

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ДЕТСКИЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ЦЕНТР «РОДНИК»

Принято  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 4 от «26» мая 2023г.



Директор МОУ ДО ДЭЦ «Родник»

А.В. Киселева

Социально-гуманитарная направленность

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
**«Сам себе кулинар»**

Возраст обучающихся: 13 - 16 лет

Срок реализации: 2 года

Автор-составитель:

Хомяков Сергей Николаевич,  
педагог дополнительного образования

Ярославль, 2023 г.

## Оглавление

<b>1.</b>	Пояснительная записка	3
<b>2.</b>	Цель и задачи программы	4
<b>3.</b>	Ожидаемы результаты освоения программы	5
<b>4.</b>	Формы и режим занятий	6
<b>5.</b>	Учебно-тематический план, календарный учебный график	8
<b>6.</b>	Содержание программы	10
<b>7.</b>	Обеспечение программы	12
<b>8.</b>	Контрольно-измерительные материалы	15
<b>9.</b>	Список информационных источников	19
<b>10.</b>	Приложения	21

## 1. Пояснительная записка

Период обучения в общеобразовательной школе важен для любого ребенка не только с точки зрения получения всех необходимых для дальнейшего развития и становления знаний и базовых навыков, но и с точки зрения подготовки к самостоятельной жизни, правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У обучающихся появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя, иметь возможность сформировать адекватную самооценку, личные и профессиональные интересы.

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. №678-р);

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 №882/391);

- Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, включая разноуровневые 4 программы»);

- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. N 2);

- Положение о персонифицированном дополнительном образовании детей в городе Ярославле, утв. постановлением мэрии города Ярославля 11.04.2019 года № 428;

- Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ярославской области, утв. приказом департамента образования Ярославской области от 27.12.2019 года № 47-нп.

- Устав муниципального образовательного учреждения дополнительного образования Детского экологического центра «Родник».

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Таким образом, реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сам себе кулинар» будет способствовать расширению кругозора воспитанников, освоения компетенций, необходимых в быту, способствовать профориентации школьников на основе знакомства со значением питания в жизни и деятельности человека, формирования знаний о разнообразии, пользе и вреде продуктов, особенностях использования кухонного инвентаря и специализированного оборудования, многообразии рецептов различных стран мира; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению и подаче, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

**Направленность программы** – социально-гуманитарная:

– ориентирована на социальную адаптацию и начальную профориентацию обучающихся;

– формирует умения работать в команде;

– развивает коммуникативные и презентационные умения.

Программа модифицированная, составлена с использованием материалов дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Учимся готовить» (разработчик Газиева Е.И., педагог дополнительного образования, г. Москва).

## **2. Цели и задачи дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

**Цель программы** – способствовать формированию знаний, умений и качеств обучающихся, способствующих социальной адаптации, посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

**Задачи 1 года обучения:**

**образовательные:**

– дать необходимые теоретические знания по основным разделам программы;

– формировать навыки выбора продуктов, их обработки, приготовления блюд (в рамках программы), правильной и безопасной работы с инструментами и оборудованием, обучить приемам эстетичной подачи блюд.

**Развивающие:**

– развивать умения применять теоретические знания для решения практических задач;

– содействовать развитию кругозора, фантазии и вкуса обучающихся, их интереса к познавательной деятельности.

**Воспитательные:**

- воспитать трудолюбие, аккуратность.
- воспитать ответственность и любознательность.

### **Задачи 2 года обучения:**

#### **образовательные:**

- дать необходимые теоретические знания по основным разделам программы;
- формировать навыки выбора продуктов, их обработки, приготовления блюд (в рамках программы), правильной и безопасной работы с инструментами и оборудованием, обучить приемам эстетичной подачи блюд;
- формировать умения в области использования информационно-коммуникационных технологий;

#### **Развивающие:**

- развивать умения применять теоретические знания для решения практических задач;
- развивать презентационные умения;
- способствовать развитию необходимых личностных качеств обучающихся: любознательности, трудолюбия, аккуратности, ответственности, коммуникабельности, ручной умелости;
- содействовать развитию кругозора, фантазии и вкуса обучающихся, их интереса к познавательной деятельности.

#### **Воспитательные:**

- воспитать трудолюбие, аккуратность.
- воспитать ответственность и любознательность.

## **2. Прогнозируемые результаты программы «Сам себе кулинар»**

По окончании 1 года обучения обучающиеся будут

#### **знать:**

- значение рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами, приспособлениями и бытовой техникой;
- правила рациональной подготовки рабочего места;
- санитарно-гигиенические правила, применяемые при приготовлении пищи;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила выбора и обработки продуктов.

