

**Пояснительная записка**

Кулинария – это вопрос времени, чем больше времени, тем лучше результат.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственного здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

**Направленность программы.**

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа социально – педагогической направленности «Поваренок» составлена в соответствии концепции развития дополнительного образования детей и требованиями Сан Пина.

**Нормативные документы** для разработки дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы:

* Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
* Концепция модернизации российского образования на период до 2020 года;
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 августа 2013 г. №1008;
* Федеральный государственный стандарт основного общего образования;
* "Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России";
* Примерными требованиями к программам дополнительного образования (Приложение к письму Департамента молодежной политики воспитания и социальной поддержки детей Минобрнауки России от 11.12.2006г. №06-1844);
* Программа развития образования РСО-Алания;
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей.

**Актуальность программы** заключается в воспитании культуры здоровья, изучении основ рационального питания как составляющей здорового образа жизни.

При составлении данной дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы обращалось внимание на возрастную адекватность, научную обоснованность, практическую целесообразность, динамическое развитие и системность, необходимость и достаточность представляемой информации, модульность структуры, вовлеченность в реализацию тем программы родителей обучающихся, культурологическую сообразность, социально – экономическую адекватность.

Для того чтобы занятия были не только интересными, но и эффективными, педагогически целесообразно строить их как игру, позволяющую проявить ребятам свою активность.

Отличие данной дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы от уже существующих в том, что она предполагает активное вовлечение в работу родителей.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа предполагает самые различные **формы** проведения занятий: беседы, игры, практические занятия, праздники, индивидуальные консультации.

**Отличительной особенностью** настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавания основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип – одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Пища - является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

**Новизна программы**. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения объединения «Поваренок». Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящем времени.

**Актуальность** программы «Поваренок», еще и в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

**Цели и задачи программы.**

**Цель –** Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

**Обучающие:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд.

- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организации труда при приготовлении пищи;

- Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;

- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;

- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно – бытовой деятельности;

- Ознакомить с санитарно–гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

**Развивающие:**

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

**Воспитательные:**

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;

- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;

- Формировать любовь и уважение к традициям осетинской народной кухни;

- Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур;

- Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

**Планируемые результаты.**

По итогам обучения обучающиеся будут знать:

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;

- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;

- о правилах рациональной подготовки рабочего места;

- о правилах и приёмах кулинарного этикета;

- о санитарно – гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;

- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;

- о способах хранения продуктов и готовой пищи;

- о правилах составления рецептов блюд;

- об особенностях национальных кухонь народов мира;

- о способах и приёмах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;

- о культуре подачи готовых блюд.

уметь:

- прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;

- строго соблюдать правила безопасной работы;

- организовывать своё рабочее место;

- составить рецепт блюда;

- правильно производить первичную обработку продуктов;

- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;

- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;

- производить правильную подачу готового блюда;

- сервировать стол для приема пищи;

- готовить национальные блюда.

**Проектирование планируемых результатов на универсальные учебные действия ( УУД ) и общее развитие личности**

Познавательные, регулятивные, коммуникативные

Результаты освоения программы разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования и включают:

**Личностные результаты:**

- формирования ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;

- развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;

- мотивация детей к познанию, творчеству, труду;

- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе разных видов деятельности;

**Метапредметные результаты:**

- формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности;

- формирования умения самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

- формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;

- овладение различными способами поиска информации в соответствии с поставленными задачами;

- готовность слушать собеседника и вести диалог; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения;

- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

Будут сформированы следующие **компетенции:**

- ценностно – смысловая компетенция (умение принимать решения, ставить цель и определять направление своих действий и поступков)

-общекультурная компетенция (принимать и понимать точку зрения другого человека);

- учебно - познавательная компетенция (самостоятельно находить материал, необходимый для работы, составлять план, оценивать и анализировать, делать выводы);

- коммуникативная компетенция (умение представлять себя и свою работу, отстаивать личную точку зрения, вести дискуссию, убеждать, задавать вопросы);

- выполнять работу над исследованием, учиться быть личностью, осознавать необходимость и значимость труда, который выполняешь.

**Адресат программы.** Настоящая программа предполагает трех годичное обучение учащиеся с 4 по 7 классы. Первый год – изучение и освоение азов кулинарии. Второй год -включает в себя более сложные по технологии приготовления блюда. Третий год - самостоятельное выполнение и оформление различных блюд, знание правил сервировки стола и умение вести себя за столом в различных ситуациях.

