

**Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования  
Дом детского творчества Петродворцового района Санкт-Петербурга  
«Ораниенбаум»**

**ПРИНЯТА**

Решением Педагогического совета  
Протокол № 2 от 31.08. 2023 г.

**УТВЕРЖДЕНА**

Приказ № 143 от 31.08. 2023 г.  
Директор ГБУДО ДДТ «Ораниенбаум»  
\_\_\_\_\_ Е.М. Лукашина

**Дополнительная общеразвивающая программа  
«Этика, эстетика и вкусный бутерброд»**

Срок освоения: 18 дней  
Возраст обучающихся: 6 - 14 лет

Разработчики:  
Утина Александра Владимировна,  
педагог дополнительного образования  
Глазунова Елена Николаевна, методист

## Пояснительная записка

Человек по натуре своей – художник.  
Он всюду стремится вносить в свою жизнь красоту.  
М. Горький.

### Основные характеристики программы

#### Направленность программы;

Программа имеет *художественную направленность*.

Дополнительная общеразвивающая программа “Этика, эстетика и вкусный бутерброд” нацелена на получение учащимися базовых навыков в кулинарии, позволяющих учащимся определить направление для дальнейшего углубленного освоения дополнительной общеобразовательной программы.

Кулинария - это искусство приготовления вкусной и питательной пищи. Она изучает рациональные способы приготовления различных блюд. Данная программа предусматривает обучение самому элементарному - приготовлению блюд с использованием хлебобулочных изделий, свежих овощей и фруктов и различных напитков, а также знакомству с профессиями в области кулинарии.

Для реализации программы выбраны блюда «на каждый день», которые можно приготовить в домашних условиях, не используя сложной техники.

Основная цель программы – научить учащихся самостоятельно, вкусно, экономно готовить в домашних условиях.

#### Адресат программы

Данная программа предназначена для учащихся в возрасте от 6 до 14 лет.

На обучение по программе зачисляются как девочки, так и мальчики с разной степенью сформированности интересов.

Наличие специальных базовых способностей и навыков не требуется.

Наличие определённой физической и практической подготовки у детей не требуется.

На обучение по программе принимаются дети, не имеющие противопоказаний по физическому здоровью (к противопоказаниям относятся: пищевая аллергия, аллергия на средства гигиены и т.д.).

#### Актуальность программы

Дополнительная общеразвивающая программа “Этика, эстетика и вкусный бутерброд” педагогически целесообразна, так как имеет профориентационную направленность. Актуальность программы обусловлена тем, что она направлена не только на формирование начального интереса учащихся к приготовлению блюд, но и на создание условий для творческого развития ребенка и развитие мотиваций к познанию кулинарного искусства и возможному дальнейшему выбору профессии (повар, кондитер, официант, сушист и др.).

Педагоги в настоящее время наблюдают абсолютную неподготовленность учащихся в плане самостоятельного приготовления и культуры приёма пищи. Учащиеся не умеют делать простые вещи: налить суп, положить второе в тарелку и разогреть пищу. Не обучены культуре и правилам поведения за столом. В мире полуфабрикатов, фастфуда и гиперпеки со стороны родителей, современные дети абсолютно не готовы самостоятельно обслуживать себя. Излишняя забота родителей лишает детей возможности самостоятельно принимать решения, даже в вопросах выбора и принятия пищи.

Данная программа направлена на получение практических и теоретических знаний по приготовлению простых блюд из доступных ингредиентов с использованием хлебобулочных изделий.

Большое внимание уделяется изучению техники безопасной работы с острыми, режущими инструментами, правилам пожарной безопасности, личной гигиене и производственной санитарии.

В процессе работы дети получают теоретические и практические знания о технологии приготовления блюд из яиц, круп, молока, приготовления сладких блюд, напитков, хлебобулочных изделий, познакомятся со свойствами продуктов. Приобретут навыки владения кухонными инструментами, навыки работы с электроприборами, познакомятся с правилами ухода за ними.

В программу обучения входят:

- составление и чтение схем приготовления;
- планирование алгоритма приготовления;
- снятие пробы и её анализ, оценка работы.

Учащиеся научатся работать с электроприборами, миксером, тостером, блендером, правильно сочетать продукты. На занятиях будет уделено внимание приёмам взвешивания, эстетическому оформлению стола и блюда.

### **Уровень освоения программы**

Программа имеет *общекультурный уровень освоения*

### **Объём и срок освоения программы**

Программа рассчитана на 18 дней реализации.

Общее количество учебных часов - 36 часов.

