

Департамент образования администрации Кстовского муниципального района  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №6 с кадетскими классами»

Рассмотрено и рекомендовано  
методическим советом  
протокол № 5 от 18.08.2023 г.

Утверждено  
приказом № 105  
от 21.08.2023 г.

Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
художественной направленности  
**кружка любителей кулинарии «Смак»**  
возраст обучающихся: 12-13 лет  
срок реализации: 1 год

Составитель:  
Ковтонюк Т.С.  
учитель первой категории

г.Кстово 2023 год

## Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Смак» носит художественную направленность.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое нравственное, эстетическое экологическое воспитание подрастающего поколения.

**Актуальность** создания данной программы кружка «Смак» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа кружка «Смак» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

### **Нормативно-правовые документы**

1. Конвенция о правах ребенка (Принята резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи от 20 ноября 1989 года).
2. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (с изменениями от 01.07.2020г.).
3. Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ (ред. от 11.06.2022 N 154-ФЗ.).
4. Федеральный закон от 24.07.1998 N 124-ФЗ (ред. от 11.06.2021 N 170-ФЗ) «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».
5. Национальный проект "Образование" // Протокол от 03.09.2018 №10 Президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам

6. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту "Образование" от 07 декабря 2018 г. № 3);
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.05.2021 № 287 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями от 18.07.2022г. № 568, зарегистрирован 17.08.2022 № 69675);
8. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» (Утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642. С изменениями и дополнениями от 29.03.2019 г.).
9. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
10. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»
11. Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. N 196 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам” (ред.30.09.2020г. №533)
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
13. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
14. Постановление правительства Нижегородской области от 30.04.2014 года № 301 «Об утверждении государственной программы "Развитие образования Нижегородской области"» (с изменениями на 04.02 2019 г. №48)
15. Письмо Министерства просвещения РФ от 20 февраля 2019 г. № ТС-551/07 "О сопровождении образования, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью"
16. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»)
17. Письмо Министерства образования и науки РФ от 25.07.2016 № 09-1790 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по совершенствованию дополнительных образовательных программ, созданию детских технопарков, центров молодежного

инновационного творчества и внедрению иных форм подготовки детей и молодежи по программам инженерной направленности»)

18. Письмо Министерства образования и науки РФ от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»)

19. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"

20. Программа инновационного развития МАОУ СШ №6 «Наше завтра – духовность, образование, гражданственность» на 2020-2025 гг.

1. Рабочая программа воспитания МАОУ СШ №6.

## **Цель и задачи программы**

### **Цель программы:**

Формирование творческих способностей посредством расширения кругозора и создание условий для творческой самореализации личности ребенка, раскрытия природных задатков, умение воплощать замысел практически.

Обучение воспитанников приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Дать школьникам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

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

### **Образовательные:**

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

### **Развивающие:**

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

#### **Воспитательные:**

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни .

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

#### **Коррекционные:**

Создать условия для пополнения словарного запаса, а также успешной социализации обучающихся.

#### **Срок реализации программы**

Рабочая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа кружка «Смак» составлена на 2023-2024 учебный год.

#### **Объем учебного времени, предусмотренный на реализацию программы**

Учебный план вокального кружка «Смак» составляет 68 часов аудиторных занятий из расчета: два часа в неделю. Занятия проводятся 1 раз в неделю, продолжительностью 80 мин.

Количество обучающихся в группе 15-17 человек.

#### **Форма проведения аудиторных занятий**

Занятия могут проходить со всем *коллективом или по группам.*

**Теоретическая часть программы** включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

**Практическая часть программы** предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола, правила поведения за столом, культуру приема гостей.

**Заключительное занятие**, завершающее тему, – практикум-дегустация. Проводится для самих детей, педагогов, гостей.

### **Ожидаемые результаты**

#### **1. Личностные результаты:**

- наличие эмоционально-ценностного отношения к искусству приготовления пищи;
- реализация творческого потенциала в процессе коллективного (индивидуального) приготовления блюд;
- позитивная самооценка своих творческих возможностей.
- коммуникативное развитие.

#### **2. Предметные результаты:**

- устойчивый интерес к искусству приготовления пищи;
- общее понятие о значении правильного питания в жизни человека, знание основных закономерностей преобразования материала в изделия, общее представление культуре питания;
- элементарные умения и навыки в различных видах учебно-творческой деятельности.

#### **3. Метапредметные результаты:**

- развитое художественное восприятие, стремление к созиданию, выработке внутренней потребности творить красивые и полезные вещи;
- ориентация в культурном многообразии окружающей действительности, в процессе созидания вещей выражать свое отношение к тому, что он делает, овладевать технологической культурой;
- продуктивное сотрудничество (общение, взаимодействие) со сверстниками при решении различных технико-технологических задач;
- наблюдение за разнообразными явлениями функционально-технологического характера в учебной внеурочной деятельности.

### **Методы и подходы обучения**

В качестве главных методов программы избраны методы: творчества, системного подхода, импровизации и сценического движения.