**Уровень программы:** разноуровневая.

**Объем и срок (режим) реализации программы** 3 года: объем составляет 576 часов.

**Форма обучения -** очная

**Режим занятий**: согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» СанПиН 2.4.4.3172-14 от 04.07.2014 года, занятия проводятся:

для обучающихся 1 года (**стартового уровня**) обучения

дети (9-11 лет) продолжительность занятий 45 минут, количество занятий в неделю – 2 раза по 2 академических часа. Итого – 144 часа в год

для обучающихся 2 года (**базового уровня**) обучения (12-13 лет) продолжительность занятий 45 минут, количество занятий в неделю –2раза по3академических часа. Итого – 216 часов в год.

для обучающихся 3 года **(продвинутого уровня**) обучения (14-15лет) продолжительность занятий 45 минут, количество занятий в неделю –2раза по 3 академических часа. Итого – 216 часов в год.

**Формы работы**. Организация и проведение учебного процесса строится с учетом индивидуальных способностей обучающихся. В ходе усвоения программы учитываются темп развития специальных умений и навыков . Занятия проводятся в форме беседы, практические и теоретические занятия по приготовлению блюд . отчетные занятия , выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд , различные конкурсы , предметные недели , проектная , исследовательская деятельность Тематика занятия строится с учетом интересов обучающихся , возможности их самовыражения. Теория закрепляется одновременно на практике.

**Методы работы.** Все задания соответствуют по сложности детям определенного возраста. Это гарантирует успех каждого ребенка и, как следствие, воспитывает уверенность в себе. Образные представления у младших школьников значительно опережают их практические умения. Соответствие уровня развития учащихся программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачётных и открытых мероприятий. Диагностические данные заносятся в таблицы. Позволяющие отслеживать результаты дополнительного образования учащихся и развитие личностных качеств.

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно – развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях объединения различных методов обучения:

* Беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
* Метод объяснительного чтения;
* Практический метод–способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность , с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
* Записи рецептов;
* Упражнение в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
* Выставки
* Ярмарки и проведение праздников и др;
* Работа с дополнительной литературой;
* Методы проверки знаний (зачет. смотр знаний, умений и навыков, конкурс творческих работ )

**Материально-техническое обеспечение**.

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоком. Помещение должно иметь естественное освящение и хорошо проветривается. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом,холодильник, миксер, мясорубку, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартук; моющие средства, и т.д.

Все продукты необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей и на средства руководителя.

**Кадровое обеспечение:**педагог, работающий по данной программе, должен обладать профессиональными знаниями в технологии приготовления пищи, знать специфику дополнительного образования, иметь практические навыки организации интересного досуга детей.

(Тавказахова Жанна Муратовна педагог дополнительного образования первой квалификационной категории)

**Учебный тематический план**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Раздел программы** | **Всего часов** | | |
| **Стартовый** | **Базовый** | **Продвинутый** |
| 1. | Вводное занятие | 2 | 3 | 3 |
| 2. | Первичная обработка продуктов. | 8 | 18 | 6 |
| 3. | Обработка овощей и грибов | 8 | - | - |
| 4. | Обработка рыбы | 8 | - | - |
| 5. | Обработка мяса, мясопродуктов и птицы. | 8 | - | - |
| 6. | Тепловая обработка продуктов | 8 | - | - |
| 7. | Промежуточный контроль. | 4 | 6 | 6 |
| 8. | Супы | 10 | 12 | 9 |
| 9. | Соусы | 8 | 9 | 6 |
| 10 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. | 8 | 12 | 9 |
| 11 | Блюда и гарниры из овощей и грибов. | 8 | 12 | 9 |
| 12 | Блюда из рыбы. | 8 | 15 | 15. |
| 13 | Блюда из мяса, мясопродуктов и птицы. | 10 | 15 | 15 |
| 14 | Блюда из яиц и творога | 8 | 12 | 9 |
| 15 | Холодные блюда и закуски. | 8 | 12 | 15 |
| 16 | Сладкие блюда и напитки. | 8 | 9 | 9 |
| 17 | Изделия из теста. | 16 | 21 | 27 |
| 18 | Лечебное питание. | 10 | - | - |
| 19 | Чистота на кухне – залог здоровой пищи. | - | 6 | - |
| 20 | Осетинская кухня. | - | 27 | 51 |
| 21 | Сервировка стола. | - | 15 | 9 |
| 22 | «Нужен ли нам завтрак?» | - | - | 3 |
| 23 | Этика поведения за столом. | - | - | 6 |
| 20 | Экскурсия | - | 6 | 6 |
| 21 | Итоговое занятие. | 4 | 6 | 3 |
|  | **Всего часов;** | **144** | **216** | **216** |

**Стартовый уровень**

**Цель** программы стартового уровня: активизация деятельности учащихся по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

**Задачи** программы стартового уровня обучения:- Обучить технологии приготовления различных блюд.

**Образовательные:-** Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организации труда при приготовлении пищи;

- Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;

**Личностные:** - воспитание интереса к национальным традициям питания как составной части народных традиций; -воспитание чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов. **Метапредметные:** - формирование навыков правильного питания, пользования справочниками, самостоятельного проведения опытов, наблюдения, практических работ.

