
17. Степанова И.В. Вкусные фантазии из бананов. Белгород, 2015
18. Степанова И.В. Вкусные фантазии из моркови. Белгород, 2015
19. Степанова И.В. Вкусные фантазии из свёклы. Белгород, 2016
20. Треер Г.М. Суши и роллы. М., 2013

Календарный учебный график

Неделя	Тема занятий	Количество часов	Форма аттестации/ контроля
1 неделя	Правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования. Наиболее полезные и необходимые каждый день продукты человеку. Кроссворд по теме: «Правильное питание»	2	Кроссворд
2 неделя	Типы сервировки. Техника складывания салфеток.	2	Опрос
3 неделя	Деловая игра - «Приёмы сервировки на завтрак, обед, ужин».	2	Деловая игра с отработкой приёмов сервировки
4 неделя	Современные технологии: молекулярная кулинария, фудпейринг, арт-визаж, фьюжн. Преимущества при применении. Блюда, изделия, приготовленные по данным технологиям. Профессии сферы общественного питания.	2	Опрос
5 неделя	Блюда, изделия, приготовленные по современным технологиям.	2	Презентация и анализ готового блюда
6 неделя	Блюда, изделия, приготовленные по современным технологиям.	2	Презентация и анализ готового блюда
7 неделя	Блюда, изделия, приготовленные по современным технологиям.	2	Презентация и анализ готового блюда
8 неделя	Блюда, изделия, приготовленные по современным технологиям.	2	Презентация и анализ готового блюда
9 неделя	Классификация, особенности приготовления бутербродов. Правила подачи. Занятие-игра - «Путешествие в Бутербродию».	2	Игра
10 неделя	Происхождение слова салат. Историческая справка. Виды салатов. Заправки для салатов. Приготовление салата коктейль.	2	Презентация и анализ готового блюда
11 неделя	Приготовление салата мильфей.	2	Презентация и анализ готового блюда
12 неделя	Приготовление салата десертный.	2	Презентация и анализ готового блюда
13 неделя	Знакомство с техникой карвинга, с набором инструментов для вырезания фигур из овощей, фруктов. Тренировочные упражнения.	2	Опрос
14 неделя	Выполнение работ в технике «карвинг»: лепестки из огурца, цветок из помидора, корзинка из апельсина, украшения из яблок.	2	Презентация и анализ готового блюда

15 неделя	Полезные свойства мяса, птицы. Классификация блюд. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	2	Опрос
16 неделя	Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	2	Презентация и анализ готового блюда
17 неделя	Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	2	Презентация и анализ готового блюда
18 неделя	Ознакомление с ассортиментом блюд Мурманской области. Приготовление, подача. Приготовление блюд из трески и креветок.	2	Опрос
19 неделя	Приготовление блюд из трески и креветок.	2	Презентация и анализ готового блюда
20 неделя	Ознакомление с разнообразием блюд и изделий из ягод. Блюда и изделия из ягод Мурманской области. Приготовление, правила подачи и правила употребления этих блюд. Приготовление пирогов, маффин с брусникой, черникой.	2	Опрос
21 неделя	Приготовление пирогов, маффин с брусникой, черникой.	2	Презентация и анализ готового блюда
22 неделя	Приготовление пирогов, маффин с брусникой, черникой.	2	Презентация и анализ готового блюда
23 неделя	Сведения о смешанных напитках. Конкурс «Приготовление молочных коктейлей».	2	Конкурс
24 неделя	Особенности приготовления обрядовой русской кухни. Отражение русской символики в изделиях. Традиции русского пирога. Виды пирогов. Куличи пасхальные. Пасхальный стол, традиции, обряды. Блины в обрядовой кухне славян. Приготовление куличей, блинов.	2	Опрос
25 неделя	Приготовление куличей, блинов.	2	Презентация и анализ готового блюда
26 неделя	Приготовление куличей, блинов.	2	Презентация и анализ готового блюда
27 неделя	Особенности приготовления национальных блюд и изделий. Кондитерские национальные изделия с шоколадом. Исследование шоколада на качество.	2	Опрос
28 неделя	Приготовление национальных изделий с шоколадом. Приготовление национальных блюд мира.	2	Презентация и анализ готового блюда
29 неделя	Приготовление национальных изделий с шоколадом. Приготовление национальных блюд мира.	2	Презентация и анализ готового блюда

30 неделя	Разница в оформлении публикаций на примере социальных сетей ВКонтакте. Смайлы и хештеги. Ссылки.	2	Опрос
31 неделя	Игровое задание: «Вкусные истории».	2	Игра
32 неделя	Самостоятельное выполнение работ.	2	Презентация и анализ готового блюда
33 неделя	Самостоятельное выполнение работ.	2	Презентация и анализ готового блюда
34 неделя	Самостоятельное выполнение работ.	2	Презентация и анализ готового блюда
35 неделя	Семейный конкурс - «Секреты кухни моей семьи».	2	Конкурс
36 неделя	Игра-соревнование «Чему мы научились».	2	Соревнование
ВСЕГО		72 часа	

Диагностическая карта развития обучающихся

Показатели (оцениваемые параметры)	Уровень усвоения промежуточный	Уровень усвоения итоговый
<p>1. Теоретическая подготовка:</p> <p>1.1. Теоретические знания (соответствие теоретических знаний ребёнка программным требованиям)</p> <p>1.2. Владение специальной терминологией (осмысленность и правильность использования специальной терминологии)</p>		
<p>2. Практическая подготовка</p> <p>2.1 Практические умения, навыки, предусмотренные программой(по основным разделам тематического плана программы)</p> <p>2.2 Владение оборудованием(отсутствие затруднений в использовании специального оборудования)</p> <p>2.3 Творческие навыки(креативность в выполнении практических заданий)</p>		
<p>3. Общеучебные умения и навыки</p> <p>3.1 Учебно-интеллектуальные умения;</p> <p>3.1.1. Умение подбирать и анализировать специальную литературу(самостоятельность в подборе и анализе литературы)</p> <p>3.1.2. Умение пользоваться компьютерными источниками информации(самостоятельно пользоваться компьютерными источниками информации)</p> <p>3.1.3. Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу(самостоятельность в учебно-исследовательской работе)</p> <p>3.2 Учебно-коммуникативные умения:</p> <p>3.2.1. Умение слушать и слышать педагога(адекватность восприятия информации идущей от педагога)</p> <p>3.2.2. Умение выступать перед аудиторией(свобода владения и подачи обучающимся подготовительной информации)</p> <p>3.2.3. Умение вести полемику, участвовать в дискуссии(самостоятельность в построении дискуссионного выступления, логика в построении доказательств)</p> <p>3.3 Учебно-организационные умения и навыки</p>		

3.3.1. Умение организовывать своё рабочее(учебное) место(способность самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой)		
3.3.2. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности(соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям)		
3.3.3 Умение аккуратно выполнить работу(аккуратность и ответственность в работе)		

Уровни освоения:

Минимальный – 1 балл,

Средний – 5 баллов,

Максимальный – 10 баллов.