

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДВОРЕЦ ТВОРЧЕСТВА ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ ИМ. Н.И.СИПЯГИНА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОВОРОССИЙСК

Принята на заседании
педагогического совета
от « 24 » мая 2023г.
Протокол № 5

Принята на заседании
педагогического совета
от « 24 » мая 2023г.
Протокол № 5

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

Социально-гуманитарной направленности

«Кухни народов мира»

Уровень программы: *ознакомительный*

Срок реализации программы: *1 год (144 час.)*

Возрастная категория: *от 10 до 14 лет*

Вид программы: *модифицированная*

Форма обучения: *очная*

Программа реализуется на бюджетной основе

ID – номер программы в АИС «Навигатор» 3512

Разработчик-составитель:
Хрипаченко Ольга Юрьевна
педагог дополнительного образования

г. Новороссийск, 2023г.

Содержание

I. Комплекс основных характеристик образования.

1. Пояснительная записка _____ 3 стр.
2. Цель и задачи _____ 7 стр.
3. Учебно-тематический план _____ 11 стр.
3. Содержание учебно-тематического плана _____ 15 стр.

II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ.

4. Календарный учебный график _____ 24 стр.
5. Условия реализации программы _____ 29 стр.
7. Формы аттестации и контроль _____ 30 стр.
8. Методическое обеспечение _____ 31 стр.
9. Список литературы _____ 32 стр.
10. Информационные ресурсы _____ 33 стр.
11. Приложения _____ 35 стр.

1.Комплекс основных характеристик образования ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Огромную роль в сохранении здоровья нации играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. Занятость родителей, ограниченность ассортимента продуктов, сложное финансовое положение в семье, ведёт к оскудению меню, уменьшению набора блюд.

Общеобразовательная общеразвивающая программа объединения «Основы общественного питания» «Кухни народов мира» способствует формированию профессиональной ориентации, обучению ребят навыкам и умениям поварского и кондитерского искусства, воспитанию трудолюбия, аккуратности, развитию творческой и социальной активности.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кухни народов мира» социально-гуманитарной направленности разработана для учащихся школьного возраста от 10 до 14 лет. Группы формируются согласно возраста.

Кулинарию можно по праву назвать искусством. Знакомиться с шедеврами кулинарного искусства так же приятно и полезно, как с шедеврами живописи, архитектуры, музыки... Программный материал знакомит с точки зрения кулинара с миром отправляясь в кулинарные путешествия по странам.

Приобретенные навыки помогут учащимся в повседневной жизни, а некоторым дадут ориентацию в выборе будущей профессии. Для того, чтобы помочь учащимся овладеть навыками самообслуживания, способами приготовления здоровой пищи, расширить их знания о национальных традициях нашей страны и стран мира, познакомить с традиционной русской кухней и кухней других народов, была составлена данная программа. Программа предполагает сочетание теоретических и практических занятий.

Получая знания по этой программе, параллельно, учащиеся так же могут получать знания о профессиях по дополнительным общеобразовательным программам «Увлекательный мир кулинарии» и «Профессии ресторанного бизнеса», «Кулинарные путешествия», «Кулинария в произведениях».

Нормативно-методические основы разработки дополнительной общеобразовательной программы представлены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;

- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» нацпроекта «Образование»;

- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);

- Приказ Минтруда России от 05 мая 2018 г. № 298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (зарегистрирован Минюстом России 28 августа 2018 г., регистрационный № 25016);

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020г. № 28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Постановление Главного санитарного врача 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»» (гл. VI);

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816;

в соответствии с:

- письмом Министерства образования и науки России от 18.11.2015г №09-3242 «О направлении информации» (Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы);

- письмом Министерства образования и науки Краснодарского края «О рекомендациях по составлению рабочих программ, учебных предметов, курсов и календарно-тематического планирования» от 17.07.2015г № 47-10474/15-14;

- Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий от 20 марта 2020г. Министерство просвещения РФ;

- Уставом МБУ ДО ДТДМ, локальными актами учреждения.

Данная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Направленность программы - социально-гуманитарная. Программа направлена на социальное, культурное и профессиональное самоопределение, творческую самореализацию личности учащихся, способствует формированию уверенной в себе личности. Знания, полученные на занятиях, позволяют продемонстрировать своё терпение, старание, фантазию. В программе использованы оригинальные формы презентаций личностных достижений – участие в конкурсах-выставках, создание проектов, фото- выставка, дегустация блюд. Кроме того у учащихся будет возможность обменяться творческим опытом, а именно: встреча с шеф-поварами столовых, кафе и ресторанов города, мастер-классы с родителями и педагогами, экскурсии на предприятия общественного питания.

Содержание курса позволяет познакомить с особенностями кулинарии разных стран мира. Анализируя различные способы приготовления блюд, учащиеся получают знания о технологических процессах приготовления пищи, правилах приготовления блюд, технологии приготовления простых и сложных блюд. Изучая и используя технологические карты приготовления блюд, ученики приобретают умения самостоятельной работы. Систематически и регулярно выполняя блюда, приобретают навыки хорошего глазомера.

Актуальность программы: данная программа вооружает учащихся элементарными знаниями по кулинарии, знакомит с различными технологиями приготовления блюд разных народов мира, прививает потребность в здоровом питании, помогает учащимся в дальнейшей учебной деятельности, в профессиональном самоопределении и в личной жизни, учатся организовать своё питание полноценным.

Новизна программы заключается в её практической направленности. Кроме того программа объединила в себе теоретические сведения из области анатомии, физиологии, гигиены, этикета, культуры.

Может также касаться отдельных компонентов образовательной программы, например, при традиционности направления деятельности могут использоваться нестандартные приемы, методы, педагогические технологии (чередование форм), организация образовательной деятельности (электронное обучение с применением дистанционных технологий).

Педагогическая целесообразность программы определяется возможностью получения знаний путём проведения занятий с помощью использования на занятиях современных педагогических технологий и различных видов цифровых образовательных ресурсов: комплекты мультимедийных презентаций по разделам образовательной программы, виртуальные экскурсии на предприятия общественного питания, CD- диски, образовательные ресурсы сети Интернет, электронные учебники по дополнительной профессиональной подготовке учащихся в условиях электронного обучения в соответствии с целями и задачами дополнительного образования.