**Предметные:** - расширение знаний об истории и традициях своегонарода.

**Учебно – тематический план первого года обучения**

**(стартовый уровень)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название раздела, темы** | **всего часов** | **теория** | **практика** | **Форма аттестации**  **контроля** |
|  | Вводное занятие  «Первичная обработка овощей» | 2 | 2 | - | Входной контроль |
|  | Обработка овощей и грибов | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Обработка рыбы | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Обработка мяса, мясопродуктов и птицы | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Тепловая обработка продуктов | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Промежуточный контроль. | 2 | - | 2 | Промежуточный контроль |
|  | Супы | 10 | 4 | 6 | Текущий контроль |
|  | Соусы | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Блюда и гарниры из овощей и грибов | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Блюда из рыбы | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Блюда из мяса, мясопродуктов и птицы | 10 | 4 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда из яиц и творога | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Холодные блюда и закуски | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Сладкие блюда и напитки | 8 | 4 | 4 | Текущий контроль |
|  | Промежуточный контроль | 2 |  | 2 | Промежуточный контроль |
|  | Изделия из теста | 16 | 8 | 8 | Текущий контроль |
|  | Лечебное питание | 10 | 4 | 6 | Текущий контроль |
|  | Итоговое занятие | 4 |  | 4 | Промежуточный контроль |
|  | всего | 144 | 66 | 78 |  |

1. **Вводное занятие**

**Теория**: Ведущая роль повара на предприятиях общественного питания. Задачи программы « Поваренок ». Ее взаимосвязь с другими дисциплинами теоретического цикла, охрана труда и техника безопасности при работе на кухне.

**2 . Обработка овощей и грибов.**

**Теория**: Значение овощей в питании. Правила обработки овощей с сохранением витаминов и всех питательных веществ.

**Практика**: Последовательность обработки овощей. Обработка грибов. Полуфабрикаты из овощей.

**3.Оработка рыбы.**

**Теория**: Виды рыбы. Пищевая ценность рыбы. Значение рыбы в питании. Способы отмывания мороженой рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.

**Практика**: Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление котлетной массы.

**4 .Обработка мяса, мясопродуктов и птицы.**

**Теория:** Предварительная обработка мяса. Котлетная масса и полуфабрикаты из нее.

**Практика**: Обработка субпродуктов. Предварительная обработка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и их хранение.

**5. Тепловая обработка продуктов.**

**Теория**: значение тепловой обработки

**Практика**: Основные приемы тепловой обработки. Вспомогательные и комбинированные приемы.

**6. Супы.**

**Теория**: Роль первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление.

**Практика**: Заправочные супы. Молочные супы. Супы – пюре. Холодные супы. Сладкие супы.

**7. Соусы.**

**Теория**: Значение соусов в питании.

**Практика:** Приготовление бульонов и пассировка для соусов. Красные Грибные, молочные и сметанные соусы. Сладкие соусы. Белые соусы на мясном и рыбном бульоне.

**8.Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.**

**Теория**. Значение блюд и гарниров из круп и макаронных и бобовых изделий. Варка круп. Подготовка к варке и правил варки каши.

**Практика**: виды каш. Блюда из каш, технология приготовления. Варка бобовых. Варка макаронных изделий. Блюда из макаронных блюд

9.**Блюда и гарниры из овощей и грибов**.

**Теория**. Значение овощных блюд в питании.

**Практика.** Блюда и гарниры из вареных овощей. Припущенные овощи. Тушеные овощи. Блюда из грибов.

**10.Блюда из рыбы**

**Теория.** Значение рыбных блюд и питание**.** Правила варки рыб.

**Практика.** Припускание рыб. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы.

**11.Блюда из мяса, птицы**.

**Теория**. Значение мясных блюд в питании. Варка. Особенности варки различных мясных гарниров.

**Практика**. Блюда из отварного мяса. Жареное мясо. Тушеное мясо. Запеченное мясо. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Вареная птица. Жареная птица. Тушеная птица.