#### **уметь:**

- организовывать своё рабочее место;
- прочитать /составить рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить блюдо и презентовать свою работу.

**владеть:**

- приемами определения и отбора доброкачественных продуктов;
- основными технологическими приемами приготовления блюд в соответствии с рецептом (технологической картой), в том числе национальных блюд (в рамках программы).

По окончании освоения данной программы обучающиеся будут

**знать:**

- значение рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами, приспособлениями и бытовой техникой;
- правила рациональной подготовки рабочего места;
- санитарно-гигиенические правила, применяемые при приготовлении пищи;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила выбора и обработки продуктов;
- правила составления рецептов блюд;
- основные правила и приемы кулинарного этикета;
- особенности национальных кухонь народов мира;
- приемы подачи готовых блюд.

**уметь:**

- организовывать своё рабочее место;
- прочитать /составить рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить блюдо и презентовать свою работу;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- работать в команде (выполнять определенные функции, коммуницировать и т.д.).

**владеть:**

- приемами определения и отбора доброкачественных продуктов;
- основными технологическими приемами приготовления блюд в соответствии с рецептом (технологической картой), в том числе национальных блюд (в рамках программы);
- приемами поиска, отбора и систематизации необходимой информации.

#### 4. Формы и режим занятий

В реализации образовательной программы «Сам себе кулинар» принимают участие обучающиеся 13-16 лет, проявляющие интерес к кулинарии и организации

здорового питания. В объединение принимаются все желающие, не имеющие медицинских ограничений на данный вид деятельности и на работу с пищевыми продуктами.

Срок реализации программы – 2 года. Общий объем часов по программе – 108.

По 54 часа на каждом году обучения, которые распределяются следующим образом: на 1 году обучения: 26 часов – теоретические занятия,

28 часов – практическая деятельность, на 2 году обучения: 24 часа – теоретические занятия, 30 часов – практическая деятельность.

Занятия проводятся один раз в две недели по 3 часа.

Наполняемость групп – 7-15 человек.

Форма обучения: очная. Занятия в основном организуются в учебных группах (в том числе в малых). Группа может быть сформирована как из обучающихся одного, так и разного возраста. Возможно проведение индивидуальных занятий.

Формы организации учебных занятий: лекция с элементами фронтальной беседы и практикума, практическая работа по технологической карте, мастер-класс, мини-конкурс.

### **Основные особенности и принципы программы**

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес обучающихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд. Содержание программы составлено таким образом, чтобы его освоение не было сложным для обучающихся с любым уровнем интеллектуального и физического развития, а также не имеющих навыков приготовления пищи. Весь курс обучения построен так, что кроме развития имеющихся и формирования новых практических навыков обучающимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению их кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся в процессе практических занятий пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой, составляют портфолио, где размещают различные теоретические материалы: рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Образовательная деятельность по реализации данной программы строится на следующих принципах:

- от простого к сложному;
- наглядности;
- доступности и посильности;
- дифференцированного подхода к образованию каждого обучающегося, учета индивидуальных возможностей и особенностей.

### **Особенности организации образовательного процесса**

При организации и проведении занятий по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Сам себе кулинар» особое

внимание уделяется технике безопасности обучающихся, так как используются колюще-режущие предметы, электрическое и газовое оборудование. На одно занятие выделяется не менее 3 академических часов, теоретический материал по каждой теме сразу закрепляется на практике с обязательной демонстрацией технических приемов педагогом, так как основной контингент обучающихся по программе составляют подростки, не имеющие устойчивых практических навыков в приготовлении пищи.

Образовательный процесс по данной программе может быть организован в дистанционной форме: педагог будет проводить занятия в форме онлайн-мастер-классов, а обучающиеся выполнять все виды работ дома.

В объединении педагогом организуется мониторинг результатов образовательной деятельности по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

## Учебно - тематический план и календарно - учебный график.

### 2.1. Учебно-тематический план

Наименование раздела	Количество часов					
	1 год.			2 год.		
	Теория	Практика	Всего	Теория	Практика	Всего
Введение	3	-	<b>3</b>	3	-	<b>3</b>
Полуфабрикаты	-	-	-	1	2	<b>3</b>
Блюда быстрого приготовления (фастфуд)	-	-	-	1	2	<b>3</b>
Блюда из овощей, фруктов	2	4	<b>6</b>	4	5	<b>9</b>
Блюда из круп, бобовых	3	6	<b>9</b>	-	-	-
Заправки для салатов	-	-	-	1	2	<b>3</b>
Блюда из яиц	2	1	<b>3</b>	-	-	-
Блюда из теста	3	6	<b>9</b>	3	6	<b>9</b>
Блюда из мяса, рыбы	4	2	<b>6</b>	-	-	-
Десерты. Блюда на основе творога	1	2	<b>3</b>	3	9	<b>12</b>
Напитки	2	1	<b>3</b>	-	-	-
Национальные блюда разных стран	6	6	<b>12</b>	7	5	<b>12</b>
<b>Итого:</b>	26	28	<b>54</b>	24	30	<b>54</b>