Данная образовательная программа педагогически целесообразна, так как её реализация способствует формированию у учащихся знаний, умений и навыков по профессии повар, кондитер, с изучением кухонь мира, исторического и гражданского сознания, толерантного отношения к другим народам, традициям, религии.

Отличительные особенности программы заключаются в том, что практическая деятельность по программе «Кухни народов мира» способствует не только формированию специальных умений и навыков по приготовлению блюд, но и их художественному оформлению, сервировки стола, способствует формированию эстетического вкуса. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие учащимся внимательнее относиться к выбору продуктов питания, имеют возможность узнать о различных профессиях связанных с производством пищи: повар, кондитер, пекарь, ресторатор, администратор, официант, бармен. Это в дальнейшем может повлиять на профессиональную ориентацию учащихся.

Отличия могут быть и в постановке образовательных задач, и в построении учебно-тематического плана, в содержании занятий их видов, форм, применяя вариативный подход в изложении учебного материала.

Адресат программы – участвуют дети от 10 до 14 лет, группы формируются согласно данному возрастам. Всем, для кого будет актуальным обучение по программе. При зачислении проводится стартовая диагностика (входной контроль) с целью выяснения индивидуальных особенностей, а также

интересов, первичных умений и навыков, мотивации для занятий и т.п. Программа предполагает быструю адаптацию вновь прибывших детей в любой временной период учебного года. В реализации программы могут участвовать дети с ограниченными возможностями здоровья.

Полученные знания, умения и навыки могут быть не только социально востребованы, но и очень полезны подросткам в дальнейшем выборе профессии, приобретённые знания обогатят интересным материалом, который пригодится во взрослой жизни в каждой семье и в каждом доме. **Условия приема детей:** запись на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется через систему заявок на сайте «Навигатор дополнительного образования детей Краснодарского края» <https://p23.навигатор.дети/> и заявления от родителей.

Уровень программы ознакомительный, что предполагает освоение обучающимися начальных основных знаний, умений и навыков в данной изучаемой области (кулинарное дело), ознакомление с азами профессий. Формирование мотивации в образовательную деятельность, к дальнейшим занятиям по программам базового уровня.

Объём и сроки её реализации: программа рассчитана на 1 год обучения 144ч. (36 учебных недель). Виды занятий: лекции, практические и теоретические занятия, творческие проекты, мастер-классы, кулинарные выставки, конкурсы.

Цель программы: создание условий для формирования у учащихся комплекса знаний о традициях и обычаях, исторически сложившихся в культуре питания разных народов с учётом национальных, исторических и природно-географических условий, развитие навыков профессионального самоопределения.

Задачи программы:

Предметные:

- Формирование у учащихся основных понятий о кулинарии.
- Расширение знаний о культуре питания, ознакомление основные профессии, связанные с питанием.
- Формирование навыков владения техническими средствами обучения.

Личностные:

- Формирование культуры общения при выполнении групповых заданий и привитие навыков точного его выполнения.
- Ознакомление учащихся с возможными путями достижения успеха и способствование успешной самореализации в современном мире.

- Воспитание экологической культуры, формирование основ здорового образа жизни.

- Развитие творческих способностей, эстетического вкуса и этических навыков, аккуратности, внимания, чувство ответственности.

Метапредметные:

- Развитие умения работать в команде и индивидуально, выполнять задания самостоятельно и коллективно.

- Привитие навыков самостоятельного поиска и обработки информации, развитие навыка использования социальных сетей в образовательных целях.

- Развитие умения самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность,

Особенности организации образовательного процесса. Группы учащихся - по 6-8 человек (в связи с особенностями учебно-воспитательного процесса, санитарных норм и техники безопасности при работе с острыми, режущими предметами и электрооборудованием). Состав группы - постоянный. Процесс обучения предполагает теоретические (50 %) и практические занятия. Занятия с группой проводятся 1 раз в неделю по 4 часа (2 часа теории и 2 часа практики, в выходные дни) или 2 раза в неделю по 2 часа.

Работа с коллективом обучающихся объединения

Воспитательные мероприятия направлены на создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

План воспитательной работы

№ п/п	Направления воспитательной деятельности	Название мероприятия	Сроки проведения	Форма проведения
	Общекультурное направление	«День открытых дверей»	сентябрь	Организация выставки с целью привлечения учащихся в объединение
	Воспитание культуры поведения	Правила поведения в общественных местах		Беседа

2	<p>Общекультурное направление, семейное воспитание</p> <p>Духовно-нравственное направление</p> <p>Воспитание культуры поведения</p>	<p>«Будем знакомы»</p> <p>«С Днём учителя»</p> <p>Правила поведения на каникулах</p>	<p>Сентябрь-октябрь</p> <p>В течении года</p>	<p>Родительское собрание; избрание родительского комитета. Выставка творческих работ, кулинарных и кондитерских изделий к празднику</p> <p>Беседа</p>
3		<p>Экскурсия в «Музей хлеба» п. Архипо-Осиповка, приуроченная к празднованию «Всемирный день повара»</p>	<p>октябрь</p>	<p>Экскурсия</p>
4	<p>Гражданско-патриотическое</p> <p>Спортивно-оздоровительное</p>	<p>Акция «Бескозырка»</p> <p>«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к празднованию Дня защитника отечества</p> <p>«Папа, мама, я – спортивная семья», приуроченное к Международному женскому дню 8 марта</p>	<p>февраль</p> <p>Февраль</p> <p>март</p>	<p>Участие в акции</p> <p>Кулинарно-спортивное соревнование</p> <p>Кулинарно-спортивное соревнование</p>