### **Цель и задачи программы**

**Цель:** формирование у учащихся базовых навыков в кулинарии и кулинарной эстетике.

**Задачи:**

#### ***Обучающие:***

- познакомить со словарем кулинарии;
- сформировать первоначальные умения и навыки приготовления простых блюд из хлебобулочных изделий;
- обучить правилам пользования кухонными инструментами и приспособлениями;
- обучить умению читать инструкционные технологические карты;
- обучить приемам кулинарной эстетики;
- обучить правилам поведения за столом.

#### ***Развивающие:***

- развивать образное и пространственное мышление;
- формировать художественный вкус, гармонию в сочетании тех или иных продуктов;
- формировать мотивацию к творчеству и сотрудничеству (индивидуально и в коллективе);
- развивать мелкую моторику рук, глазомер.

#### ***Воспитательные:***

- формировать умение бережно и экономно использовать продукты питания;
- формировать коммуникативные навыки, внимание;
- воспитывать духовно- нравственные качества личности: доброжелательность, уважение к труду окружающих.

### **Планируемые результаты освоения программы**

#### ***Личностные:***

- сформированы мотивация к творчеству и сотрудничеству (индивидуально и в коллективе);

- сформирована мотивация к дальнейшему творческому и профессиональному развитию;
- сформирована мотивация к формированию коммуникативных навыков, внимания.

**Метапредметные:**

- стимулировано развитие образного и пространственного мышления;
- стимулировано развитие духовно- нравственных качеств личности: доброжелательности, уважения к труду окружающих;
- стимулировано развитие художественного вкуса гармонии в сочетании тех или иных продуктов.

**Предметные:**

- сформировано первоначальное представление об основных понятиях в области кулинарии;
- освоен набор приемов работы с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сформированы первоначальные умения по приготовлению блюд с использованием хлебобулочных изделий (рулетов, тарталеток с простой и сложной начинкой);
- обучены умению читать инструкционные технологические карты;
- обучены приемам кулинарной эстетики;
- обучены правилам поведения за столом.

**Организационно-педагогические условия реализации программы**

**Язык реализации программы:** государственный язык Российской Федерации - русский язык.

**Форма обучения:** Очная

**Условия набора и формирования групп**

Набор в группы свободный, принимаются мальчики и девочки 6-14 лет, желающие заниматься в объединении. При поступлении на обучение не требуется наличие специальных способностей в данной предметной области.

Группы могут комплектоваться по возрасту или быть разновозрастными.

**Количество детей в группе:** списочный состав групп формируется в соответствии с технологическим регламентом, с учетом вида деятельности, санитарных норм, особенностей реализации программы, по норме наполняемости:

- до 15 человек.

**Формы организации и проведения занятий**

- фронтальная: работа педагога со всеми учащимися одновременно (беседа, показ, объяснение и т.д.);
- групповая: организация работы по подгруппам;
- индивидуальная: индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

**Формы проведения занятий:**

- практическое занятие;
- самостоятельная работа;
- мастер- класс

**Материально - техническое оснащение программы:**

Для проведения занятий требуется просторное светлое помещение, отвечающее санитарно-гигиеническим нормам, а также:

**Оборудование:** комплект мебели – столы-15 шт, стулья-15 шт, стеллажи-1 шт, витрины-1шт, учебная доска-1 шт.

**Технические средства обучения:** ноутбук- 1 шт, мультимедийный проектор- 1 шт, экран-1шт, музыкальный центр- 1 шт, индукционная электрическая плитка- 1 шт, тостер-1 шт, бутербродная-1 шт, блендер- 1 шт.

**Инструменты и приспособления:** контейнеры для хранения (ассортимент)- 1 набор из 3 шт, миски-3 шт, чашки- 15 шт, блюда- 15 шт, блюда- 15 шт, тарелки пирожковая– 15 шт, ножи кухонные- 5 шт, столовые предметы (вилки, ножи, ложки) по 15 шт, чайные предметы (чайная ложка, кофейная ложка) по 15 шт, терка-15 шт, овощерезка-5 шт, овоще чистка- 1 шт, салфетки бумажные- 1 уп, салфетки тканевые- 15 шт, пакеты- зип- 1 уп, шпажки бутербродные- 1 уп, мерный стакан- 1 шт, мерные ложки- 1 шт, весы кулинарные- 1 шт.