**12. Блюда из яиц и творога.**

**Теория.** Значение блюд из яиц и творога в питании. Варка яиц и ее разновидности.

**Практика.** Жареные и запеченные блюда из яиц. Блюда из творога, их ассортимент.

**13.Холодные блюда и закуски.**

**Теория.** Значение холодных блюд и питание.

**Практика.** Бутербродные изделия. Салаты и винегреты. Овощные и грибные блюда. Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски.

**14.Сладкие блюда и напитки.**

**Теория**. Значение сладких блюд в питании.

**Практика.** Компоты. Приготовление киселей. Горячие сладкие блюда. Горячие напитки: чай, кофе какао, шоколад.

**15. Изделия из теста.**

**Теория.** Значение изделий из теста в питании

**Практика.** Дрожжевое тесто: опарное и безопарное. Бездрожжевое тесто: сдобное. Бисквитное, заварное, песочное, слоеное. Тесто для лапши пельменей. Жидкое тесто-кляр. Подготовка изделий к выпечке. Приготовление фаршей.

**16. Лечебное питание**.

**Теория.** Характеристика лечебных диет.

**Практика.** Холодные диетические блюда. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда и напитки.

**17. Итоговое занятие**.

Подводим итоги прошедшего года.

**Планируемый результат, дети должны знать:**

 о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;

 о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;

 о правилах рациональной подготовки рабочего места;

 о правилах и приемах кулинарного этикета;

 о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;

 о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;

о способах хранения продуктов и готовой пищи;

 о правилах составления рецептов блюд;

 об особенностях национальных кухонь народов мира;

 о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ**;**

**** о культуре подачи готовых блюд.

**Личностные результаты:**

 формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;

 развитие самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;

 мотивация детей к познанию, творчеству, труду;

 формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку;

 формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе разных видов деятельности;****

**Метапредметные результаты:**

формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;

 формирование умения самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

 формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;

 овладение различными способами поиска информации в соответствии

с поставленными задачами;

 готовность слушать собеседника и вести диалог;

излагать свое мнение и  аргументировать свою точку зрения;

формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

**Базовый уровень.**

**Цель программы базового уровня**:

содействовать процессу социальной адаптации обучающихся посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

**Задачи** программы базового уровня**:**

**Образовательные:** развитие познавательных интересов детей, расширение кругозора, обогащение опыта общения, повышение уровня информированности в области технологии приготовления пищи, основ здорового образа жизни.

**Метапредметные**. Способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения в группе; привить культурно гигиенические навыки;

Способствовать привитию навыков рационального питания;

**Личностные:** Сформировать позитивную установку на семейную жизнь;

Обучить навыкам организации своего быта и питания;

Сформирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии;

приобщать к национальным и семейным традициям;

Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи.

**Учебно – тематический план второго года обучения.**

**Базовый уровень.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Название раздела, темы** | **Всего часов** | **теория** | **практика** | **Форма аттестации**  **контроля** |
|  | Вводное занятие | 3 | 3 | - | Текущий контроль |
|  | Первичная обработка продуктов | 18 | 9 | 9 | Текущий контроль |
|  | Чистота на кухне – залог здоровой пищи | 6 | 3 | 3 | Текущий контроль |
|  | Супы | 12 | 6 | 6 | Текущий контроль |
|  | Соусы | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий | 12 | 6 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда и гарниры из овощей и грибов | 12 | 6 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда из рыбы | 15 | 9 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда из мяса и птицы. | 15 | 9 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда из яиц и творога | 12 | 6 | 6 | Текущий контроль |
|  | Холодные блюда и закуски | 12 | 6 | 6 | Текущий контроль |
|  | Сладкие блюда и напитки | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Изделия из теста | 21 | 9 | 12 | Текущий контроль |
|  | Осетинская кухня | 27 | 18 | 9 | Текущий контроль |
|  | Сервировка стола | 15 | 9 | 6 | Текущий контроль |
|  | Экскурсия | 6 | - | 6 | Текущий контроль |
|  | Итоговое занятие | 6 | - | 6 | Промежуточный контроль |
|  | **всего** | **216** | 105 | 111 |  |

**1.Вводное занятие.**

**Теория.** Ведущая роль повара в современном мире. Задачи программы «Поваренок». Техника безопасности на предприятиях общественного питания.

**2.Первичная обработка продуктов.**

**Теория**. Обработка рыбы. Обработки мяса, мясных продуктов, птицы, **Практика.** Тепловая обработка продуктов. Основные приемы обработки и ее значения.