**Творческий метод:** используется в данной программе как художественно- педагогический метод, определяющий качественно- результативный показатель ее практического воплощения. Творчество понимается как нечто сугубо своеобразное, уникально присущее каждому ребенку и поэтому всегда новое, когда ребенок на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В

задачу воспитателя входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт.

В связи с этим в творчестве и деятельности преподавателя и члена кружка кулинарии проявляется неповторимость и оригинальность, индивидуальность, инициативность, индивидуальные склонности, особенности мышления и фантазии.

**2. Системный подход:** направлен на достижение целостности и единства всех составляющих компонентов программы:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности;
- исследовательская деятельность.

***Методы формирования сознания учащегося:***

Показ;  
Объяснение;  
Инструктаж;  
Разъяснение.

***Методы формирования деятельности и поведения учащегося:***

Самостоятельная работа по созданию рецептов и подборке продуктов;  
Практическая работа.

***Методы стимулирования познания и деятельности:***

Поощрение;  
Контроль;  
Самоконтроль;  
Оценка;  
Самооценка;  
Одобрение словом.

***Методы поощрения:***

Благодарность;

Благодарственное письмо родителям;

Устное одобрение.

**Коррекционные методы:**

Формирование необходимых трудовых навыков, умение обращаться с инструментом, различными продуктами.

**Тематический план занятий**

№ п/п	Разделы	Общее количество часов	В том числе	
			Теоретических	Практических
1	Вводное занятие. Т/Б	2	2	-
2	История возникновения кулинарии. Этикет	6	3	3
3	Меню	2	2	-
4	Основы рационального питания. Пищевая ценность продуктов	6	2,5	3,5
5	Продукты растительного происхождения	4	1	3
6	Продукты животного происхождения	6	1,5	4,5
7	Холодные закуски. Бутерброды	4	2	2
8	Первые блюда	4	1	3
9	Вторые блюда	4	1	3
10	Десерты	6	2	4
11	Мучные изделия	8	2	6
12	История чая	2	1	1
13	Русская национальная кухня	8	2	6



14	Заготовка продуктов впрок	2	1	1
12	Итоговые занятия, творческие отчеты	4	2	2
ИТОГО		68	26	42

### Содержание программы

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	1
История возникновения кулинарии.	Беседа	<b>Теория:</b> Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	1
Сервировка стола.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	<b>Теория:</b> Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. <b>Практика:</b> Сервировка стола.	1
Бутерброды.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	<b>Теория:</b> Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. <b>Практика:</b> изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю	1
Витамины. Овощные салаты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	<b>Теория:</b> виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. <b>Практика:</b> салаты из моркови, капусты,	2

	Дегустация	картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	
Основы рационального питания.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. <b>Практика:</b> Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с тыквой.	1
Способы обработки пищевых продуктов.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. <b>Практика:</b> Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.	1
Заготовка продуктов в прок.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. <b>Практика:</b> заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.	1
Холодные закуски.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	<b>Теория:</b> Разнообразие вариантов приготовления закусок. <b>Практика:</b> правильная нарезка колбасы,	1

	Дегустация	твердого сыра, приготовление закуски.	
Блюда из мяса.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. <b>Практика:</b> изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	1
Молоко и молочные продукты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. <b>Практика:</b> Приготовление молочной лапши.	1
Растительные продукты питания.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. <b>Практика:</b> Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты.	2
Блюда из яиц.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. <b>Практика:</b> Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.	1
Что такое меню?	Инструктаж. Практическое	<b>Теория:</b> расчет продуктов на день, разработка меню.	1

	занятие.	<b>Практика:</b> составление меню на день, праздничного меню.	
Первые блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды супов, последовательность закладки продуктов в суп  <b>Практика:</b> приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.	2
Вторые блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека  <b>Практика:</b> приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.	3
Третьи блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.  <b>Практика:</b> приготовление кондитерских колбасок.	1
Секреты вкусной выпечки.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Историческая справка. Особенности приготовления теста.  <b>Практика:</b> приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	1
Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста.  <b>Практика:</b> выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.	6
История чая.	Инструктаж.	<b>Теория:</b> история появления чая, сорта, состав.	1

	Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Практика:</b> приготовление цветочного чая.	
История русской кухни.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне.  <b>Практика:</b> Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	4
Открытое занятие	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	<b>Практика:</b> приготовление блюда русской кухни , демонстрация навыков по сервировке стола.	1
<b>Итого</b>			34

### Ожидаемые результаты.

#### Воспитанники кружка к концу года должны:

*По завершении обучения, обучающиеся должны знать и уметь:*

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды и способы приготовления изделий из теста;

- оформление и подачу готовых блюд.

**Содержание знаний, умений, навыков:**

- работать с ножом;

- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;

- готовить супы, каши, некоторые первые и мясные блюда;

- заваривать чай;

- готовить некоторые виды салатов;

- готовить песочное, слоеное, жидкое и дрожжевое тесто и изделия из них.

В задачу воспитателя входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. Для этого педагогу необходимо помнить об особенностях детей с ОВЗ на занятии. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия, причем на теоретическую часть занятия должно отводиться втрое меньше времени, чем на практические действия.