**Продукты:** батон, хлеб, тортилии, корзинки из слоеного и дрожжевого теста, лаваш.

Свежие овощи- огурцы, помидоры, перец, зелень, варено- копченые продукты,

### **Кадровое обеспечение программы**

Для реализации программы, кроме педагога дополнительного образования, других специалистов не требуется.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие Инструктаж по ТБ Технология обработки пищевых продуктов Посуда и оборудование на кухне, уход за ними Хлебобулочные изделия из ржаной и пшеничной муки	2	0,5	1,5	Опрос, самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
2.	Общие сведения о пище Питательные вещества и калорийность продуктов Приготовление блюд для завтрака Правила поведения за столом	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
3.	Техника безопасности при выполнении кулинарных работ Сервировка стола к приему пищи- завтрак, обед, полдник, ужин	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
4.	Бутерброд открытый, канапе	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
5	Бутерброд закрытый, тартинки	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
6	Лаваш, рулетки из лаваша, холодная подача	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
7	Лаваш, тортильи, горячая подача	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
8	Блюда из яиц ТБ и обработка яиц Бутерброд с паштетом из яичной массы и свежих овощей	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
9	Варёные яйца, яичница- глазунья, натуральный омлет	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа

10	Домашняя пицца на основе круглого лаваша на сковороде Витаминные салаты	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
11	Кулинарные профессии - повар, кондитер, официант, сушист Приготовление чая с ароматными травами Холодные рулетики с сыром и ветчиной	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
12	Правила поведения в столовой, кафе, ресторане Салфетки бумажные и тканевые Приготовление «Кофе-гляссе»	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
13	Приготовление молочного коктейля с ягодами и бананом Приготовление какао с молоком	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
14	Полезные привычки и навыки Горячие бутерброд «Сэндвич»	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
15	Экстренная помощь при ожоге маслом Рекомендации для исправления неудавшихся блюд Гренки из ржаного хлеба	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
16	Мамины секреты Пряности и специи Чипсы из лаваша с солью и специями	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
17	Подготовка к мини-проекту «Званный ужин» Сухарики из белого хлеба	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение, самостоятельная работа
18	Контрольное итоговое занятие Мини - проект «Званный ужин»	2	-	2	Самостоятельная работа, самоанализ Дегустация блюд
<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>8,5</b>	<b>27,5</b>	

## Рабочая программа

### Цель и задачи программы

**Цель:** формирование у учащихся базовых навыков в кулинарии и кулинарной эстетике.

#### Задачи:

##### **Обучающие:**

- познакомить со словарем кулинарии;
- сформировать первоначальные умения и навыки приготовления простых блюд из хлебобулочных изделий;
- обучить правилам пользования кухонными инструментами и приспособлениями;
- обучить умению читать инструкционные технологические карты;
- обучить приемам кулинарной эстетики;
- обучить правилам поведения за столом.

##### **Развивающие:**

- развивать образное и пространственное мышление;
- формировать художественный вкус, гармонию в сочетании тех или иных продуктов;
- формировать мотивацию к творчеству и сотрудничеству (индивидуально и в коллективе);
- развивать мелкую моторику рук, глазомер.

##### **Воспитательные:**

- формировать умение бережно и экономно использовать продукты питания;
- формировать коммуникативные навыки, внимание;
- воспитывать духовно- нравственные качества личности: доброжелательность, уважение к труду окружающих.

### Планируемые результаты освоения программы

#### **Личностные:**

- сформированы мотивация к творчеству и сотрудничеству (индивидуально и в коллективе);
- сформирована мотивация к дальнейшему творческому и профессиональному развитию;
- сформирована мотивация к формированию коммуникативных навыков, внимания.

#### **Метапредметные:**

- стимулировано развитие образного и пространственного мышления;
- стимулировано развитие духовно- нравственных качеств личности: доброжелательности, уважения к труду окружающих;
- стимулировано развитие художественного вкуса гармонии в сочетании тех или иных продуктов.

#### **Предметные:**

- сформировано первоначальное представление об основных понятиях в области кулинарии;
- освоен набор приемов работы с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сформированы первоначальные умения по приготовлению блюд с использованием хлебобулочных изделий (рулетов, тарталеток с простой и сложной начинкой);
- обучены умению читать инструкционные технологические карты;
- обучены приемам кулинарной эстетики;
- обучены правилам поведения за столом.

## Содержание программы

### **1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ**

**Технология обработки пищевых продуктов**  
**Посуда и оборудование на кухне, уход за ними**  
**Хлебобулочные изделия из ржаной и пшеничной муки**

**Теория:**

Инструктаж по ТБ, правила поведения на занятиях, цели и задачи курса, знакомство с оборудованием, инструментами и приспособлениями.

Правила техники безопасности при работе с инструментами, острыми и колющими предметами, электроприборами, оборудованием.

Технологическая обработка пищевых продуктов в быту и на производстве.

Необходимые правила при работе на кухне с продуктами.

Посуда и оборудование на кухне, уход за ними.

Ассортимент хлебобулочных изделий из различных видов муки.

**Практика:**

Знакомство с инструментами, электроприборами, оборудованием: блендер, миксер, тостер, электроплитка. Бытовая терка, овощечистка, нож для открывания жестяных банок, овощерезка ручная. Ассортимент пакетов и контейнеров для хранения.

Изделия из пшеничной и ржаной муки. Изготовление бутерброда с маслом или творожным сыром.

Демонстрация образцов хлебобулочных изделий (карточки).