**3.Чистота на кухне - залог здоровья.**

**Теория**. Беседа.

**Практика**. Уборка кухни и инвентаря.

**4.Супы.**

**Теория.** Роль первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление.

**Практика.** Заправочные супы. Молочные супы. Супы – пюре. Холодные супы. Сладкие супы.

**5.Соусы.**

**Теория.** Значение соусов в питании

**Практика.** Красные и белые соусы. Грибные, молочные и сметанные соусы. Сладкие соусы.

**6.Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.**

**Теория**. Значение этих блюд в питании, варка круп. Виды каш и правила их варки.

**Практика**. Варка бобовых. Варка макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

**7. Блюда и гарниры из овощей и грибов.**

**Теория**. Значение овощных блюд в питании.

**Практика:** Блюда и гарниры из вареных овощей. Припущенные овощи. Тушеные овощи. Блюда из грибов.

**8. Блюда из рыбы**

**Теория.** Значение рыбных блюд и питание**.** Правила варки рыб.

**Практика.** Припускание рыб. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы.

**9**.**Блюда из мяса, птицы**.

**Теория**. Значение мясных блюд в питании. Варка. Особенности варки различных мясных гарниров.

**Практика**. Блюда из отварного мяса. Жареное мясо. Тушеное мясо. Запеченное мясо. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Вареная птица. Жареная птица. Тушеная птица.

**10. Блюда из яиц и творога.**

**Теория.** Значение блюд из яиц и творога в питании. Варка яиц и ее разновидности.

**Практика.** Жареные и запеченные блюда из яиц. Блюда из творога, их ассортимент.

**11.Холодные блюда и закуски.**

**Теория.** Значение холодных блюд и питание.

**Практика.** Бутербродные изделия. Салаты и винегреты. Овощные и грибные блюда. Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски.

**12.Сладкие блюда и напитки.**

**Теория**. Значение сладких блюд в питании.

**Практика.** Компоты. Приготовление киселей. Горячие сладкие блюда. Горячие напитки: чай, кофе какао, шоколад.

**13**. **Изделия из теста**

**Теория.** Значение изделий из теста в питании

**Практика.** Дрожжевое тесто: опарное и безопарное. Бездрожжевое тесто: сдобное. Бисквитное, заварное, песочное, слоеное. Тесто для лапши пельменей. Жидкое тесто-кляр. Подготовка изделий к выпечке. Приготовление фаршей.

**14.Осетинская кухня.**

**Теория.** Застольный этикет осетин.

**Практика**. Сервировка осетинского стола. Мясные блюда. Блюда из яиц. Овощные блюда. Заготовки продуктов (ирон цыхт, царв) напитки (Ирон баганы, арахъ)

**15.Сервировка стола.**

**Теория.** Значение правильной сервировки стола. Правила сервировки.

**16.Экскурсия.**

**17.Итоговое занятие. Тестирование:**

* о технологии приготовления блюд;
* о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
* о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;
* элементы культуры и традиции родного края;
* рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
* иметь представление о способах получения информации о вопросах кулинарии.

**Планируемые результаты освоения программы базового уровня.**

**Дети должны  знать:**

* рецептуру технологии приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
* виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов;
* признаки и методы определения доброкачественности продуктов;
* правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
* назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
* рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
* безопасные и санитарные требования к труду;
* этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
* правила общения;
* элементы культуры и традиции родного края.
* виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных изделий, творога, яиц, теста, консервов и других продуктов.

**Дети должны уметь:**

* правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;
* назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
* безопасные и санитарные требования к труду;
* этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;
* правила общения.

**Личностные, метапредметные и предметные** освоения, учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- личностная мотивация к познанию;

- учитывать позицию другого;

- организовывать и осуществлять сотрудничество с педагогом и сверстниками;

- принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию;

- контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы.

научиться: - технологии приготовления пищи;

- понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.

**Продвинутый уровень.**

**Цель** программы продвинутого уровня: Ввести обучающихся в мир искусства кулинарии, научить правильно готовить пищу, познакомить с основами культуры питания народов мира как одной из составляющих здорового образа жизни.

**Задачи продвинутого уровня**:

**Образовательные**: • сформировать знания о рациональном и сбалансированном питании как важной составляющей здорового образа жизни; • обучить технологии приготовления национальных блюд; • сформировать мотивацию к занятиям поварским делом;

**Развивающие**: • развить интерес к познавательной деятельности, способствовать развитию творческих способностей обучающихся; • способствовать развитию самосознания обучающихся, умению самовыражаться, самоутверждаться; • способствовать развитию коммуникативных способностей, умению жить в коллективе. **Воспитательные**: • воспитывать внимание, аккуратность, трудолюбие, доброжелательное отношение друг к другу • сформировать положительную «Я» концепцию: умение аргументировать свою позицию, адаптироваться к новым условиям; • углубить знания о здоровом образе жизни;

**Личностными результатами** освоения, учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения: • активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания; •проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях; • проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей; • оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

**Метапредметными** результатами освоения, обучающимися содержания программы продвинутого уровня являются следующие умения: • характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта; • находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления; • общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности; •организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий; • планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения; • анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения; • видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки; • оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;• управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

**Предметными** результатами освоения, обучающимися содержания программы, являются следующие умения: • излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой, профессиональной деятельностью; • представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека; • оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения.