5	Воспитание культуры здорового образа жизни	О вреде курения	В течении года	Беседа
		«Нет наркотикам» Беседа о здоровом образе жизни	В течении года В течении года	Беседа Беседа
6	Гражданско-патриотическое	День народного единства «В дружбе - сила!»	ноябрь	Беседа. Видеопросмотр и обсуждение, выставка блюда разных народов проживающих на территории Краснодарского края
7	Экологическое воспитание	Бережное отношение к природе	В течении года	Беседа
		Береги родной край	В течении года	Беседа
8	Эстетическое воспитание	Декоративно-кулинарный подарок к Новому году и Рождеству	Декабрь, январь	Проведение мастер-класса или выставка
		Декоративно-кулинарный подарок к 8 марта	Март	Проведение мастер-класса или выставка
		«Гуляй, Масленица» городское мероприятие.	Март	Выставка блинов

	Эстетическое воспитание	Традиционные праздники в России «Пасха»	Апрель	Выставка кулинарных изделий
	Профессиональная ориентация Гражданско-патриотическое	1.Экскурсия на один из кондитерских цехов г Новороссийска, приуроченная к празднованию « День кондитера в России» 2. Кулинарное мероприятие, посвященное Дню победы 3.Благотворительная акция «Сладкое угощение» ветеранам ВОВ	май	Экскурсия Беседа. Видеопросмотр и обсуждение , выставка блюд войны. Экскурсия в дом престарелых г.Новороссийска
	Профессиональная ориентация	Предприятия общественного питания (столовая, ресторан, кондитерский цех)	В течении года	Экскурсия
9	Работа с родителями	Родительское собрание	май	Беседа

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/ п	Наименование разделов и тем	В том числе			Формы аттестации /контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
	1. Раздел	68ч	34	34	

1.1	Кухни славянских народов	36	18	18	Выполнение практического задания, творческих проектов, участие в мастер-классах, (презентации, фото отчёты, видеоролики).
1.2	Кавказская национальная кухня	32	16	16	Лекция. Беседа Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,
	2. Раздел	76ч	38	38	
2.1	Европейская кухня	36	18	18	Лекция. Беседа Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,
2.2	Кухня Азии	32	16	16	Лекция. Беседа Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,
2.3	Экскурсия	4	2	2	Внеаудиторное занятие. Наблюдение.
2.4	Итоговое занятие	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, видео-ролики, беседа
	Итого	144ч	72	72	

Учебный план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе		Форма аттестации /контроль
			Теория	Практика	

	1. Раздел	68ч	34	34		
	Кухни славянских народов	12	6	6		
1.	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Русская кухня	4	2	2	презентация, беседа, практическое задание	
2.	Украинская кухня	4	2	2	презентация, беседа	
3.	Белорусская кухня	4	2	2	практическое задание	
	Кухня Северной и Южной Америки	24	12	12		
4.	Северная Америка. США	4	2	2		
5.	Северная Америка. Канада	4	2	2		
6	Северная Америка. Мексика	4	2	2		
7	Южная Америка. Бразилия	4	2	2		
8.	Южная Америка. Аргентина	4	2	2		
9	Южная Америка. Ямайка. Перу. Чили	4	2	2		практическое задание
	Кавказская национальная кухня	32	16	16		практическое задание
10	Кухня народов, Грузия	4	2	2	практическое задание, беседа, презентация	
11	Кухня народов Армения	4	2	2		
12	Кухня народов Азербайджана	4	2	2		
13	Кухня народов Абхазии	4	2	2		
14	Адыгейская кухня	4	2	2		
15	Кухня народов Дагестан	4	2	2		

16	Кухня народов Чеченской республики	4	2	2	
17	Кухня народов Северная Осетия	4	2	2	
	2. Раздел	76ч	38	38	
	<i>Европейская кухня</i>	36	18	18	
18	Болгарская кухня	4	2	2	практическое задание, беседа, презентация
19	Германская кухня	4	2	2	
20	Испанская кухня	4	2	2	
21	Итальянская кухня	4	2	2	
22	Французская кухня	4	2	2	
23	Швеция	4	2	2	
24	Швейцария	4	2	2	
25	Греческая кухня	4	2	2	
26	Английская кухня	4	2	2	
	<i>Азиатская кухня</i>	40	20	20	
27	Кулинарные традиции Китая	4	2	2	практическое задание, беседа, презентация
28	Кулинарные традиции Японии	4	2	2	
29	Кулинарные традиции Вьетнама	4	2	2	
30	Кулинарные традиции Кореи	4	2	2	
31	Кулинарные традиции Тайланда	4	2	2	
32	Кулинарные традиции Казахской кухни	4	2	2	
33	Кулинарные традиции Узбекистана	4	2	2	
34	Кулинарные традиции Таджикистана	4	2	2	
35	Экскурсия	4	2	2	Беседа
36	Итоговое занятие	4	2	2	
	Итого	144ч	72	72	

Содержание программы

Состав и наименование блюд подбираются с учетом возраста детей, опыта в практической работе с инструментами и оборудованием для кухни,

материальной возможности и желания детей в приготовлении конкретного блюда. Главное, соответствие теме занятия.

1. Кухни славянских народов - 12ч

1.1. Введение. Русская кухня- 4ч

Теория:

- общие понятия о квалификационной характеристике повара, кондитера;

- охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.

Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания.

Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.

Русская кухня. Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Анкетирование.

Приготовление традиционных блюд кухни. (Щи, скоблянка, квас, молоко, бефстроганов, тюрю, кулебяка)

1.2 Украинская кухня– 4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Суп -лапша домашняя, борщ, капустняк, нудли украинские, фучки, чорба, пышки, печенье, компот, чай)

1.3. Белорусская кухня-4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Драники, бабка со шкварками, суп с клецками, свекольник, жу, верашчака, бездрожжевой хлеб, сок с медом и корицей, налесники с творогом, сбитень)

2. Кухни Северной и Южной Америки- 24ч

2.1 Северная Америка. США- 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (жареный цыпленок, свиные ребрышки, фаршированная индейка, запеченный картофель, яблочный пирог, блины с кленовым сиропом)

2.2. Северная Америка. Канада – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Тюртьер, Путин, коктейль «Цезарь», Бивер Тейлз, гороховый суп, батончики Нанаимо, сливочный тарт, копченое мясо по –Монреальски, хлеб Бэннок, Канадский бекон, кленовый сироп и оладьи)

2.3. Северная Америка. Мексика - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Токас, Гуакамале, Тортилья, Кесадила, Буритос, Фахитос, Суп из фасоли, Начос, Посолес, Тамалес)

2.4. Южная Америка. Бразилия – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Фейжоада, ватапа, мокека, Пастель, Коцинья, Акараже, Чурраско, Кассава, Такака, Бригадейро)

2.5. Южная Америка. Аргентина – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Асадо, стейк, Матамбре, Пучеро, Локро, Миланеса, Ньюокки, рыба и морепродукты, Эмпанадас, Альфахорес,

2.6. Южная Америка. Ямайка. Перу. Чили – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Чилийский хлеб, Севиче, Касуела, Куранто аль Хойо, Сопайпильяс)

3. Кавказская национальная кухня- 32 ч

3.1. Грузинская кухня-4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Оджахури, лобио, гурили, чахохбили, чашушули, чкмерули с курицей, чанахи, пирожки с фасолью, пирожные с орехами, соки).