**Формы контроля:** опрос, самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

**2. Общие сведения о пище. Питательные вещества и калорийность продуктов**  
**Приготовление блюд для завтрака. Правила поведения за столом.**

**Теория:**

Правила ТБ электроприборами и режущими приборами. Демонстрация технических карт, калорийности и питательных веществ в продуктах, калорийности блюд по порциям. Основные правила поведения за столом, технологические карточки сервировки стола для завтрака.

**Практика:**

Подбор полезных веществ и калорийности по порциям для завтрака с помощью технологических карт. Демонстрация правил поведения за столом, сервировка стола для завтрака. Изготовление бутербродов с творожным сыром и свежими овощами.

**Формы контроля:** самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

**3. Техника безопасности при выполнении кулинарных работ**  
**Сервировка стола к приему пищи- завтрак, обед, полдник, ужин.**

**Теория:**

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация технологических карт по сервировке стола.

**Практика:**

Демонстрация усвоенного материала по сервировке стола к завтраку, обеду, полднику и ужину. Основные отличия между приемами пищи. Приготовление чая с травами.

**Формы контроля:** самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

**4. Бутерброд открытый, канапе.**

**Теория:**

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация правил нарезки хлебобулочных изделий для открытого бутерброда. Технологическая последовательность изготовления канапе.

**Практика:**

Виды нарезки и оформление хлебобулочных изделий для приготовления канапе. Нарезка свежих овощей и зелени. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

#### **5. Бутерброд закрытый, тартинки.**

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация основных правил приготовления закрытого бутерброда. Технологическая последовательность изготовления блюда из тартинки (маленький бутерброд из поджаренного хлеба).

*Практика:*

Подготовка хлеба для тартинки. Нарезка мясных продуктов для закрытого бутерброда тартинки. Нарезка свежих овощей и зелени. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **6. Лаваш, рулетики из лаваша холодная подача.**

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация основных правил и приемов изготовления рулетов из лаваша.

*Практика:*

Подготовка лаваша для рулетиков. Нарезка мясных продуктов. Нарезка свежих овощей и зелени. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **7. Лаваш, тортिलлы, горячая подача.**

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация основных правил и приемов изготовления рулетов из лаваша. Алгоритм приготовления блюда из лаваша.

*Практика:*

Подготовка лаваша для рулетиков. Нарезка мясных продуктов. Нарезка свежих овощей и зелени. Обжарка рулетиков на сковороде или гриле. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **8. Блюда из яиц. ТБ и обработка яиц.**

##### ***Бутерброд с паштетом из яичной массы и свежих овощей.***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Ассортимент блюд из яиц, правила обработки продукта после покупки в магазине. Технологическая последовательность приготовления яичного паштета.

*Практика:*

Обработка яиц для приготовления блюда, приготовление паштета из яиц. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **9. Варёные яйца, яичница- глазунья, натуральный омлет.**

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Технологические правила и последовательность варки яиц по времени всмятку, в мешочек. Алгоритм выполнения изготовления блюд из яиц. Основные отличия жареного яйца и омлета.

*Практика:*

Приготовление яичницы- глазунья и натурального омлета. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **10. Домашняя пицца на основе круглого лаваша на сковороде.**

##### ***Витаминные салаты.***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Технологическая последовательность подготовки продуктов для домашней пиццы. Алгоритм приготовления пиццы.

*Практика:*

Подготовка основы для пиццы. Нарезка продуктов для пиццы. Приготовление пиццы. Приготовление чая с травами. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **11. Кулинарные профессии. Повар, кондитер, официант, сушист.**

##### ***Приготовление чая с ароматными травами.***

##### ***Холодные рулетики с сыром и ветчиной.***

*Теория:*

Правила ТБ электроприборами и режущими приборами.

Знакомство с профессиями в области общественного питания. Демонстрация фильма. Алгоритм приготовления чая и рулетиков.

*Практика:*

Приготовление ароматного чая с травами. Приготовление холодных рулетиков с сыром и ветчиной. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **12. Правила поведения в столовой, кафе, ресторане.**

##### ***Салфетки бумажные и тканевые.***

##### ***Приготовление «Кофе-гляссе»***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Виды салфеток. Демонстрация подготовки салфеток для сервировки стола для праздника и будней. Основные правила этикета за столом. Технологические правила приготовления «Кофе-гляссе».

*Практика:*

Оформления салфеток для сервировки стола тканых и бумажных. Сервировка стола, приготовление «Кофе-гляссе»

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **13. Приготовление молочного коктейля с ягодами и бананом.**

##### ***Приготовление какао с молоком.***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Технологическая карта последовательности приготовления какао с молоком. Алгоритм подготовки и приготовления молочного коктейля с ягодами и бананом.