**Учебно – тематический план третьего года обучения Продвинутый уровень.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Тема занятия** | **Всего часов** | **теория** | **практика** | **Форма контроля** |
|  | Вводное занятие | 3 | 3 | - | Текущий контроль |
|  | Первичная обработка продуктов | 6 | 3 | 3 | Текущий контроль |
|  | Супы | 9 | 6 | 3 | Текущий контроль |
|  | Соусы | 6 | 3 | 3 | Текущий контроль |
|  | Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | «Нужен ли нам завтрак?» | 3 | 3 |  | Текущий контроль |
|  | Промежуточный контроль | 3 | - | 3 | Промежуточный контроль |
|  | Блюда и гарниры из овощей и грибов | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Блюда из рыбы и морепродуктов | 15 | 6 | 9 | Текущий контроль |
|  | Блюда из мяса и птицы | 15 | 6 | 9 | Текущий контроль |
|  | Блюда из яиц и творога | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Холодные блюда и закуски | 15 | 6 | 9 | Текущий контроль |
|  | Сладкие блюда и напитки | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Промежуточный контроль | 3 | - | 3 | Промежуточный контроль |
|  | Изделия из теста | 27 | 9 | 18 | Текущий контроль |
|  | Осетинская кухня | 51 | 21 | 30 | Текущий контроль |
|  | Сервировка стола | 9 | 3 | 6 | Текущий контроль |
|  | Этика поведения за столом | 6 | 3 | 3 | Текущий контроль |
|  | Экскурсии | 6 | - | 6 | Текущий контроль |
|  | Итоговое занятие | 3 | - | 3 | Промежуточный контроль |
|  | всего | 216 | 84 | 132 |  |

**1.Вводное занятие.**

**Теория.** Задачи программы «Поваренок». Техника безопасности во время работы с режущими инструментами и электрическими приборами

**2.Первичная обработка продуктов.**

**Теория**. Обработка рыбы. Обработки мяса, мясных продуктов птицы. **Практика.** Основные приемы первичной обработки продуктов (мяса, рыбы).

**3.Супы.**

**Теория.** Роль первых блюд в питании. Бульоны и их приготовление.

**Практика.** Заправочные супы. Молочные супы. Супы – пюре. Холодные супы. Сладкие супы.

**4.Соусы.**

**Теория.** Значение соусов в питании.

**Практика.** Красные и белые соусы. Грибные, молочные и сметанные соусы. Сладкие соусы.

**5.Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.**

**Теория.** Значение этих блюд в питании, варка круп. Виды каш и правила их варки.

**Практика.** Варка бобовых. Варка макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.

6.**Нужен ли нам завтрак.**

**Теория.** Значение завтрака в здоровом образе жизни детей.

**7.Блюда и гарниры из овощей и грибов.**

**Теория.** Значение овощных блюд в питании.

**Практика:** Блюда и гарниры из вареных овощей. Припущенные овощи. Тушеные овощи. Блюда из грибов.

**8.Блюда из рыбы и морепродуктов.**

**Теория.** Значение рыбных блюд и блюд из морепродуктов в питании**.**

**Практика.** Блюда из припущенной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из запеченной рыбы. Блюда из морепродуктов.

9.**Блюда из мяса и птицы.**

**Тория.** Особенности варки различных мясных гарниров. Блюда из отварного мяса.

**Практика.** Жареное мясо. Тушеное мясо. запеченное мясо. Блюда из птицы

**10.Блюда из яиц и творога.**

**Теория.** Значение блюд из яиц и творога в питании. Варка яиц и ее разновидности.

**Практика.** Жареные и запеченные блюда из яиц. Блюда из творога, их ассортимент.

11.**Холодные закуски и блюда.**

**Теория.** Значение холодных блюд и питание.

**Практика.** Бутербродные изделия. Салаты и винегреты. Овощные и грибные блюда. Рыбные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски.