3.2 Армянская кухня- 4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Хашлама, хурджин, шашлык, толма, закуска из лаваша, пахлава, чай)

3.3. Азербайджанская кухня-3ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (долма, плов, чабаб, салат «Азербайджан», баранина, сок гранатовый.)

3.4. Кухня народов Абхазии– 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Акудрца, Ажбы дзы, Аджика, Мамалыга, Хачапур, Абаклажанчапа и т.д).

3.5. Адыгейская кухня – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Щипс, лилибж, пастэ, кояж, халуж, адыгейские колбаски, гуубат, щху, курамбий)

3.6. Кухня народов Дагестан- 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Бекмес, бахух, сохта, лепёшки чуду, халпама. Каурма, кюрзе, урбеч с арахисом, хинкал, Дагистанские чуду с мясом и картофелем).

3.7. Кухня народов Чеченской республики - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Жижик-галнаш, чепалгаш, чуднаш, сискал, котам-галмаш, хингалш, баараш, холтмаш, жижиган чорпа, нохчийф кхана, далнаш,)

3.8. Кухня народов Осетия - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Осетинский пирог, Кабардинское блюдо из фасоли, суп «Лывжа», шашлык по-Осетински, балджин, Насджин, Давонджин).

Раздел 2 -78ч

1. Европейская кухня – 36ч

1.1. Болгарская кухня – 4 часа

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Суп из фасоли, Баница, Таратор, Гювеч, Сарми, Суп из рубленого мяса, Чушки паления с ориз, Капама, Папатник, барбекю).

1.2. Германская кухня – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Немецкие колбаски, рулет из говядины, Маульташен, рулька по-Берлински, Лаубскаус, Фальшивый заяц, шницель, кислая капуста зауэркраут).

1.3. Испанская кухня 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Гаспачо, Паэлья, Испанская тортилья, Пататос бравас, Фабада, Молочный поросёнок, Писто. Каталонский крем, Торт Сантьяго, Чуррос).

1.4. Итальянская кухня – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Ньюокки, Минестроне, Паста, Пицца, Лазанья, Аранчини, Особуко, Ризотто, Равиоли, Фриттата, Сальтимбокка, Триппа).

1.5. Французская кухня - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Гребешки Сен-Жак, Луковый суп, Беф Бургиньон, Кассуле, Наварин, Рататуй, Гратен дофинуа, Утка конфи, Торт «Опера»).

1.6. Шведская кухня-4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (пирог, пирожные со взбитыми сливками, торт, колбаса, ветчина, блины, вишневый мусс, яйцо, леденцы, карамельки, сок, какао).

1.7. Швейцария – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Фондю, Раклет, Решти, Гешнетцельтес, Холермус, Альпен макарони, Филе де перш, Мучной суп, Цугер киршторт, Медовое печенье).

1.8. Греческая кухня – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд (Мусака, Паститсио, Фасолада, Факес, Клефтико, Мелидзаносалата, Спанакопита, Баклаवास, Лукумадес, Василопита).

1.9. Английская кухня-4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: (Пирог с вишнями, жареная индейка, гренки с маслом, пирожки, уха, сухарики, пирожные).

(каша, яйца, бутерброды, мед, пирог, тефтели)

2. Азиатская кухня – 40 часов

2.1. Китайская кухня – 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (говяжье потроха, утка по-Пекински, мясо с картошкой по-Пекински, яблоки в карамели, чай).

2.2. Кулинарные традиции Японии -4ч

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Онигири, темпура, тонкацу, оконотомияки, якисоба, чай).

2.3. Кулинарные традиции Вьетнама - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Суп фо, Нэм ран, салатные роллы, хрустящий блин, Бан ми, пирожки баньтынг, жареный рис, Бун ча, Чо том, Кокосовый суп).

2.4. Кулинарные традиции Кореи - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Кимчи, Пибимпап, Кимбап, Чон, Самгёпсаль, Кальби, Джапче, Патбинсу, Кук -си).

2.5. Кулинарные традиции Тайланда - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Том Ям, Том Кха, Кунг Сом Пак Руам, зеленое карри, Кхау Пхат, рыба в соли на гриле).

2.6. Кулинарные традиции Казахской кухни - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Бешбармак, манты, куэрдок, плов по-Казахски, казы, коктал, баурсак, шельпек, курт, жент).

2.7. Кулинарные традиции Узбекистана - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Плов, лагман, манты, дымляма, Сумалык, Чучвара, Шурпа, Самса, Патыр, Халвайтар).

3.8. Кулинарные традиции Таджикистана - 4 часа.

Теория: Характерные черты и особенности кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд.

Практика: Приготовление традиционных блюд кухни. (Самбуса Вараки, Каурма шурбо, Халвайтар, Мастава, Курутоб, ош плов, Манту, чай с солёным молоком, Лагман, Долмама, Ношхухпа, Сийох- алаф, Фатир-маска).

3. Экскурсия- 4 часа.

Экскурсия на предприятие общественного питания.

4. Итоговое занятие- 4 часа. выполнение практического задания, участие в мастер-классе, организация выставки, демонстрация презентаций, фото отчётов, видеороликов.

Планируемые результаты

В области кулинарного производства

Предметные результаты.