*Практика:*

Подготовка фруктов и ягод для приготовления молочного коктейля. Взбитые коктейля с помощью погружного блендера или блендера стакана. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

#### **14. Полезные привычки и навыки.**

##### ***Горячие бутерброд «Сэндвич».***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Основные правила поведения за столом. Полезные вопросы и ответы. Эстетика общего поведения. Алгоритм приготовления горячего бутерброда «Сэндвич», отличие от обычного горячего бутерброда.

*Практика:*

Подготовка продуктов для приготовления горячего бутерброда «Сэндвич». Приготовление горячего бутерброда на гриле. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

### **15. Экстренная помощь при ожоге маслом.**

***Рекомендации для исправления неудавшихся блюд.***

#### ***Гренки из ржаного хлеба.***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Устные рекомендации для пересоленного супа, картофеля, отварных макаронных изделий. Подгорелого тоста, практические советы по чистке молодого картофеля. Правила хранения репчатого лука и т.д.

*Практика:*

Приготовление гренков из ржаного хлеба на сковороде. Приготовление ароматного чая с травами. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

### **16. Мамины секреты. Пряности и специи.**

***Чипсы из лаваша с солью и специями.***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация разновидностей специй и пряностей. Назначение специй и правила применения в приготовлении пищи выпечки, варки супов, макаронных изделиях и т.д. Технологическая последовательность приготовления чипсов из лаваша с солью и специями.

*Практика:*

Подготовка и приготовление чипсов из лаваша с солью и специями. Приготовление чая. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

### **17. Подготовка к мини-проекту «Званный ужин»**

***Сухарики из белого хлеба***

*Теория:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами. Демонстрация оформления ужина на несколько персон. Сервировка праздничного стола. Подготовка меню.

Технологическая последовательность сухариков из белого хлеба. Ассортимент блюд, в которые входят сухарики из белого хлеба.

*Практика:*

Правила нарезки белого хлеба и приготовления сухариков на сковороде. Приготовление ароматного чая с травами. Сервировка стола.

*Формы контроля:* самостоятельная работа, педагогическое наблюдение.

### **18. Контрольное итоговое занятие**

***Мини - проект «Званный ужин».***

*Практика:*

Правила ТБ при пользовании электроприборами и режущими приборами.  
Самостоятельная работа учащихся приготовление блюд из подготовленных заранее продуктов. Нарезка свежих овощей, приготовления бутербродов, сервировка столов для мини - проекта «Званный ужин».  
Итоговая выставка и дегустация блюд, приготовленных учащимися.  
Подведение итогов.  
*Формы контроля:* самостоятельная работа, самоанализ, дегустация блюд.

### Методические материалы

№ п/п	Разделы	Формы и методы	Формы и методы проведения занятий	Дидактические материалы	Формы подведения итогов	Техническое оснащение занятий
1.	<b>Вводное занятие</b> <b>Инструктаж по ТБ</b> <b>Технология обработки</b> <b>пищевых продуктов</b> <b>Посуда и оборудование на</b> <b>кухне, уход за ними</b> <b>Хлебобулочные изделия</b> <b>из ржаной и пшеничной</b> <b>муки</b>	<p>Беседа, рассказ, презентация</p> <p>Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа</p>	<p>Объяснительно- иллюстративный</p> <p>Репродуктивный метод Объяснительно- иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично- поисковый метод</p>	<p><u>Печатные наглядные пособия:</u> - таблица и памятки по технике безопасности. - презентация "Техника безопасности на кухне"</p> <p><u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности; - приготовление блюд по теме; - коллекция ассортимента специй; - коллекция посуды из керамики; -коллекция столовых приборов</p>	<p>Опрос</p> <p>Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение</p>	<p>Компьютер, проектор</p>

2.	<b>Общие сведения о пище</b> <b>Питательные вещества</b> <b>Приготовление блюд для завтрака</b> <b>Правила поведения за столом</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
3.	<b>Правила безопасности работы при выполнении кулинарных работ</b> <b>Сервировка стола к приему пищи- завтрак, обед, полдник, ужин</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме - коллекция ассортимента специй - коллекция посуды из керамики -коллекция столовых приборов	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор

4.	<b>Бутерброд открытый, канапе</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
5.	<b>Бутерброд закрытый, тартинки</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
6.	<b>Лаваш, рулетики из лаваша холодная подача</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа.	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
7.	<b>Лаваш, тортильи, горячая подача</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа,	Репродуктивный метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u>	Самостоятельная работа,	Компьютер, проектор

		самостоятельная работа.	Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	- дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме	педагогическое наблюдение	
8.	<b>Блюда из яиц. ТБ и обработка яиц. Бутерброд с паштетом из яичной массы и свежих овощей</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа.	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
9.	<b>Варёные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
10.	<b>Домашняя пицца на основе круглого лаваша в сковороде Витаминные салаты</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности;	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор

			Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	- инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме		
11.	<b>Кулинарные профессии - повар, кондитер, официант, сушист</b> <b>Приготовление чая с ароматными травами</b> <b>Холодные рулетики с сыром и ветчиной</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
12.	<b>Правила поведения в столовой, кафе, ресторане</b> <b>Салфетки бумажные и тканевые</b> <b>Приготовление «Кофегляссе»</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовление блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
13.	<b>Приготовление молочного коктейля с ягодами и бананом</b> <b>Приготовление какао с молоком</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа.	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор

			Частично-поисковый метод	приготовление блюд по теме		
14.	<b>Полезные привычки и навыки Горячие бутерброд «Сэндвич»</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
15.	<b>Экстренная помощь при ожоге маслом Рекомендации для исправления неудавшихся блюд Гренки из ржаного хлеба</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
16.	<b>Мамины секреты Пряности и специи Чипсы из лаваша с солью и специями</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор

17.	<b>Подготовка к мини проекту «Званый ужин» Сухарики из белого хлеба</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод Частично-поисковый метод	Печатные наглядные пособия: - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме -коллекция специй	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение	Компьютер, проектор
18.	<b>Контрольное итоговое занятие Мини - проект «Званый ужин»</b>	Беседа, практическое занятие, творческая работа, самостоятельная работа  Самооценка, обсуждение	Репродуктивный метод Объяснительно-иллюстративный метод Практический метод Словесный метод	<u>Печатные наглядные пособия:</u> - дидактическая таблица и карты последовательности; - инструкционные карты последовательности приготовления блюд по теме - коллекция ассортимента специй - коллекция посуды из керамики -коллекция столовых приборов	Самостоятельная работа, Самоанализ, дегустация блюд	Компьютер, проектор

## Оценочные материалы

**Оценочные материалы** включают в себя систему контроля результативности обучения с описанием форм и средств выявления, фиксации и предъявления результатов обучения, а также их периодичности.

### Задачи контроля:

1. Определение уровня теоретической подготовки и степени сформированности практических умений и навыков учащихся;
2. Анализ полноты реализации части или всего курса дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы объединения;
3. Соотнесение прогнозируемых и реальных результатов учебно-воспитательной работы;
4. Выявление причин, способствующих или препятствующих полноценной реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы;
5. Внесение необходимых корректив в содержание и методику образовательной деятельности объединения.

### Виды контроля:

**Входной контроль** - проводится в начале учебного периода (первое занятие) с целью определения начального уровня образовательных возможностей учащихся.

*Формы:*

- педагогическое наблюдение;
- опрос;
- дидактическая игра;
- самостоятельная работа.

**Текущий контроль** - проводится в течение всего курса обучения для отслеживания уровня и качества освоения тем/разделов программы и развития личностных качеств учащихся.

*Формы:*

- педагогическое наблюдение;
- самостоятельная работа.

**Итоговый контроль**- проводится с целью оценки уровня и качества освоения учащимися дополнительной общеразвивающей программы. Выявленные результаты указываются в диагностических картах.

*Формы:*

- самостоятельная работа;
- самоанализ;
- дегустация блюд.

### Формы фиксации результатов:

- Диагностическая карта результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Этика, эстетика и вкусный бутерброд»;

Индивидуальный уровень освоения программы и личностного развития по критериям обозначается значками В - высокий уровень (3 балла), С - средний уровень (2 балла), Н - начальный уровень (1балл) и выявляется суммированием баллов по критериям. При заполнении диагностических карт и таблиц по каждому году обучения используется следующая шкала:

Результаты освоения дополнительной общеразвивающей программы  
«Этика, эстетика и вкусный бутерброд»

Уровень индивидуального показателя освоения программы	Результаты
Высокий	21 - 27 баллов
Средний	15 - 20 баллов
Начальный	9 - 14 баллов

Результаты личностного развития ребенка в процессе освоения дополнительной общеразвивающей программы «Этика эстетика и вкусный бутерброд»;

Уровень индивидуального показателя личностного развития	Результаты
Высокий	17-21 балл
Средний	12-16 баллов
Начальный	9-11 баллов

**Диагностическая карта результатов освоения  
дополнительной общеразвивающей программы «Этика, эстетика и вкусный бутерброд»**

№ п/п	Показатели (оцениваемые параметры)	Результаты освоения программы					Результаты личностного развития						
		Предметные		Метапредметные			Сумма баллов	Уровень	Организационно-волевые качества	Ориентационные качества	Поведенческие качества	Сумма баллов	Уровень
		Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Учебно-интеллектуальные умения	Учебно-организационные умения	Учебно-коммуникативные умения							
	Фамилия, имя учащихся												
1.													
2.													
3.													
4.													
6.													