**12.Сладкие блюда и напитки.**

**Теория**. Значение сладких блюд в питании..

**Практика.** Компоты. Приготовление киселей. Горячие сладкие блюда. Горячие напитки: чай, кофе какао, шоколад.

**13.Изделия из теста.**

**Теория.** Значение изделий из теста в питании

**Практика.** Дрожжевое тесто: опарное и безопарное. Бездрожжевое тесто: сдобное. Бисквитное, заварное, песочное, слоеное. Тесто для лапши пельменей. Жидкое тесто-кляр. Подготовка изделий к выпечке. Приготовление фаршей.

**14.Осетинская кухня.**

**Теория.** Застольный этикет осетин. Обычаи и традиции осетинских застолий. Значение трех пирогов.

**Практика**. Сервировка осетинского стола. Мясные блюда. Блюда из яиц. Овощные блюда. Заготовки продуктов (иронцыхт, царв) напитки (Иронбаганы, арахъ) Приготовление осетинских пирогов, осетинской каши (дзыкка).

**15.Сервировка стола.**

**Теория.** Значение правильной сервировки стола. Правила сервировки.

**Практика.** Сервировка стола н а обед. Сервировка стола на 12 персон на праздник.

**16.Этика поведения за столом.**

**Теория.** Основные правила этикета поведения за столом.

**Практика.** Правила пользования столовыми приборами за столом.

**17.Экскурсия.**

**18.Итоговое занятие.** Подведение итогов. Оценка знания и усвоения программы.

**Планируемый результат.**

Главный показатель результата программы (продвинутого уровня) 3 года обучения - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству. Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Результатом **обучения** являются знания, умения, навыки которые дети приобретут к концу изучения модуля: • о способах приготовления и оформления блюд. • о сбалансированном питании; • о посуде и инвентаре для приготовления различных блюд. • готовить несложные блюда из картофеля; • готовить холодные блюда; • готовить макароны, каши, бутерброды, блюда из яиц; • о санитарно-гигиенических требованиях при кулинарных работах.

**Образовательные** результаты модуля: • обучающиеся знают правила санитарии, гигиены, безопасные приёмы работы с инструментами и электрооборудованием; • обучающиеся знают какие инструменты используют для украшений из продуктов; • обучающиеся знают о кулинарных свойствах овощей и других продуктов; • обучающиеся понимают основы технологии приготовления пищи;

**Личностные результаты:**• обучающиеся знают о рациональном питании и режиме питания; • обучающиеся знают способы оформления и подачи готовых блюд.•обучающиеся умеют готовить несложные салаты и блюда; • обучающиеся умеют готовить различные виды бутербродов; • обучающиеся умеют производить нарезку овощей простым способом; • обучающиеся умеют ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные; • обучающиеся умеют оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни; • у обучающихся развиты коммуникативные способности и умения жить в коллективе.

**Метапредметные результаты:** умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

* умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
* умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
* умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
* владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
* умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе:находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (в перспективе)

**Предметными** результатами освоения, обучающимися содержания программы, являются следующие умения: • излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой, профессиональной деятельностью; • представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека; •оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения; ; • высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты; • проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя или самостоятельно; • выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;• находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством педагога или самостоятельно; • проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям; • проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом

**Методическое обеспечение программы:**

* методы обучения: словесный, наглядный, практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский, проблемный; игровой, дискуссионный, проектный и др. и воспитания: убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.;
* формы организации образовательного процесса: групповая
* формы организации учебного занятия - акция, беседа, встреча с интересными людьми, выставка, диспут, защита проектов, игра, конкурс, мастер-класс, наблюдение, открытое занятие, посиделки, поход, праздник, практическое занятие, представление, презентация, семинар, соревнование, фестиваль, экскурсия, ярмарка.

**Формы аттестации и оценочные материалы.**

**Формы контроля**. Реализация программы «Поваренок» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся.

**Входной контроль** проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся.

**Текущий** контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

**Промежуточный** – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы.

**Итоговый** – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом, в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

**Входной** контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

**Средства контроля.**

**Контроль освоения обучающимися программы** осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;

2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;

3. эстетика подачи готового блюда.

**Результативность обучения** дифференцируется по трем уровням низкий, средний, высокий.

**При низком уровне освоения программы** обучающийся:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;

2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры; 3. низкая эстетика подачи готового блюда

**При среднем уровне освоения программы** обучающийся:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;

2. средний уровень соблюдения рецептуры;

3. средний уровень эстетики подачи готового блюда

**При высоком уровне освоения программы** обучающийся:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;

2. высокий уровень соблюдения рецептуры;

3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

**Организационно-педагогические условия реализации программы**

Учебно-методическое обеспечение программы реализация программы «Поваренок» кружка кулинарного искусства предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

− групповые теоретические беседы с учащимися;

−индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам;

− групповые практические задания по приготовлению блюд;

− групповые практические задания по сервировке стола.