учащийся должен знать:

1. Виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, мяса, рыбы и птицы.

2. Правила приема и последовательность выполнения операций механической кулинарной обработки овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и т.д.

3. Технологию приготовления несложных блюд.

4. Правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.
учащийся должен уметь:

1. Производить первичную кулинарную обработку овощей, круп, бобовых, макаронных изделий и т.д.

2. Промывать, очищать и нарезать овощи, зелень и т.д.

3. Готовить не сложные блюда из круп, картофеля, мяса, яиц и творога, бутерброды, салаты, напитки.

4. Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии, гигиены, противопожарные мероприятия.

Личностные результаты:

1. Проявлять отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.

2. Испытывать личную потребность в проявлении художественного вкуса.

3. Интерес к творческому познанию и самоопределению.

4. Иметь устойчивую мотивацию к здоровому питанию и образу жизни.

5. Уметь адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

Метапредметные результаты:

1. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

2. Выбирать продукты питания, определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.

3. Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.

4. Уметь работать в группе.

В области кондитерского производства

Предметные результаты

учащийся должен знать:

1. Основные свойства применяемого сырья, материалов, полуфабрикатов, используемых для приготовления кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий.

2. Способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья, полуфабрикатов.

3. Технологии и режим приготовления несложных кондитерских изделий, начинок, кремов, требования к качеству продукции.

4. Правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

учащийся должен уметь:

1. Приготавливать различные виды теста (песочное, бисквитное, заварное и т.д.)
2. Приготавливать различные виды начинок, кремов, помад.
3. Отделывать изделия помадой, фруктами, шоколадом, кремом.
4. Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия.

Личностные результаты:

1. Проявлять отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы.
2. Испытывать личную потребность в проявлении художественного вкуса.
3. Интерес к творческому познанию и самоопределению.
4. Иметь устойчивую мотивацию к здоровому питанию и образу жизни.
5. Уметь адекватно реагировать при работе с оборудованием, инвентарём, электроплитами.

Метапредметные результаты:

1. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
2. Выбирать продукты питания, определять по внешнему виду, запаху качественные продукты.
3. Выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.
4. Уметь работать в группе.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Объединение: «Основы общественного питания»

Программа: «Кухни народов мира»

	Дата		Тема занятия	Количество часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
	план	факт						
			Кухни славянских народов-	12				
1			Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на предприятиях общественного питания. Русская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация
2			Украинская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
3			Белорусская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Кухня Северной и Южной Америки	24				
4			Северная Америка. США	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
5			Северная Америка. Канада	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
6			Северная Америка. Мексика	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие

7			Южная Америка.Бразилия.	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
8			Южная Америка. Аргентина	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
9			Южна Америка. Ямайка. Перу. Чили	4		Теоретическое занятие и практик	ДТДМ каб. 106	Выставка кулинарных работ Собеседование, анализ практических работ.
			Итого часов	36				
			Кавказская национальная кухня	32				
10			Грузинская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
11			Армянская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
12			Азербайджанская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
13			Кухня народов. Абхазия	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
14			Адыгейская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие

15			Кухня народов. Дагестан	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
16			Кухня народов. Чеченская республика	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
17			Кухня народов Осетия	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Итого часов (раздел 1)	68				
			Европейская кухня	36				
			Болгарская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Германская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
21			Испанская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
22			Итальянская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие

			Французская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Шведская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Швейцария	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Греческая кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Английская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Азиатская кухня	40				
			Китайская кухня	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Кулинарные традиции Японии	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Кулинарные традиции Вьетнама	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Кулинарные традиции Кореи	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация

								Практическое занятие
			Кулинарные традиции Тайланда	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
			Кулинарные традиции Казахской кухни					
			Кулинарные традиции Узбекистана	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
34			Кулинарные традиции Таджикистана	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, презентация Практическое занятие
35			Экскурсия	4		Посещение предприятия общественного питания города		Собеседование
36			Итоговое занятие	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Выставка сервировок столов, блюд Собеседование, анализ практических работ.
			Итого часов (раздел 2)	76				

			Итого часов в год	144				
--	--	--	--------------------------	------------	--	--	--	--

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

Для реализации программы необходимы: специально оборудованный учебный кабинет, который включает 2 помещения: учебную кухню с кухонной мебелью и класс для теоретических занятий и дегустации блюд, со столами и стульями.

Учебный кабинет помещения отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлая, сухая с естественным доступом воздуха и вытяжной вентиляцией, соответствует требованиям пожарной безопасности. Интерьер класса для теоретических занятий представляет собой гостиную комнату, расположенную рядом с кухней, где удобно проводить обучение по сервировке стола и для дегустации приготовленных блюд.

Перечень оборудования, инструментов, материалов: кухонная, столовая, чайная посуда и приборы.

Обязательное условие проведения занятий - соблюдение и строгое выполнение правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест, посуды, обработки продуктов, наличие доброкачественных продуктов.

Дидактический и лекционный материал:

- инструкционные карты с перечнем необходимых продуктов, порядком приготовления, и подачи приготовляемого на занятии блюда
- плакаты;
- дидактические разработки занятий по темам;
- книги и журналы по кулинарии, быту и жизни на Руси, славянской кухне, кухне народов мира, здоровом питании, культуре быта, вреде алкогольной зависимости для самостоятельного обучения учащихся;
- видео фильмы по темам занятий;
- компьютер (ноутбук) для просмотра презентаций.

Кадровое обеспечение: квалифицированный педагог дополнительного образования, обладающий опытом работы, имеющий педагогическое образование и специализацию в данной области, технолог пищевой промышленности, знающий педагогику и психологию детей и подростков, владеющий ИКТ, владеющий теоретическими знаниями и практическими умениями в области технологии приготовления блюд, организации обслуживания.

Формы аттестации и контроль

Основными структурными компонентами являются: деятельность, отношение, общение. Метод наблюдения позволяет педагогу оценивать проведенную целенаправленную работу, проанализировать мотивацию учащихся и учесть все положительные и отрицательные стороны учебного процесса: какие были поставлены цели и задачи, какие были реализованы. Критерии оценки качества помогают управлять коммуникативными процессами учащихся, учитывая их развитие, настроение, запросы и желания, активность участия. Применяемая форма тестирования позволяет выявлять качество знаний, умений и навыков, приобретённых учащимися в процессе обучения в соответствии с программным материалом.

