

**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
Итого:		36	8,5	27,5	

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, тортильи, 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.	Вводное занятие Инструктаж по ТБ Технология обработки пищевых продуктов Посуда и оборудование на кухне, уход за ними Хлебобулочные изделия из ржаной и пшеничной муки	<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.	Общие сведения о пище Питательные вещества Приготовление блюд для завтрака Правила поведения за столом	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.	Правила безопасности работы при выполнении кулинарных работ Сервировка стола к приему пищи- завтрак, обед, полдник, ужин	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.	Бутерброд открытый, канапе	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.	Бутерброд закрытый, тартинки	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.	Лаваш, рулетики из лаваша холодная подача	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.	Лаваш, тортильи, горячая подача	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.	Блюда из яиц. ТБ и обработка яиц. Бутерброд с паштетом из яичной массы и свежих овощей	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.	Варёные яйца, яичница-глазунья, натуральный омлет	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.	Домашняя пицца на основе круглого лаваша в сковороде Витаминные салаты	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.	Кулинарные профессии - повар, кондитер, официант, сушист Приготовление чая с ароматными травами Холодные рулетики с сыром и ветчиной	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.	Правила поведения в столовой, кафе, ресторане Салфетки бумажные и тканевые Приготовление «Кофегляссе»	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.	Приготовление молочного коктейля с ягодами и бананом Приготовление какао с молоком	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.	Полезные привычки и навыки Горячие бутерброд «Сэндвич»	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.	Экстренная помощь при ожоге маслом Рекомендации для исправления неудавшихся блюд Гренки из ржаного хлеба	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.	Мамины секреты Пряности и специи Чипсы из лаваша с солью и специями	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.	Подготовка к мини проекту «Званый ужин» Сухарики из белого хлеба	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.	Контрольное итоговое занятие Мини - проект «Званый ужин»	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
Предметные	Теоретическая подготовка	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
	Практическая	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 уверенно 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.
2. Социальная сеть работников образования <http://nsportal.ru>
3. ВКонтакте - социальная сеть <https://vk.com/id94326071>