

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
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 » сентября 2023 г.
Протокол № 5

Утверждаю
Директор МБУ ДО ДТДМ
Т.В. Радченко
« 24 » сентября 2023 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Социально-гуманитарной направленности «Вкусландия»

Уровень программы: *ознакомительный*

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

Возрастная категория: *от 7 до 18 лет*

Вид программы: *модифицированная*

Форма обучения: *очная*

Программа реализуется на бюджетной основе

ID – номер программы в АИС «Навигатор» 3663

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 _____ 14 стр.

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

4. Календарный учебный график _____ 19 стр.
5. Условия реализации программы _____ 24 стр.
7. Формы аттестации и контроль _____ 25 стр.
8. Методическое обеспечение _____ 26 стр.
9. Список литературы _____ 27 стр.
10. Информационные ресурсы _____ 28 стр.
11. Приложения _____ 30 стр.

1.Комплекс основных характеристик образования ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусландия» предусматривает возможность обучения детей с ограниченными возможностями здоровья, предполагая ознакомление с предметной деятельностью в сфере основ общественного питания, оказывая содействие в приобретении необходимых первоначальных навыков и умений по приготовлению пищи, ознакомлению с профессиями повара и кондитера.

Опыт ученых педагогов доказывает, что в жизни детей с ограниченными возможностями именно творчество и творческая деятельность играют очень большую роль, оказывая существенное влияние на формирование личности ребенка и его творческой активности как важнейшего свойства личности. Такие возможности должны быть предоставлены с самого раннего детства каждому ребенку с ограниченными возможностями.

Разработка и реализация дополнительной общеобразовательной программы стали результатом растущего интереса детей, а также их родителей к изучению искусства кулинарии.

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»;
- 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»;
- Постановление Правительства РФ от 17.11.2015 № 1239 «Об утверждении Правил выявления детей, проявивших выдающиеся способности, и сопровождения их дальнейшего развития» с изменениями на 18 сентября 2021 года;
- Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 сентября 2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (зарегистрировано в Минюсте России 17 декабря 2021 г. N 66403);

- 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);

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, т.к. программа направлена на социальное, культурное и профессиональное самоопределение, творческую самореализацию личности учащихся с ограниченными возможностями здоровья, способствует формированию уверенной в себе личности. Знания, полученные на занятиях, позволяют продемонстрировать своё трудолюбие, старание, фантазию. В учебном процессе используются оригинальные формы презентаций личностных достижений: участие в

конкурсах-выставках, дегустация блюд, работа над творческим проектом. Предполагаются встречи с шеф-поварами из сферы общественного питания: из столовых, кафе и ресторанов города, мастер-классы с родителями и педагогами, целевые экскурсии на предприятия.

В программе комплексно сочетается теоретический и практический материал. Успешное освоение программного материала предоставляет возможность учащимся дальнейшее обучение по дополнительным общеобразовательным программам базового уровня «Увлекательный мир кулинарии» и «Профессии ресторанного бизнеса», что поможет им расширить свои знания о профессиях, связанных с кулинарным искусством. Это прекрасная возможность для учащихся с ограниченными возможностями здоровья овладеть на практике знаниями и умениями самообслуживания, навыками приготовления здоровой пищи. Одновременно расширяя свои познания о национальных традициях нашей страны и стран мира, ребята знакомятся с традиционной русской кухней и кухней других народов, учатся трудиться в повседневной жизни, становятся профессионалами в своём деле.

Актуальность программы: данная программа вооружает учащихся элементарными знаниями по кулинарии, знакомит с различными технологиями приготовления блюд, помогает учащимся в дальнейшей профессиональном самоопределении и в личной жизни, учатся организовать своё питание полноценным. Культура питания играет важную социальную роль, содействуя социализации детей и подростков, приобретению опыта хозяйственной деятельности в семье и других коллективах, подготавливая их к будущей взрослой жизни. Кулинарию можно по праву назвать искусством, ведь именно здесь приятно и полезно можно познакомиться с шедеврами кулинарного искусства.