Виды и формы контроля

Виды	Содержание	Формы	Сроки
Вводный	Диагностика знаний по технике безопасности.	Анкетирование. Беседа	Первое занятие
Текущий	Усвоение полученных знаний и навыков. Проверка усвоения и оценка результатов темы.	Викторины, Собеседование, практические задания, фото и видео отчеты.	По прохождению основных разделов уч. плана
Итоговый	Проверка полученных знаний и навыков.	Итоговое собеседование. Практическое задание. Выставка кулинарных произведений (фотоотчеты).	В завершении программы

Контроль проводится на всех этапах реализации программы: предварительный контроль (готовности к реализации мероприятий); текущий контроль (весь период реализации программы с целью анализа выполнения плана учебных тем); итоговый контроль (на контрольном этапе после завершения реализации учебного материала с целью оценки качества реализации программы и ее эффективности).

Формы отслеживания и фиксации образовательных результатов:

- Фото и видео отчеты.
- Выставки работ, работа в мастер-классах.
- Мониторинг.
- Участие в тематических мероприятиях.
- Журнал учета педагога.

Оценочные материалы: для оценивания результатов освоения программы предусмотрено итоговое тестирование или анкетирование, выполнение практического задания.

Методическое обеспечение программы

Подходы к образовательному процессу основаны на педагогических принципах обучения и воспитания.

1. Принцип добровольности (зачисление в группу по желанию).
2. Принцип вариативности (учёт возрастных особенностей учащихся).
3. Принцип систематичности и последовательности в освоении знаний и умений.
4. Принцип доступности.
5. Принцип обратной связи (мотивация учащихся на занятиях).
6. Принцип ориентации на успех.
7. Принцип взаимоуважения.
8. Принцип индивидуально-личностной ориентации воспитания (индивидуальный подход, система поощрений, опора на семью).
9. Принцип сознательности, творческой активности и самостоятельности учащихся.
10. Принцип креативности (творчества) и коллективности.
11. Принцип научности содержания и методов образовательного процесса.
12. Принцип опоры на интерес.

Формы обучения: занятия носят комбинированный характер, где теоретический материал в виде лекций и бесед получает эффект коллективного обсуждения (практический характер деятельности). При проведении учебных занятий используется форма коллективной работы – беседа, обсуждение, опрос. Возможна виртуальная форма обучения с целью самообразования, реализуемая при помощи использования образовательных ресурсов: видеоролики, презентации, ссылки на интернет-ресурсы. Практические занятия выполняют важную роль, закрепляются полученные теоретические знания, учащиеся учатся приготовлению блюд по теме занятия. Программные

материалы подобраны так, чтобы на протяжении всего учебного процесса у учащихся поддерживался интерес к занятиям.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Литература для обучающихся

1. Волощук Г.А. Особенности кухни народов мира: справочное издание / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. -2-е изд., доп. - Киев: Рэклама,1990- 128с.
2. Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.1: Учеб. пособие / И.А. Гладкова .— :изд-во ЛКИ, 2011 .— 82 с. — 81с. <https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=1454114>
3. Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.2: Учеб. пособие / И.А. Гладкова.— :изд-во ЛКИ, 2011 .— 74 с. — 73с.
4. Кухня народов мира: учебное пособие. Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». Бакалавриат / В. В. Марченко, Н. В. Судакова .— Ставрополь: изд-во СКФУ, 2016 .— 149 с.
5. Кулинария народов мира: научно-популярная литература /[Авт.-сост. А. Костыгин]. - Ростов-на-Дону: Феникс; СПб.:Северо-Запад, 2007 - 512 с. 20
6. Кухня народов Кавказа: практикум. Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела». Бакалавриат / В. В. Марченко, А. М. Данилов, Н. В. 113
7. Константинов, А.А. Дальневосточная кухня. Питание и здоровье / А.А. Константинов.— 4-е изд., испр. и доп. — Хабаровск : Изд-во Хворова А.Ю., 2014.— 280 с.
8. Новоженев Ю.М. Кухни народов мира: практ. пособие / Ю.М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - 2-е изд. - М.: Высшая школа,1993 Ч. 1 - 1993 - 318 с.
9. Новоженев Ю.М. Кухни народов мира: практ. пособие / Ю.М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - 2-е изд. - М.:Высшаяшкола, 1993 Ч. 2 - 1993 – 288с
10. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: нормативно-технический материал / Под общ.ред. В.Т. Лапшиной; М-во экон. развития и торговли РФ. - М.: Хлебпродинформ, [2006]. - 760 с. 5
11. Традиции и культура питания народов мира: методические указания по выполнению практических работ для бакалавров направления подготовки 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостиничное дело" (Вост.-Сиб. гос. ун-т

технологий и упр.; сост.: Н. И. Хамнаева, Е. Т. Цынгунова. - Улан-Удэ: Издательство ВСГУТУ, 2015. - 16 с.

Литература для педагога

1. Донцова Д. Кулинарная книга М.: Эксмо 2017.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб.для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. - М.: Просвещение, 2016.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2014.
4. Ляховская Л.П. Русская кухня. - СПб.: Кристалл, 2018.
5. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем.- М.: БММ АО, 2014.