**При реализации программы используются следующие методы и приемы** обучения: наблюдения; практического занятия; беседы.

**Нетрадиционные формы занятия**:

урок-игра; мини-исследования.

**Методические разработки и исследовательские работы:**

− «Меню и сервировка праздничного стола».

− «Бутерброд»

. − «Сервировка стола к завтраку».

**Дидактический материал**:

− Сервировка стола к завтраку.

− Сервировка стола к обеду.

− Сервировка стола к ужину

**Демонстрационные упаковки от продуктов**:

Чая; Молока; Сахара-рафинада; Сока; Пельменей; Соли; Различных каш; Шоколада; Хлеба.

**Плакаты:**

− Правила безопасности труда.

− Санитарно-гиенические требования

− Правила ухода за посудой.

−**Полезные советы**: «Работа с пищевыми продуктами».

**Презентации:**

− «Витамины».

− «Меню и сервировка праздничного стола».

− «Бутерброды».

**Материально-технические условия реализации программы** Требования к помещению для занятий: Специализированный кабинет для занятий кулинарному искусству

**Средства обучения и воспитания**: 1. рабочие столы; 2. наборы кулинарных инструментов и приспособлений; 3.электооборудование (плиты, микроволновые печи).

Для работы кружка имеется кухонный инвентарь. На каждого учащегося есть: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи, маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаги, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксер, мясорубка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, противни, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы.  Ноутбук. Проектор.

С помощью современного проекционного оборудования (проектор) максимально наглядно и качественно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики).

**Программные средства**:

 Операционная система Windows XP.

 Офисное приложение MicrosoftOffice, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.

 Инструкционные карты.

 Таблицы и схемы.

**Педагогические технологии:**

* технология индивидуализации обучения,
* технология группового обучения,
* технология коллективного взаимообучения,
* технология дифференцированного обучения,
* технология разноуровневого обучения,
* технология развивающего обучения,
* технология проблемного обучения,
* технология исследовательской деятельности,
* технология проектной деятельности,
* технология игровой деятельности,
* коммуникативная технология обучения,
* технология коллективной творческой деятельности,
* технология портфолио,
* здоровьесберегающая технология,

Алгоритм учебного занятия (краткое описание структуры занятия и его этапов):

-Организационный момент

- Объявление темы, постановка цели и задачи занятия

-Повторение пройденного

-Объяснение нового материала

-Практическая работа

-Закрепление нового материала

-Подведение итога

**Дидактические материалы** – раздаточные материалы, инструкционные, технологические карты, задания, упражнения и т.п.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Литература для педагога

1.Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2015

. 2. Ермакова ВИ. Основы кулинарии: Учеб.для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение,2013.

3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015.

4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 2014.

5. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.

6. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы изовощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.

7. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2013.

8. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2010.

9. Ляховская Л.П. Календарь славянской жизни и трапезы: праздники, обычаи, обряды, кухня. – М.: Изд. дом МСП, 2016.

10. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл,2014. 11. Михайлов В.С. Православная кухня. – М.: КУбК-а, 2014 12. Молоховец Е. Старая кухня России. – Ростов-н/Д: Кн. изд-во, 2015.

13. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2014.

14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2014

15. Поскребышева Г.И. Энциклопедия домашних заготовок. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2014.

16. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2016.

17. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2016.

18. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2015.

19. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».

20. «Школа гастронома». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».

21. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2017.

22. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2016.

**Литература для обучающихся**

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2016

2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 2012.

3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.

4. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 2016.

5. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2014.

6. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. История важнейших пищевых продуктов. – М.: Центрполиграф, 2016.

7. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2016.

8. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2016.

9. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.

10. «Школа гастронома». Популярный журнал. 16

11. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2012.

**Интернет-ресурсы**

1. Сайт http://veget.me/Интернет-проект «Вегет – сборник вегетарианских рецептов»

2. Сайт Гастроном http://www.gastronom.ru/Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой

3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>

4. СайтЕдим домаhttp://www.edimdoma.ru

5. Кулинарный портал http://www.kuking.net/Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом

6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>

7. Сайт Кулинар – все о еде <http://www.cooking.ru>

8. Кулинарная книгаhttp://www.culinarbook.ru/index.htmlСборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.

9. Сайт Кулинарные рецептыhttp://chococream.ru/aboutИнтернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д

10. Сайт Мир кулинараhttp://www.mirkulinara.ru/

11. Кулинарная книга Wikipediahttp://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная\_книга