Новизна программы. Данная программа является адаптированной (в терминологии ФЗ № 273 образовательные программы для обучающихся с ОВЗ относятся к адаптированным образовательным программам. В соответствии с п. 28 ст. 2 ФЗ № 273 адаптированная образовательная программа - это образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц).

Содержание программы, используемые формы и методы в ее реализации, носят деятельностный характер учитывая личностно-ориентированный подход,

что наиболее соответствует возрастным и социальным особенностям детей, обеспечивает условия для активного включения их в процесс обучения и стимулируют формирование культуры здорового питания. Применяя на занятиях игровую технологию, ребята узнают о том, что овощи, макароны, крупы и другие продукты питания очень вкусны, да еще и полезны, знают все. А сделав из них фигурки животных, насекомых, транспорт и т.д., учащиеся с удивлением обнаруживают, что они еще и источник хорошего настроения. Для того чтобы сделать удивительные фигурки из овощей и фруктов и забавные блюда из продуктов, предлагаемые в программе, не нужны специальные знания и кулинарные навыки. Эти забавные угощения из овощей, круп, макаронных изделий, несомненно, станут украшением стола и произведут неизгладимое впечатление на детей.

Задания, предусмотренные в программе, так же ориентированы на творческую работу ребенка – самостоятельную, коллективную (возможно с родителями). Особое внимание уделяется привлечению родителей, здесь важно взаимодействие и поддержка со стороны родителей, осознание ими важности и необходимости проводимой педагогом работы. Добиваясь успехов, педагог использует оригинальные приемы, методы, педагогические технологии и нестандартные формы (чередование форм) организации образовательной деятельности (контактная, бесконтактная), (электронное обучение с применением дистанционных технологий).

Педагогическая целесообразность программы Работа с детьми с ОВЗ, в учреждениях дополнительного образования является необходимой и важной составляющей по реабилитации и социальной адаптации учащихся в современной жизни. В данном случае, обучение по адаптированной программе предполагает возможность детям и подросткам получения необходимых знаний, направленных на профессиональную ориентацию, развитие навыков и умений поварского и кондитерского искусства, воспитание трудолюбия, аккуратности, расширение творческого потенциала и социальной активности.

Адаптация дополнительной общеобразовательной программы включает:

1. Своевременное выявление трудностей у детей с ОВЗ.
2. Определение особенностей организации образовательной деятельности в соответствии с индивидуальными особенностями каждого ребёнка, структурой нарушения развития и степенью его выраженности.
3. Создание условий, способствующих освоению детьми с ОВЗ дополнительной общеобразовательной программы:

- обеспечение дифференцированных условий (оптимальный режим учебных нагрузок, вариативные формы получения образования и специализированной помощи) в соответствии с рекомендациями ПМПК;

- составление педагогом индивидуальной траектории в обучении с учетом особенностей каждого ребенка;

- учет индивидуальных особенностей ребенка; коррекционная направленность учебно-воспитательного процесса; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий, в том числе информационных, компьютерных для оптимизации образовательной деятельности, повышения его эффективности, доступности;

- обеспечение здоровьесберегающих условий (оздоровительный и охранительный режим, укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических, умственных и психологических перегрузок обучающихся, соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм);

4. Реализация системы мероприятий по социальной адаптации детей с ОВЗ (обеспечение участия всех детей с ОВЗ, независимо от степени выраженности нарушений развития, вместе с нормально развивающимися детьми в воспитательных мероприятиях);

5. Оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ОВЗ по вопросам развития и обучения ребенка.

Отличительные особенности программы заключаются в том, что практическая деятельность программы «Вкусландия» способствует не только формированию специальных умений и навыков у детей по приготовлению блюд, но и умению художественного оформления, сервировки стола, что способствует в дальнейшем 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 сможет определить профессиональную ориентацию учащихся.

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

Содержание курса позволяет познакомить с особенностями кулинарии. 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, учащиеся приобретают умения самостоятельной работы. Систематически и регулярно выполняя блюда, приобретают навыки хорошего глазомера.