Литература для родителей

1. Будницкая А.З.: Вкусные воспоминания. - М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2014
2. Вакуленко, В.В.: Целительная сила витаминов и минералов. - Ростов н/Д: Феникс, 2015
3. Гаевская Л.Я.: Книга о вкусной и здоровой пище. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2015.
4. Зайко Г.М.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М. ; Ростов н/Д: Март, 2019
5. Козлова С.Н.: Кулинарная характеристика блюд.-М.: Академия, 2013
6. Иванова Г.В. и др.: Рец.: Е.И.Прахин, Е.А. Теппер: Кулинарные зарисовки о здоровом питании.- Красноярск: Поликом, 2018 под ред. М.П. Могильного ;рец.: А.Г. Сухарев, М.А. Ильина: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. - М.: ДеЛипринт, 2016
7. Поскребышева Г.: Большая кулинарная энциклопедия. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 202013
8. Поскребышева Г.: Энциклопедия домашних заготовок. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2019
9. Поскребышева Г.И.: Православная кухня. -М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 202014
10. Сост. К. Силаева: Сервировка и застольный этикет. - М.: Эксмо, 2004
этикет. - М.: Эксмо, 2016
11. Сучкова Е.М.: Большая книга тортов и пирожных. - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004
12. Сучкова Е.М.: Домашняя выпечка. - М. : ОЛМА-ПРЕСС, 2004
13. Стародубов Л.М.: Ешьте на здоровье!.- М.: Паломник, 2012

Интернет – ресурсы

1. *www.edu.ru – портал* Российское образование.
2. www.gastronom.ru Информационно - поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд.
3. www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России.
4. www.millionmenu.ru Информационно - поисковая система. На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы.
5. <http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только
6. <http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня
7. Дополнительная литература <http://vitameal.ru/cook/cooka2.html>

Анкета
На начало учебного года

1. Что привлекло меня на занятия по программе: «Кухни народов мира»?
2. Чему я хочу научиться?
3. В какой форме я бы хотел(а), чтобы были проведены занятия?
4. Сколько раз в неделю хотел(а) бы посещать эти занятия?
5. Есть ли желание принимать участие в конкурсах, викторинах, выставках по данному направлению?

Анкета самооценки «Мои достижения»
по программе «Кухни народов мира»

ВОПРОС	ОТВЕТ
<i>Какие действия я спланировал для достижения цели?</i>	
<i>Удалось ли мне реализовать задуманное?</i>	
<i>Что я сделал для достижения цели?</i>	
<i>Какова эффективность моих действий?</i>	
<i>Мои достижения в результате занятий?</i>	
<i>На сколько я освоил теоретический материал по темам программы?</i>	
<i>Научился использовать полученные на занятиях знания в практической деятельности?</i>	
<i>Над чем мне надо работать? Что необходимо еще сделать?</i>	

Тест

Приготовление и оформление блюд и напитков

1. Из яиц можно приготовить:
 - яичницу
 - омлет
 - кулибяку
2. Из рыбного фарша можно приготовить:
 - паштет
 - омлет
 - котлеты
3. Для приготовления желе применяют желирующие вещества:
 - крахмал
 - агар-агар
 - желатин
4. Салат из свежих овощей украшают:
 - зеленью
 - майонезом
 - искусственными цветами
5. Для украшения салата репчатый лук нарезают:
 - фигурной нарезкой
 - колечками
 - дольками
6. К видам первичной обработки овощей относят:
 - сушка
 - нарезка
 - промывание
7. Для приготовления каши гречневую крупу:
 - сушат
 - промывают
 - просеивают
8. Пирожки из дрожжевого теста пекутся в духовом шкафу:
 - 15 минут
 - 30 минут
 - 45 минут
9. Время варки яиц вкрутую:
 - 15 минут
 - 5 минут
 - 10 минут

Тест Обработка продуктов

1. К видам первичной обработки овощей относят:
 - чистка
 - промывание
 - нарезка
2. Для приготовления рисовой каши рисовую крупу:
 - сушат
 - промывают
 - обжаривают
3. Перед замешиванием теста муку:
 - сушат
 - просеивают
 - обжаривают
4. В процессе первичной обработки корнеплоды:
 - перебирают
 - сушат
 - нарезают
5. Для жаренья картофель нарезают:
 - кубиками
 - бочонками
 - соломкой
6. К тепловой обработке продуктов относят:
 - варка
 - сушка
 - жарение
7. Для максимального сохранения в овощах витамина С при тепловой обработке их следует:
 - запекать
 - варить в воде
 - варить в кожуре
8. Перошки пекут в духовом шкафу при какой температуре:
 - 100 С
 - 150 С
 - 250 С

**Мониторинг
результатов обучения при реализации образовательной программы**

год обучения 20... – 20...уч. год

В течение учебного периода обучения по основным разделам курса выделяются измеряемые параметры (теоретические знания, практическая подготовка учащегося), соответствующие ожидаемым результатам. В технологической таблице по краям и в середине оценочной шкалы (от 1 до 5 баллов) фиксируются минимальный, средний и максимальный уровни выраженности этих параметров. Педагог пользуясь шкалой определяет у конкретного учащегося степень освоенности того или иного параметра по изучаемому разделу. Средний арифметический результат по каждому из выделенных в таблице разделов заносится в таблицу мониторинга результатов обучения или в индивидуальную карту освоения образовательной программы. Заполнение карты осуществляется ежемесячно. Диагностика оценки знаний, умений и навыков, индивидуальных достижений учащихся проводится ежемесячно, за учебный период.

Таблица отслеживания образовательных результатов учащегося _____

1. Теоретические знания							
Максимальная выраженность	1	2	3	4	5		Минимальная выраженность
1.1 Знания в области техники безопасности							
<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся хорошо знает возможности инструментов и механизмов ● Учащийся уверенно формулирует правила техники безопасности и личной гигиены при работе на кухне 						<ul style="list-style-type: none"> -Учащийся знает как работать с инструментами и механизмами, но недооценивает их опасности. -Учащийся ошибается при формулировке техники безопасности и личной гигиены при работе на кухне. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся не представляет потенциальной опасности инструментов и механизмов ● Учащийся не может самостоятельно сформулировать правила техники безопасности на кухне
1.2.Знания в области кулинарии							
<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся хорошо различает виды и особенности кулинарной обработки продуктов 						<ul style="list-style-type: none"> -Учащийся знаком с видами и особенностями кулинарной обработки 	<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся называет, но при этом путает особенности кулинарной обработки продуктов