### Календарно - учебный график 1 год обучения

Дата		№ занятия	Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата			
сентябрь	06.09	1	Введение. Значение рационального питания в жизни человека. Правила безопасности .	3
сентябрь	20.09	2	Блюда из овощей.	3
октябрь	04.10	3	Блюда из фруктов	3
октябрь	18.10	4	Блюда их круп	3
октябрь	01.11	5	Блюдца из бобовых	3
ноябрь	15.11	6	Блюда из круп и бобовых	3
декабрь	06.12	7	Блюда из яиц	3
декабрь	20.12	8	Блюда из теста. Блюда из дрожжевого теста	3
январь	17.01	9	Блюда из теста. Блюда из бездрожжевого теста.	3
январь	31.01	10	Блюда из теста. Приготовление блюд из теста	3
февраль	07.02	11	Блюда из мяса	3
февраль	21.02	12	Блюда из рыбы	3
март	06.03	13	Десерты. Блюда на основе творога	3
март	20.03	14	Напитки	3
апрель	03.04	15	Национальные блюда разных стран	3
апрель	17.04	16	Национальные блюда разных стран	3
май	15.05	17	Национальные блюда разных стран.	3
май	29.05	18	Итоговое занятие.	3
Общее количество часов				54 ч.

### Календарно - учебный график 2 год обучения

Дата		№ занятия	Тема занятия	Кол-во часов
По плану месяц	По факту дата			
сентябрь	13.09	1	Введение. Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне (повторение)	3
сентябрь	27.09	2	Полуфабрикаты	3
октябрь	11.10	3	Блюда быстрого приготовления (фастфуд)	3
октябрь	25.10	4	Блюда из овощей	3
ноябрь	08.11	5	Блюда из фруктов	3
ноябрь	22.11	6	Блюда из овощей и фруктов	3
декабрь	13.12	7	Заправки для салатов	3
декабрь	27.12	8	Блюда из теста	3
январь	10.01	9	Блюда из теста	3
январь	24.01	10	Блюда из теста	3
февраль	14.02	11	Десерты. Блюда на основе творога	3
февраль	28.02	12	Десерты. Блюда на основе творога	3
март	13.03	13	Десерты. Блюда на основе творога	3
март	27.03	14	Десерты. Блюда на основе творога	3
апрель	10.04	15	Национальные блюда разных стран.	3
апрель	24.04	16	Национальные блюда разных стран.	3
май	08.05	17	Национальные блюда разных стран.	3
май	22.05	18	Национальные блюда разных стран	3
Общее количество часов:				54ч.

## Содержание первого года обучения

### 1. Значение рационального питания в жизни человека.

Правила санитарии и гигиены. Правила организации рабочего места. Кухонный инвентарь. Правила безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем. Способы определения и отбора доброкачественных продуктов. Способы хранения продуктов и готовой пищи. Правила составления рецептов

### 2. Блюда из овощей, фруктов

#### *Теория*

Овощи. Виды тепловой обработки овощей. Правила подготовки и нарезки овощей. Гарниры и блюда из овощей.

Фрукты. Использование фруктов в кулинарии. Правила подготовки и нарезки фруктов. Приемы оформления блюд и простейший декор из фруктов. Соусы для овощных и фруктовых салатов.

#### *Практика*

Приготовление и подача блюда «Картофель по-русски» (жареный картофель с луком и грибами). Приготовление салатов из овощей и фруктов.

### 3. Блюда из круп, бобовых

#### *Теория*

Виды круп, гарниры. Сочетания круп с другими продуктами. Гарниры из бобовых. Каши. Разнообразие видов каш и способы их приготовления и подачи. Сладкие соусы и наполнители к кашам.

#### *Практика*

Приготовление овощного плова. Приготовление блюд: «Лобио из красной фасоли», «Лобио из стручковой фасоли».

### 4. Блюда из яиц

#### *Теория*

Правила обработки яиц перед употреблением. Блюда на основе яиц: виды яичницы, омлета.