Адресат программы. В реализации программы участвуют дети и подростки с ограниченными возможностями здоровья от 7 до 18 лет, все желающие, для кого актуально обучение по программе. Группы формируются с учетом возможностей детей. Полученные знания, умения, приобретенные навыки могут быть не только социально востребованы, но и очень полезны подросткам в дальнейшем выборе профессии. 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. **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 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). **Режим работы:** Процесс обучения предполагает теоретические 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. Продолжительность 1 часа занятий – 40 минут.

Виды занятий: лекции, просмотр и обсуждение видеоматериала, практическая работа, круглые столы, мастер-классы, выставки, конкурсы.

Цель программы: создание условий для формирования у учащихся комплекса знаний о традициях, обычаях, исторически сложившихся в культуре питания, расширение возможности профессионального самоопределения по профессии повар, кондитер.

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.

- Развитие умения самостоятельно анализировать и корректировать собственную деятельность.

Особенности организации образовательного процесса. Группы учащихся - по 6-8 человека (в связи с особенностями здоровья учащихся и учебно-воспитательного процесса, санитарных норм и техники безопасности при работе с острыми, режущими предметами и электрооборудованием).

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

		Международному женскому дню 8 марта		
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 Март	Проведение мастер-класса или выставка

		«Гуляй, Масленица» городское мероприятие.		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 пристарелых 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	36	36	
1.1	Введение в предметную область. Инструктаж. ТБ. Повар	68	36	36	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,
	2. Раздел	76ч	38	38	
2.1	Введение в предметную область. Инструктаж. ТБ. Кондитер	68	34	34	Анкетирование Лекция Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, просмотр видео,
2.2	Экскурсия	4	2	2	Наблюдение
2.3	Итоговое занятие	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки, презентации, видео-ролики
	Итого	144ч	72	72	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название разделов и тем	Всего часов	В том числе		Формы аттестации (контроля)
			теория	практика	
	1. Раздел	68ч	34	34	
1	Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность, ТБ на	4	2	2	Собеседование

	предприятиях общественного питания.				
2	Первичная кулинарная обработка продуктов, определение качества.	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки
3	Супы	12	6	6	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки
4	Соусы	4	2	2	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки
5	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	12	6	6	Практические задания, собеседование конкурсы, выставки,
6	Блюда и гарниры из круп бобовых макаронных изделий	8	4	4	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки
7	Блюда из яиц и творога	8	4	4	Практические задания, собеседование конкурсы, выставки,

8	Рыбные блюда	8	4	4	Практические задания, собеседование конкурсы, выставки,
9	Мясные блюда	8	4	4	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки
	2. Раздел	76	38	38	
10	Холодные блюда и закуски	12	6	6	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки,
11	Сладкие блюда и горячие напитки	4	2	2	Практические задания, собеседование конкурсы, выставки,
12	Дрожжевое и бездрожжевое тесто	20	10	10	Практические задания, собеседование конкурсы, выставки,
13	Русская кухня	16	8	8	Практические задания, собеседование, конкурсы, выставки,
14	Национальная кухня	16	8	8	Практические задания,

					собеседование, конкурсы, выставки
15	Экскурсии	4	0	4	
16	Итоговое занятие	4	2	2	Конкурсы, выставки, презентации.
	Итого за год	144ч	72	72	

Содержание учебного плана

1. Вводное занятие. Инструктаж. ТБ.

Теория: цель, задачи, специфика занятий. Охрана труда, ТБ и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Общие требования. Пожарная безопасность, ТБ. Инструктажи.

Практика: Оказание доврачебной медицинской помощи. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Анкетирование.

2. Первичная кулинарная обработка продуктов, определение качества.

Теория: Понятия о первичной обработке продуктов. Характеристика основных приемов, используемых при механической обработке сырья. Определение качества. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Очистка овощей. Приготовление блюд по технологическим качествам.

3. Супы

Теория: Общие сведения по технологии приготовления супов. Значение первых блюд в питании человека. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика:

Суп из овощей.