<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся уверенно называет виды салатов, холодные блюда и закуски. ● Учащийся знает основные правила приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров. ● Учащийся знает виды теста и особенности его приготовления. ● Учащийся знает, как приготовить полезные напитки, правильно заварить чай ● Учащийся знает правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чайного и праздничного стола. ● Учащийся знает правила поведения за столом 			<p>продуктов, но неуверен в ответах.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Учащийся может назвать виды салатов, холодные блюда и закуски, но его ответы требуют дополнения. -Учащийся знает основные правила приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров, но его ответы не полны или не точны. -Учащийся знает виды теста, но путается в особенностях их приготовления. -Учащийся не твёрдо знает как приготовить полезные напитки, путается в правилах заваривания чая. -Учащийся знает правила сервировки стола, но путается в выборе посуды и приборов к завтраку, обеду, ужину, чайному и праздничному столу. - Учащийся не твёрдо знает основные правила поведения за столом. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся не может самостоятельно назвать виды салатов, холодные блюда и закуски. ● Учащийся не знает правил приготовления салатов, бульонов и первых блюд, вторых мясных, рыбных, грибных блюд и гарниров. ● Учащийся не знает всех видов теста и особенностей его приготовления. ● Учащийся не знает как заварить чай и приготовить другие напитки ● Учащийся не знает правил сервировки стола, путает место расположения и назначение приборов и посуды. ● Учащийся не знает правила поведения за столом
---	--	--	---	---

2. Практическая подготовка учащегося

2.1 Владение специальным оборудованием и инструментами

<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся уверенно пользуется различными инструментами и оборудованием 						<ul style="list-style-type: none"> -Учащийся неуверенно пользуется инструментами и оборудованием. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся не может использовать инструменты и оборудование самостоятельно, без пояснений и помощи педагога
---	--	--	--	--	--	--	---

2.2 Практические умения и навыки

<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся самостоятельно может приготовить простое блюдо по готовому рецепту. ● Учащийся демонстрирует соблюдение правил гигиены и порядка на кухне -Учащийся показывает умение сервировать стол ● Учащийся выполняет правила поведения за столом ● Учащийся имеет устойчивую мотивацию здорового питания 						<ul style="list-style-type: none"> -Учащиеся берётся, но не может самостоятельно приготовить блюдо по готовому рецепту. - Учащийся не всегда соблюдает правила гигиены и поведение на кухне. - Учащийся самостоятельно сервирует стол, но путает место и назначение столовой посуды и приборов. - Учащийся не всегда выполняет правила поведения за столом. - Учащийся имеет мотивацию к здоровому питанию, но неустойчивого характера. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся не в состоянии самостоятельно приготовить простое блюдо по готовому рецепту ● Учащийся не соблюдает правила гигиены и поведения на кухне ● Учащийся не сервирует самостоятельно стол ● Учащийся не соблюдает правил поведения за столом ● Учащийся не имеет устойчивой мотивации здорового питания
--	--	--	--	--	--	--	---

3. Отслеживание личностного развития учащегося

<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся при затруднениях обращается за помощью к другим детям ● Любит быть на людях 						<ul style="list-style-type: none"> ● Учащийся при затруднениях остаётся с ними наедине ● Предпочитает быть один или общаться с узким кругом старых знакомых
---	--	--	--	--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Выражает готовность к коллективной деятельности</i> ● <i>Проявляет организаторские способности</i> 						<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Предпочитает работать индивидуально</i> ● <i>Не проявляет организаторских способностей</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Разрешает конфликты конструктивным путём</i> ● <i>Способен к сопереживанию и взаимопомощи</i> ● <i>Демонстрирует уступчивый, доброжелательный стиль поведения</i> 						<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Легко втягивается в конфликтные ситуации</i> ● <i>Не умеет слушать и слышать, помогать товарищам</i> ● <i>Демонстрирует агрессивный стиль поведения</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Работу выполняет охотно и тщательно</i> ● <i>Стремится самостоятельно исправлять ошибки, достигать результатов</i> 						<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Работу выполняет небрежно, неаккуратно</i> ● <i>Ошибки исправляет после вмешательства педагога</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Проявляет фантазию и творческий подход при выполнении блюда</i> ● <i>Проявляет художественный вкус при оформлении блюда</i> ● <i>Демонстрирует творческие способности при оформлении стола</i> 						<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Не склонен проявлять творческий подход при выполнении блюда</i> ● <i>Не чувствует необходимости красиво оформить блюдо</i> ● <i>Не проявляет творческих способностей при оформлении стола</i>

Индивидуальная карта освоения образовательной программы
(в баллах, соответствующих степени выраженности измеряемых качеств)

Фамилия, имя учащегося: _____

Название программы: _____

Сроки диагностики	Сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
	Показатели			
1. Теоретическая компетентность 1.1. Знания в области техники безопасности 1.2. Знания в области кулинарии				
2. Практическая компетентность 2.1. Владение специальным оборудованием и инструментами 2.2. Практические умения и навыки				
3. Личностное развитие 3.1. Коммуникативность 3.2. Толерантность 3.3. Трудолюбие 3.4. Креативность				
4. Индивидуальные достижения (Участие в <ul style="list-style-type: none"> ▪ празднике ▪ конкурсе ▪ выставке обучающегося)				

Отчет

О результатах обучения учащихся навыкам и умениям поварского и кондитерского искусства, воспитания трудолюбия, аккуратности, развития творческой и социальной активности

(Мониторинг результативности программы) Педагога дополнительного образования объединения «Основы общественного питания»

Основным показателем работы в объединении является приобретение учащимися знаний, умений и навыков в поварском и кондитерском искусстве и их индивидуальное участие в конкурсах, выставках, праздниках.

Основные формы подведения итогов реализации образовательной программы:

Выявление знаний, умений, навыков на каждом занятии, после изучения определённой темы приготовления и дегустации блюд, обсуждение итогов работы. Участие в викторинах, конкурсах, праздниках.

Мониторинг – это непрерывное (систематическое) отслеживание состояния и результатов какой либо деятельности с целью управления их качеством и повышения эффективности.

Вывод:

По результатам тестирования

На начало учебного года уровень подготовленности у -----
учащихся был ниже нормы,

что составляет -----.

На конец учебного года уровень подготовленности у -----
учащихся был ниже нормы,

что составляет -----.

На конец учебного года все обучающиеся повысили свои показатели
что составляет-----.

Педагог д.о. -----