#### *Практика*

Приготовление омлета.

### 5. Блюда из теста

#### *Теория*

Тесто. Виды теста. Блины. Технология приготовления блинов. Приемы подачи блинов. Блины как основное блюдо с различными видами начинки. Блины как десерт.

Дрожжевое тесто. Выпечка из дрожжевого теста. Булочки-ватрушки, пироги с различными начинками.

Бездрожжевое тесто. Блюда из бездрожжевого теста. Вареники с различными начинками

#### *Практика*

Приготовление блинов, сладких плюшек, вареников с вишней.

### 6. Блюда из мяса, рыбы

### *Теория*

Виды мяса. Способы тепловой и механической обработки мяса. Бульон мясной. Супы на основе бульона. Бульон из мяса птицы.

Виды рыбы. Способы механической и термической обработки рыбы.

Блюда из рыбы.

### *Практика*

Приготовление супа-лапши на основе мясного бульона.

## **7. Десерты. Блюда на основе творога**

### *Теория*

Десерты. Разнообразие десертов. Технология приготовления десертов.

### *Практика*

Приготовление бисквитных, муссовых и сложносоставных десертов (на выбор).

## **Напитки**

### *Теория*

Напитки. Способы приготовления морсов, компотов, киселей, какао, холодного чая.

### *Практика*

Приготовление напитков (на выбор).

## **9. Национальные блюда разных стран**

### *Теория*

Особенности национальной кухни разных стран и народов. Блюда японской кухни.

Правила подготовки ингредиентов для приготовления роллов.

Блюда итальянской кухни. Пицца. Виды теста и начинки для пиццы.

Закуски. Разнообразие горячих и холодных закусок в различных кухнях мира. Способы приготовления простейших закусок и их подачи.

Варианты семейного обеда.

### *Практика*

Приготовление простейших роллов и суши. Приготовление простейшей пиццы.

Приготовление и подача семейного обеда.

## **2 год обучения**

### **1. Введение**

#### *Теория*

Основные правила и приемы кулинарного этикета. Правила техники безопасности и санитарные нормы при работе на кухне (повторение). Кухонный инвентарь (повторение), сложное кухонное оборудование.

### **2. Полуфабрикаты**

#### *Теория*

Полуфабрикаты. Виды полуфабрикатов, способы приготовления.

#### *Практика*

Приготовление полуфабрикатов разных видов (на выбор).

### **3. Блюда быстрого приготовления (фастфуд)**

#### *Теория*

Фастфуд: польза или вред. Виды фастфуда: бургер, гамбургер, сендвич, хотдог, картофель фри, картофель по-деревенски. Способы приготовления.

*Практика*

Приготовление любого вида фастфуда (на выбор).

#### **4. Блюда из овощей, фруктов**

*Теория*

Маринад, рецепты маринада, использование. Отличие маринованных овощей от засоленных. Технология маринования огурцов и помидоров. Разнообразие видов и способов приготовления разных сортов капусты. Простые и сложные блюда с использованием капусты.

Использование фруктов в кулинарии (продолжение темы). Самостоятельные блюда из фруктов, фруктовые сочетания. Фруктовые смузи, муссы. Технология приготовления карамелизированных яблок и груш.

*Практика*

Приготовление цветной капусты в кляре. Приготовление карамелизированных яблок и груш.

#### **5. Заправки для салатов**

*Теория*

Виды заправок для салатов. Рецепты приготовления заправок для салатов разных видов.

*Практика*

Приготовление разных видов заправок для простых салатов («Цезарь», «Греческий», «Оливье»).

#### **6. Блюда из теста**

*Теория*

Общее и различия следующих блюд из теста: вареники, пельмени, манты, буузы, хинкали, гёдзы. Различные формы блюд из готового теста.

*Практика*

Приготовление пирогов и пиццы различных форм, с разными видами начинки.

#### **7. Десерты. Десерты. Блюда на основе творога**

*Теория*

Простые и сложные блюда из творога. Творожные сочетания.

Мороженое. Разнообразие вкусов.

Торты и пирожные. Разнообразие способов приготовления и сборки.

Карамель-соль как отдельный компонент для десертов.

*Практика*

Приготовление простейшего чизкейка, бисквитного торта с муссовым и карамельным кремом, домашнего мороженого.

## **8. Национальные блюда разных стран**

*Теория*

Блюда Юго-восточной Азии. Рис и соус: сочетание несочетаемого - сладкое, соленое, острое, кислое.