Высокий уровень – 3

Средний уровень – 2

Начальный уровень – 1

**Характеристика уровней результатов освоения программы:**

21-27 баллов – высокий уровень

15-20 баллов – средний уровень

9-14 баллов – начальный уровень

**Характеристика уровней результатов личностного развития:**

17-21 балл – высокий уровень

12 -16 баллов – средний уровень

9-11 баллов – начальный уровень

**Критерии оценки результатов освоения дополнительной общеразвивающей программы «Этика, эстетика и вкусный бутерброд»**

Показатели (оцениваемые параметры)		Критерии	Уровни	Степень выраженности оцениваемого качества	Оценка параметров	Методы диагностики
<b>Предметные</b>	<b>Теоретическая подготовка</b>	Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана программы)	Высокий	Учащийся ознакомлен с алгоритмом технологического выполнения задания, с основным ассортиментом материалом и продуктов, назначение инструментов и оборудования	3	Опрос, самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Средний	Учащиеся ознакомились основными технологическими приёмами, материалов, инструментов и оборудования, но применяют на практике неуверенно	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Начальный	Учащийся плохо ориентируется в теоретических знаниях; путается в понятиях	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
		Владение специальной терминологией	Высокий	Учащийся легко владеет специальной терминологией, может их объяснить и применить на практике.	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Средний	Учащийся знает основные термины, но сочетает специальную терминологию не уверенно.	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Начальный	Учащийся плохо ориентируется в необходимом минимальном наборе терминов и избегает их употреблять	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
	<b>Практическая</b>	Практические умения и навыки,	Высокий	Учащиеся умеют пользоваться оборудованием, приспособлениями, самостоятельно работать по техническим картам,	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

	предусмотренные программой		освоены навыки работы с электроприборами: электроплиткой, блендером и другими бытовыми приборами.		
		Средний	Учащиеся пользуются оборудованием, приспособлениями, умеют работать по техническим картам, но требуется помощь педагога	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
		Начальный	Учащиеся путается в назначении инструментов и приспособлений. Не понимает назначение продуктов, не уверено пользуется технологической картой. Представление о процессе работы часто ошибочны.	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
	Владение специальным оборудованием и оснащением	Высокий	Учащийся работает с инструментами кухонными приспособлениями самостоятельно, не испытывает особых затруднений	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
		Средний	Учащийся использует технические приемы работы с инструментами и предметами быта при помощи педагога	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
		Начальный	Учащийся испытывает серьезные затруднения при работе с кухонными предметами и инструментами	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
	Творческие навыки	Высокий	Учащийся проявляет активный интерес, удерживает цель деятельности, намечает её план, проверяет результат, самостоятельно обнаруживает ошибки, преодолевает трудности в работе. Вносит коррективы и доводит дело до конца. Присутствует творческое самовыражение	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
		Средний	Учащийся проявляет интерес к своей деятельности, но выполняет задания на основе образца, процессе деятельности	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

				часто отвлекается, трудности преодолевает только, при психологической поддержке педагога.		
			Начальный	Творческое самовыражение учащегося на низком уровне, он в состоянии выполнять простейшие практические задания педагога.	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
Метапредметные	Учебно-интеллектуальные умения	Умение внимательно воспринимать информацию, рационально запоминать, логически осмысливать учебный материал	Высокий	Учащийся любознателен, активен, внимателен, задания выполняет с интересом в логической последовательности, самостоятельно, не нуждаясь в дополнительных внешних стимулах, находит новые способы решения заданий	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Средний	Учащийся достаточно активен и самостоятелен, но при выполнении учебных заданий требуется внешняя стимуляция к выполнению логических действий, к внимательному отношению к заданию, круг интересующих вопросов довольно узок	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Начальный	Уровень активности, самостоятельности учащихся низкий, при выполнении заданий требуется постоянная внешняя стимуляция, любознательность не проявляется	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
	Учебно-организационные умения	Умение организовать рабочий настрой во время занятий	Высокий	Учащийся удерживает цель деятельности, намечает ее план, выбирает адекватные средства, проверяет результат, самостоятельно обнаруживает ошибки, вызванные несоответствием усвоенного способа действия и условий задачи, сам преодолевает трудности в работе, вносит коррективы и доводит дело до конца	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