Борщ "Флотский".

Щи "Сибирские"

Приготовление первых блюд по технологическим картам.

4. Соусы

Теория: Технологический процесс приготовления соусов, рецептуры, их использования. Значение соусов в питании. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление: белый и красный соус (основной).

5. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Значение блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Картофель жаренный

Картофельное пюре

Блюда из грибов

6. Блюда и гарниры из круп бобовых макаронных изделий

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Значение блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий в питании человека. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Гречневая каша

Макаронник

7. Блюда из яиц и творога

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Значение яиц и творога в питании человека. Пищевая ценность яиц и творога и их применение в кулинарии. Анализ инструкционных и технологических карт

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Яичница-глазунья, омлет

Вареники ленивые

8. Рыбные блюда

Теория: Первичная обработка рыбы: обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой и осетровой рыб. Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и п\ф из нее. Морепродукты. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Рыба, запеченная с овощами

Рыба жаренная

9. Мясные блюда

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Бефстроганов. Котлеты

10. Холодные блюда и закуски

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Формы нарезки картофеля

Салат из белокочанной капусты

Холодные и горячие бутерброды

11. Сладкие блюда и горячие напитки

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд, напитков. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Приготовление напитков.

12. Дрожжевое и бездрожжевое тесто

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск дрожжевого теста. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Блины

Печенье малыш

Пряники медовые фигурные

Торт школьный

Пирожки из дрожжевого теста

13. Русская кухня

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск : Пресное тесто. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Сочни с творогом

Кулибяка

Кисель

Каша по-монастырски

14. Национальная кухня

Теория: Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Анализ инструкционных и технологических карт.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам.

Узбекский плов

Итальянская пицца

Харчо по-грузински

Английский пудинг

15. Экскурсии

Теория: Знакомство с предприятиями общественного питания, их организация работы.

16. Итоговое занятие

Теория: Анализ инструкционных и технологических карт итогового изделия.

Практика: Приготовление блюд по технологическим картам. Конкурсы и выставки кондитерских и кулинарных изделий.

Планируемые результаты

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. Технологию приготовления несложных блюд и кондитерских изделий.
3. Правила санитарии и гигиены на кухне.

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. Готовить не сложные блюда из круп, картофеля, мяса, яиц и творога, бутерброды, салаты, напитки и кондитерские изделия.
3. Соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии, гигиены, противопожарные мероприятия.

Личностные результаты:

1. Проявлять отзывчивость, умение помогать друг другу в процессе работы, 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 и выполнять основные приёмы механической и кулинарной обработки продуктов.

3. Уметь работать в группе.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год

Объединение: «Основы общественного питания»

Программа: «Вкусландия»

п/п	Дата		Тема занятия	Количество часов	Время проведения занятия	Форма занятия	Место проведения	Форма контроля
	план	факт						
1			Вводное занятие: цель, задачи, специфика занятий. Общие требования. Пожарная безопасность, ТБ. Инструктажи. Оказание доврачебной медицинской помощи	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация
2			Первичная кулинарная обработка продуктов. Требования к качеству. Очистка овощей	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
3			Супы. Суп из свежих овощей Суп из овощей	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
4			Борщ Борщ "Флотски"	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
5			Щи Щи "Сибирские"	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
6			Соусы с мукой и без муки Белый и красный соус, основной	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие

7			Блюда из картофеля Картофель жаренный	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
8			Блюда из картофеля Картофельное пюре	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
9			Блюда из грибов Фаршированные грибы	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Выставка кулинарных работ Собеседование, анализ практических работ.
10			Блюда из круп Гречневая каша	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
11			Блюда из макаронных изделий Макаронник	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
12			Блюда из яиц Яичница-глазунья, омлет	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
13			Блюда из творога Вареники ленивые	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
14			Блюда из рыбы Рыба, запеченная с овощами	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
15			Блюда из рыбы Рыба жаренная	4		Теоретическо е занятие	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация

						и практика		Практическое занятие
16			Блюда из мяса Бефстроганов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
17			Блюда из мяса Котлеты	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
			Итого: 1 Раздел	68				
18			Холодные блюда из картофеля Формы нарезки картофеля	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
19			Холодные блюда из капусты Салат из белокочанной капусты	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
20			Бутерброды Холодные и горячие бутерброды	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
21			Чай, кофе, компот, квас Приготовление напитков	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
22			Тесто блинное Блины	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
23			Песочное тесто Печенье малыш	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация

								Практическое занятие
24			Пряничное тесто Пряники медовые фигурные	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
25			Бисквитное тесто Торт школьный	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
26			Дрожжевое тесто Пирожки из дрожжевого теста	4				
27			Русская кухня (Пресное тесто) Сочни с творогом	4				
28			Русская кухня (Слоеное тесто) Кулебяка	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
29			Русская кухня (Напитки России) Кисель	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
30			Русская кухня (Каша) Каша по монастырски	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
31			Национальная кухня Узбекский плов	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
32			Национальная кухня Итальянская пицца	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие

33			Национальная кухня Харчо по грузински	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, презентация Практическое занятие
34			Национальная кухня Английский пудинг	4		Теоретическое занятие и практика	ДТДМ каб. 106	Беседа, опрос, 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 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 с обязательным наличием огнетушителя. К учебной кухне проведена проводка холодной и горячей воды, оснащена электроплитами с духовыми шкафами и холодильником. 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 документ о прохождении Курсов профессиональной переподготовки «Обучение и воспитание детей с ограниченными возможностями здоровья в системе дополнительного образования». Очень важно педагогу специализироваться в данной области как технолог пищевой

промышленности (иметь знания в области технологии приготовления блюд, организации обслуживания), владеть ИКТ.

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, приобретенных 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, фото-задания, фото и видео отчеты.	По прохождению основных разделов уч. плана
Итоговый	Проверка полученных знаний и навыков.	Беседа. Фото отчеты и видеоролики учащихся. Практическое задание	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 достижений.
- Фото и видео отчеты.
- Видеозаписи.
- Мониторинги.
- Участие в тематических мероприятиях.
- Журнал учета педагога.

Оценочные материалы: для оценивания результатов освоения программы предусмотрено итоговое тестирование или 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. Возможна виртуальная форма обучения с целью самообразования, реализуемая при помощи использования образовательных ресурсов: видеоролики, презентации, ссылки на интернет-ресурсы; дистанционное тестирование и оценка знаний.

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.

Методы работы. Наиболее приемлемые методы в практической работе педагога с обучающимися, имеющими ОВЗ и детьми-инвалидами:

- объяснительно-иллюстративный;
- репродуктивный;
- частично-поисковый, коммуникативный;
- информационно-коммуникационный;
- методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

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. <https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=1454124>
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. <https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=6033084>
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. :ил. — ISBN 978-5-901725-21-4
<https://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=279695> 1

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.: Высшая школа, 1993 Ч. 2 - 1993 - 288 с. 1 13
<https://eknigi.org/kulinarija/155129-texnologiy>
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. Цыгунова. - Улан-Удэ: Издательство ВСГУТУ, 2015. - 16 с.
https://esstu.bibliotech.ru/Reader/Book/20160115090009093_00000449229

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 рецептов 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 : «Вкусландия»?
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 «Вкусландия»

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

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> <p>- Учащийся может назвать виды салатов, холодные блюда и закуски, но его ответы требуют дополнения.</p> <p>-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.</p> <p>-Учащийся знает виды теста, но путается в особенностях их приготовления.</p> <p>-Учащийся не твёрдо знает как приготовить полезные напитки, путается в правилах заваривания чая.</p> <p>-Учащийся знает правила сервировки стола, но путается в выборе посуды и приборов к завтраку, обеду, ужину, чайному и праздничному столу.</p> <p>- Учащийся не твёрдо знает основные правила поведения за столом.</p>	<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 берутся, но не могут 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 образовательной 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. -----