Блюда итальянской кухни: паста и соусы к ней. Блюда

японской кухни: сложные роллы и суши. *Практика*

Приготовление риса и пасты с различными соусами, сложных роллов.

## **7. Обеспечение программы**

### **Материально-техническое обеспечение**

1. Специализированный кабинет для занятий кулинарией (соответствующий СанПиН), в котором имеется необходимая мебель и оборудование:

- рабочие столы;
- оборудование (плита, микроволновая печь, холодильник, электрочайник);
- наборы кулинарных инструментов и столовых приборов (ножи, ложки, вилки, лопатки, терка и др.), посуда (кастрюли, сковороды, противни, тарелки, салатники, блюда и др);
- доски разделочные – из дерева или пластика;
- терка, яйцерезка, овощечистка, подставки и др.

2. Продукты (для приготовления блюд в соответствии с программой).

**Дидактический материал:**

- Правила сервировки стола
- Напитки. Способы приготовления
- Торты и пирожные
- Изделия из различных видов теста
- Блюда из мяса
- Блюда из рыбы и др

**Демонстрационные упаковки от продуктов:**

- чая;
- молока;
- сахара-рафинада;
- сока;
- пельменей;
- соли;
- различных каш и т.д.

**Плакаты:**

- Правила безопасности труда
- Санитарно-гигиенические требования
- Правила ухода за посудой
- Полезные советы: «Работа с пищевыми продуктами» и др.

### **Информационное обеспечение**

В качестве информационного обеспечения программы используются:

– нормативно-правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность, справочная и научно-популярная литература (см. список литературы);  
 – презентации в формате PowerPoint: «Блюда быстрого приготовления», «Использование фруктов в кулинарии», «Салаты. Виды заправок для салатов», «Простые и сложные блюда из творога», «Приготовление и оформление изделий из дрожжевого сдобного теста: сдоба фигурная (см. приложение 1.) и др.

– материалы, взятые в Интернет-источниках:

[www.povar.ru](http://www.povar.ru)

[www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)

[www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)

[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)

[www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

[www.111receptov.ru](http://www.111receptov.ru) и др.

### **Кадровое обеспечение**

Программа «Сам себе кулинар» реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим профессиональное педагогическое и кулинарное образование и постоянно повышающим уровень профессионального мастерства.

### **6. Контрольно-измерительные материалы.**

#### **Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов**

Мониторинг организуется педагогом дополнительного образования с целью определения эффективности образовательного процесса, соотношения полученных результатов с ранее запланированными целями и задачами.

В процессе реализации программы используются различные виды и формы контроля: Для оценки эффективности реализации программы необходима система отслеживания и фиксации результатов работы обучающихся.

Мониторинг практических и теоретических результатов обучающихся проводится три раза в год: в начале, в середине и в конце учебного года. Для проведения мониторинга применяется диагностический инструментарий.

Результативность усвоения дополнительной общеразвивающей общеобразовательной программы отслеживается проведением первичного, промежуточного и итогового этапов диагностики.

1 этап - предварительный (первоначальный).

Цель: определение уровня имеющихся у обучающихся знаний, умений, навыков на начальном этапе обучения. Формы проведения: тестирование, анкетирование, наблюдение.

2 этап - текущий (промежуточный). Цель – подведение промежуточных итогов обучения, оценка успешности продвижения обучающихся. Формы проведения, показатели, критерии разрабатываются индивидуально по направлению деятельности.

3 этап – итоговый. Подведение итогов года. Форма проведения: итоговое тестирование. В конце обучения заполняется лист самоанализа и определяется личный рейтинг обучающегося (приложение 1).

Критерии и показатели образовательных результатов приведены в таблице «Мониторинг образовательных результатов».

### Контрольно – измерительные материалы.

Критерии	Показатели	Степень выраженности оцениваемого качества	Возможное количество баллов	Методы диагностики
<b>I. Теоретическая подготовка обучающегося:</b>				
1.1. Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Соответствие теоретических знаний обучающегося программным требованиям	- низкий уровень (обучающийся овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой);	1	Наблюдение, тестирование, контрольный опрос и др.
		- средний уровень (объем усвоенных знаний составляет более ½);	2	
		- высокий уровень (обучающийся освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период)	3	
1.2. Владение специальной терминологией и лексикой, связанной с профессиональной деятельностью по тематике программы	Осмысленность и правильность использования специальной терминологии и лексики	- низкий уровень (обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины, не владеет лексикой, связанной с профессиональной деятельностью);	1	Блиц-опрос, анкетирование, тестирование
		- средний уровень (обучающийся	2	