			Средний	Удерживает цель деятельности, намечает план, выбирает адекватные средства, проверяет результат, однако в процессе деятельности часто отвлекается, трудности преодолевает только при психологической поддержке педагога, осознает правило контроля, но затрудняется одновременно выполнять учебные действия и контролировать их	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Начальный	Деятельность хаотична, не продумана, прерывает деятельность из-за возникающих трудностей, стимулирующая и организующая помощь малоэффективна	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
Учебно-коммуникативные умения	Умение слушать и слышать педагога		Высокий	Учащийся без затруднений воспринимает информацию, полученную от педагога, и применяет ее на практике	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Средний	Учащийся без затруднений воспринимает информацию, полученную от педагога, но не всегда применяет ее на практике.	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Начальный	Учащийся с трудом воспринимает информацию, полученную от педагога, постоянно требуется помощь педагога в усвоении информации	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
	Коммуникативные навыки		Высокий	Проявляет эмоционально позитивное отношение к процессу сотрудничества; ориентируется на партнера по общению, умеет слушать собеседника, совместно планировать, договариваться и распределять функции в ходе выполнения задания, осуществлять взаимопомощь	3	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
			Средний	Способен к сотрудничеству, но не всегда умеет аргументировать свою позицию и слушать партнера	2	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение

			Начальный	В совместной деятельности не пытается договориться, не может прийти к согласию, настаивает на своем, конфликтует или игнорирует других	1	Самостоятельная работа, педагогическое наблюдение
Личностные	Организационно-волевые качества	Терпение	Начальный	Ребенку хватает терпения меньше, чем на половину занятия. Теряет терпение очень быстро, не умеет сосредотачиваться, включается в процесс на короткий период	1	Педагогическое наблюдение
			Средний	Ребенок пытается сосредоточиться, но терпения хватает чуть больше, чем на половину занятия	2	
			Высокий	Терпения хватает на все занятие	3	
		Воля	Начальный	Ребенок недостаточно дисциплинирован, проявляет слабое стремление к работе в группе, с трудом осваивает материал	1	
			Средний	Ребенок недостаточно дисциплинирован, но проявляет стремление к работе в группе и к освоению материала	2	
			Высокий	Ребенок дисциплинирован, проявляет стремление к работе в группе и к освоению материала	3	
		Самоконтроль	Начальный	Ребенок может работать только под воздействием контроля педагога и родителей	1	
			Средний	Ребенок периодически контролирует свои поступки и действия без помощи педагога и родителей	2	
			Высокий	Ребенок умеет контролировать свои поступки и действия самостоятельно	3	

Ориентационные качества	Самооценка	Начальный	Ребенок имеет заниженную или завышенную самооценку	1	Педагогическое наблюдение
		Средний	Ребенок стремится к нормальной самооценке, иногда завышая или занижая ее	2	
		Высокий	Ребенок имеет нормальную самооценку	3	
	Интерес к занятиям в детском объединении	Начальный	Ребенок слабо проявляет интерес к занятиям, посещает студию по желанию родителей	1	
		Средний	Ребенок проявляет интерес к занятиям	2	
		Высокий	Ребенок проявляет высокий интерес к занятиям	3	
Поведенческие качества	Конфликтность (отношение ребенка к столкновению интересов (спору) в процессе взаимодействия)	Начальный	Ребенок периодически провоцирует конфликты	1	Педагогическое наблюдение
		Средний	Ребенок сам в конфликтах не участвует, старается их избежать	2	
		Высокий	Ребенок пытается уладить возникающие конфликты	3	
	Тип сотрудничества (отношение ребенка к общим делам детского объединения)	Начальный	Ребенок избегает участия в общих делах, не проявляет интереса к общим делам объединения	1	
		Средний	Ребенок участвует в общих делах объединения, но для этого нужно побуждение педагога	2	
		Высокий	Ребенок проявляет интерес к жизни объединения, проявляет инициативу в общих делах.	3	

## Информационные источники

### **Список литературы для педагога:**

1. “Детская поваренная книга”. В. Перепаденко Москва «Педагогика-Процесс» 1992.
2. “Основа кулинарии” 5-6 класс В.И. Ермакова Москва «Просвещение» 2002.
3. “Мама, сегодня готовлю я!”. Мария Сурова Москва «ХлебСоль» 2022-2023
4. “Технология” 5 класс под редакцией И.А. Сасовой Москва Изд.цент «Вентана-Граф» 2014

### **Список литературы для учащихся и родителей:**

1. “Детская поваренная книга”. В. Перепаденко Москва «Педагогика-Процесс» 1992.
2. “Основа кулинарии” 5-6 класс В.И. Ермакова Москва «Просвещение» 2002.
3. “Мама, сегодня готовлю я!”. Мария Сурова Москва «ХлебСоль» 2022-2023
4. “Технология” 5 класс под редакцией И.А. Сасовой Москва Изд.цент «Вентана-Граф» 2014

### **Интернет-источники:**

1. Мастер классы [PassionForumnews@passionforum.ru](mailto:PassionForumnews@passionforum.ru).
2. Социальная сеть работников образования <http://nsportal.ru>
3. ВКонтакте - социальная сеть <https://vk.com/id94326071>