		<p>сочетает специальную терминологию с бытовой, владеет достаточным запасом лексики, связанной с профессиями);</p> <p>- высокий уровень (специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием, свободно владеет богатым запасом лексики, связанной с профессиональной деятельностью).</p>	3	
--	--	---	---	--

### II. Практическая подготовка обучающегося:

2.1. Практические умения и навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям	- низкий уровень (обучающийся овладел менее чем 1/2 предусмотренных умений и навыков);	1	Контрольное задание, игры
		- средний уровень (объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2);	2	
		- высокий уровень (обучающийся овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период)	3	

### III. Психолого-педагогический аспект

3.1 Социально-коммуникативное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение слушать и слышать педагога;</li> <li>- соблюдение правил поведения на занятиях;</li> <li>- взаимодействие с другими обучающимися</li> </ul>	<p><b>Низкий уровень:</b> не знает и не соблюдает правила поведения на занятиях; не умеет слушать и слышать педагога, не взаимодействует с другими обучающимися или часто конфликтует</p>	1	Наблюдение, игры
		<p><b>Средний уровень:</b> знает правила поведения, но не всегда</p>	2	



		<p>соблюдает; не всегда продуктивно взаимодействует с педагогом и другими обучающимися, не умеет самостоятельно разрешать конфликты;</p> <p><b>Высокий уровень:</b> знает и соблюдает правила поведения на занятиях; продуктивно взаимодействует с педагогом и другими обучающимися, умеет самостоятельно разрешать конфликты</p>	3	
<p>3.2. <b>Познавательное развитие</b> (уровень развития психических познавательных процессов)</p>	<p>– способность к произвольному вниманию;</p> <p>– уровень развития памяти в соответствии с характером деятельности: (зрительная, слуховая, образная, двигательная);</p> <p>– уровень развития мышления;</p> <p>– уровень развития воображения</p>	<p><b>Низкий уровень:</b> не может сосредоточиться на задаче, запоминает и воспроизводит намного меньше необходимого объема информации, не понимает и не выполняет поставленные задачи, не создает оригинальные образы и идеи</p> <p><b>Средний уровень:</b> не всегда может сосредоточиться на задаче, запоминает и воспроизводит меньше необходимого объема информации, не всегда понимает и выполняет поставленные задачи, иногда создает оригинальные образы и идеи;</p> <p><b>Высокий уровень:</b> всегда или почти всегда может сосредоточиться на задаче, запоминает и воспроизводит необходимый объем информации, понимает и выполняет поставленные задачи, создает оригинальные образы и идеи;</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Наблюдение, блиц-опросы</p>

Эмоционально-волевое развитие	Усидчивость, самоконтроль	Низкий уровень: не может выполнить поставленную задачу до конца	1	Наблюдение, анкетирование родителей
		Средний уровень: не всегда выполняет поставленную задачу до конца	2	
		Высокий уровень: всегда или почти всегда выполняет поставленную задачу до конца, преодолевая возникающие трудности	3	

#### IV. Общеучебные умения и навыки

4.1.1. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности	минимальный уровень (обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой);	1	Наблюдение
		средний уровень (обучающийся усвоил навыки, составляющие более 1/2);	2	
		максимальный уровень (обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период).	3	
4.1.1. Умение выступать перед аудиторией	Свобода владения и подачи обучающимся подготовленной информации	уровни – по аналогии сп. 4.1.1.	1	Наблюдение
			2	
			3	
4.2.1. Умение организовать свое рабочее учебное место	Способность самостоятельно готовить свое рабочее место к деятельности и убирать его за собой	уровни – по аналогии сп. 4.1.1.	1	Наблюдение
			2	
			3	

4.2.2. Умение самостоятельно и аккуратно выполнять задания	Аккуратность и ответственность в работе	уровни – по аналогии сп. 4.1.1.	1 2 3	Наблюдение
<b>V. Креативность</b>				
5.1. Развитие творческих способностей	Креативность в выполнении практических заданий	- начальный (элементарный) уровень развития креативности – обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога  - репродуктивный уровень – в основном выполняет задания на основе образца  - творческий уровень – выполняет практические задания с элементами творчества.	1  2  3	Контрольное задание, рисунки, поделки
<b>VI. Воспитательный аспект</b>				
6.1. воспитать трудолюбие, аккуратность. воспитать ответственность и любознательность.	Уровень трудолюбия, аккуратности, ответственности и любознательности.	-минимальный уровень; -средний уровень; - максимальный уровень.	1 2 3	Наблюдение, блиц-опрос

В случае получения неудовлетворительных результатов педагог может внести изменения в учебно-тематический план, содержание дополнительной общеобразовательной программы или выбрать другие методы и приёмы с целью оптимизации образовательного процесса.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

### **Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов**

В качестве форм предъявления и демонстрации образовательных результатов используются следующие:

– таблица фиксирования уровня достижения образовательного результата, которая заполняется педагогом по итогам проведения контроля: промежуточного и итогового; Педагог подсчитывает количество

обучающихся, освоивших дополнительную общеобразовательную программу, в процентах от общего количества обучающихся: 80-100% – высокий уровень реализации дополнительной общеобразовательной программы, освоили полностью, 60-80% – средний уровень, освоили в основном, менее 60% – низкий уровень реализации, освоили частично;

- аналитическая справка, по итогам проведения итоговой диагностики;
- портфолио обучающихся (теоретические материалы, рецепты, полезные советы и т.д.).

По итогам мониторинга (промежуточного и итогового контроля) педагог заполняет таблицу фиксирования уровня достижения образовательного результата по годам обучения, где напротив каждого обучающегося определяет уровень достижения выносимого на мониторинг образовательного результата.

## **9. Список информационных источников Основная учебная литература**

1. Горшков, А.И., Липатова, О.В. Гигиена питания. [Текст]. – М.: Медицина, 1987.
2. Передерей, Н. А. Рецепты мировой кухни [Текст]. – М.: ВЕЧЕ, – 2009.
3. Симоненко, В. Д., Технология. Обслуживающий труд, [Текст]. – М., – 2009.
4. Федосеева, Т. А., Большая энциклопедия кулинарного искусства, [Текст]. – М.: ОЛМА – ПРЕСС. – 2015.

### **Дополнительная учебная литература**

1. Богатая, Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. [Текст]. – М.: ВО АГРОПРОМИЗДАТ, – 1988.
2. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. [Текст]. – СПб.: АО «Комплект», 2005.
3. Литвина, ИМ. Основы правильного питания. [Текст]. – СПб.: АО «Комплект», 2005.

### **Информационно-телекоммуникационные ресурсы**

1. [www.povar.ru](http://www.povar.ru)
2. [www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)
3. [www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)
4. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
5. [www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)
6. [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)
7. [www.111receptov.ru](http://www.111receptov.ru) и др.

### **Методическая литература**

1. Буйлова, Л.Н. Как разработать программу дополнительного образования детей [Текст] / Л.Н. Буйлова, Н.В. Кленова // Практика административной работы в школе. – 2004. – № 4. – С.47–51.
2. Лихачев, Б.Т. Педагогика: Учебное пособие для студентов пед. учебн. заведений и слушателей ИПК и ФПК [Текст] / Б.Т. Лихачев. – М.: Прометей, 1992.
3. Немов, Р.С. Психология. Книга 3 [Текст] / Р.С. Немов. – М.: Просвещение, 2003.
4. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учеб пособие для пед. вузов и системы повышения квалиф.пед.кадров [Текст] / Ред. Е.С.Полат. – М.: Академия, 2001.
5. Образовательные технологии [Текст] / Под редакцией: А.П. Чернявской, Л.В. Байбородовой, Л.Н.Серебренникова, И.Г. Харисовой, В.В. Белкиной В.Е. Гаиловой. – Ярославль: Из-во ЯГПУ, 2005.

# Приложения

## Приложение 1

### Презентация «Приготовление и оформление изделий из дрожжевого сдобного теста: сдоба фигурная»

НЕДОСТАТКИ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА		
Недостатки	Причина возникновения	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс проходит не интенсивно	Тесто осклаждалось менее 10°C или перегрелось выше 55°C. Не доброкачественные дрожжи	Подогреть или остудить до 30°C и добавить хорошие дрожжи
Тесто сладкое или слишком солёное	Много сахара или много соли	Замесить тесто без сахара или без соли и смешать с тестом
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без сахара и дрожжей, а это использовать как закваску
Образование высокшего слоя	Тесто перебродило в помещении с пониженной влажностью	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой

РЕЦЕПТУРА ТЕСТА ДЛЯ СДОБЫ ФИГУРНОЙ (5 кг)	
Наименование продуктов	Норма вложения
Мука в/с	3,0 кг
Сахар	0,45 кг
Маргарин	0,4 кг
Яйцо	5 штук
Дрожжи	0,12 кг
Ванилин	1 упаковка
Соль	0,02 кг
Вода	1,3 л

Отделочные полуфабрикаты	
До выпечки	После выпечки
1. Изюм	1. Сахарная пудра
2. Мак	2. Орехи
3. Мак с сахаром	3. Кокосовая стружка
4. Сахар	4. Шоколадная посыпка
5. Корица	5. Помытая вишня
6. Корица с сахаром	6. Какао-порошок
7. Кунжут	7. Повидло
8. Тмин	
9. Орехи цельные	
10. Орехи дроблёные	
11. Мучная крошка (штрейзель)	

### Зайчики

### Пирог с маком



### Цветы *Вариант 1*



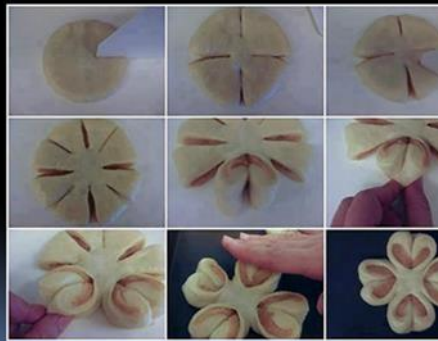
### Хрюшки



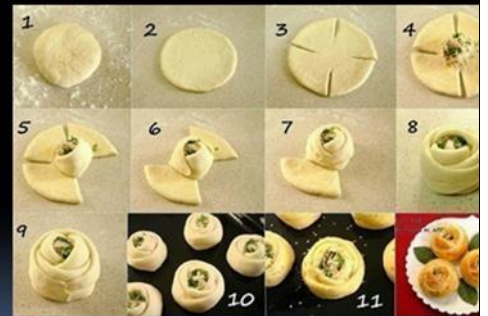
### Крендель



### Цветы *Вариант 2*



### Роза



**Анкета для родителей обучающихся объединения  
«Сам себе кулинар»**

ФИО Вашего ребенка

---

**1. Является ли, по Вашему мнению, направление деятельности нашего объединения актуальным?**

- да, несомненно
- только если занятия в будущем дадут какое-то преимущество
- лишь бы нравилось ребёнку
- затрудняюсь с ответом

**2. Какие формы занятий Вы считаете особенно интересными для Вашего ребенка?**

- индивидуальное исследование
- игра, викторина
- обучающее занятие
- эксперимент
- организация и участие в мероприятиях
- подготовка и участие в конкурсах
- творчество

**3. При ответе на предыдущий вопрос какие факторы Вы учитывали?**

- мнение ребёнка (по его рассказам)
- Ваше собственное представление об указанных формах или личный опыт
- результаты Ваших наблюдений за интересами ребёнка
- мнение школьных учителей, классного руководителя

**4. В каком настроении приходит Ваш ребёнок после наших занятий и мероприятий?**

- жизнерадостный, довольный, делится впечатлениями
- усталый, но довольный
- раздражённый, расстроенный
- ничего не рассказывает, ведёт себя, как обычно

**5. Какое участие Вы могли или хотели бы принимать в работе объединения?**

- помогать ребёнку готовиться к конкурсам
- всегда быть в курсе событий в объединении
- участвовать вместе с ребёнком в массовых мероприятиях
- создавать вместе с ребёнком поделки, рисунки
- пока затрудняюсь ответить.

Ваши пожелания, комментарии к нашей работе, вопросы педагогу

---



---



---



---



---

Большое спасибо Вам за то, что ответили на наши вопросы!



**Мониторинг образовательных результатов освоения  
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы  
«Сам себе кулинар»  
20\_\_/20\_\_ учебный год**

ФИО педагога \_\_\_\_\_

<b>I. Теоретическая подготовка ребенка:</b>		<b>II. Практическая подготовка ребенка:</b>	<b>III. Психолого-педагогический аспект</b>			<b>IV. Обще-учебные умения и навыки</b>				<b>V. Креативность</b>	<b>VI. Воспитательный аспект</b>
<b>1.1. Теоретические знания</b>	<b>1.2. Владение специальной терминологией</b>	<b>2.1. Практические умения и навыки</b>	<b>3.1. Социально-коммуникативное развитие</b>	<b>3.2. Познавательное развитие</b>	<b>3.3. Эмоционально-волевое развитие</b>	<b>4.1. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности</b>	<b>4.2. Умение выступать перед аудиторией</b>	<b>4.3. Умение организовать свое рабочее учебное место</b>	<b>4.4. Умение самостоятельно и аккуратно выполнять задания</b>	<b>5.1. Развитие творческих способностей</b>	<b>6.1. Уровень трудолюбия, аккуратности, ответственности и любознательности.</b>
<b>Кол-во баллов</b>											