**Календарный учебный график**

<b>Дата</b>	<b>Тема</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Форма занятия</b>	<b>Форма контроля</b>
23.09	Вводное занятие. План и задачи кружка. Правила поведения в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Соблюдение санитарно- гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила Техники Безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.	2	Учебное занятие	Устный опрос
30.09	История возникновения кулинарии В гостях у этикета.	2	Учебное занятие	Устный опрос

7.10	Сервировка стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
14.10	Виды бутербродов.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
21.10	Витамины. Овощные салаты.	2	Учебное занятие	Устный опрос
28.10	Блюда из овощей.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
02.11	Основы рационального питания.	2	Учебное занятие	Устный опрос
11.11	Способы обработки пищевых продуктов.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
18.11	Соль и сахар. Заготовка продуктов впрок.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
25.11	Холодные закуски.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
02.11	Животные продукты питания.	2	Учебное занятие	Устный опрос
09.12	Молоко и молочные продукты.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
16.12	Растительные продукты питания..	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
23.12	Виды круп. Блюда из круп.	2	Учебное занятие Практикум	Тестирование
13.01	Блюда из яиц.	2	Учебное занятие Практикум	Самооценка обучающихся
20.01	Что такое меню. Составление меню.	2	Учебное занятие Презентация	Устный опрос
27.01	Первые блюда.	2	Учебное занятие Презентация	Устный опрос
03.02	Первые блюда. Приготовление супа-пюре.	2	Учебное занятие Практикум	Самостоятельная работа

10.02	. Вторые блюда.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
17.02	Приготовление мясного блюда.	2	Учебное занятие Практикум	Самостоя тельная работа
25.02	Третьи блюда.	2	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
03.03	Секреты вкусной выпечки.	1	Учебное занятие Презентация	Устный опрос
10.03	Мучные блюда.	2	Учебное занятие	Наблюде ние
17.03	Изделия из жидкого теста.	1	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
24.03	Изделия из песочного теста.	2	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
31.03	Изделия из слоеного теста.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
07.04	Изделия из дрожжевого теста.	2	Учебное занятие Практикум	Устный опрос
14.04	История чая.	2	Учебное занятие Презентация	Устный опрос
21.04	История русской кухни. Приготовление блюд русской кухни	2	Учебное занятие Презентация	Устный опрос
28.04	Расстегаи. Приготовление .	2	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
05.05	Пельмени. Приготовление.	2	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
12.05	Окрошка. Приготовление.	2	Учебное занятие Практикум	Наблюде ние
19.05	Открытое занятие кружка	2	Учебное занятие	Творческ ий отчет
26.05	Итоговое занятие	1	Учебное занятие	Анкетиро вание

### Формы аттестации



Основными критериями определения оценки учащихся являются:

- уровень сформированности мастерства, культуры, техники исполнения творческого продукта;
- качество создаваемого продукта;
- проявление творческой активности;
- учебная дисциплина юного кулинара.

Критерием оценки считать:

- умение работать в команде (группе) или индивидуально;
- применение полученных знаний на практике;
- качество приготовленных блюд;
- правильность подобранных ингредиентов;
- приготовления и оформления блюда;
- подачу;
- умение вести себя за столом;
- культуру выполнения задания;
- творческий подход к выполнению задания.

Методы контроля и управления образовательным процессом - это наблюдение педагога в ходе занятий, анализ подготовки воспитанников кружка кулинарии, оценка по результатам дегустации готовых блюд, анализ полученных результатов. Принципиальной установкой программы (занятий) является отсутствие назидательности и прямолинейности в преподнесении нового материала, а так же свобода выбора приготовляемых блюд в рамках изучаемой темы.

**Формой промежуточной аттестации** *конкурс творческих работ* который проводится с целью определения уровня усвоения содержания образовательной программы кружка, степени подготовленности к самостоятельной работе, выявления наиболее способных и талантливых детей.

### Оценочные материалы

Оценочные материалы по программе «Смак»

№	Раздел программы	Форма контроля	Критерий оценки	Системаоценки
---	------------------	----------------	-----------------	---------------

1	Основы рационального питания, пищевая ценность продуктов	Устный опрос из 10 вопросов	1 балл – менее двух правильных ответов 2 балла – 3–4 правильных ответа 3 балла – 5–6 правильных ответов 4 балла – 7–8 правильных ответов 5 баллов – 9–10 правильных ответов	0–2 балла – <i>низкий уровень</i> освоения программы; 3 балла – <i>средний уровень</i> освоения программы;
2	Технология приготовления различных видов блюд.	Тесты из 10 заданий	1 балл – выполнено правильно менее двух заданий 2 балла – выполнено правильно 3–4 задания 3 балла – выполнено правильно 5–6 заданий 4 балла – выполнено правильно 7–8 заданий 5 баллов – выполнено правильно 9–10 заданий	программы; 4–5 баллов – <i>высокий уровень</i> освоения программы

## Методические материалы

### Методическое обеспечение учебного процесса

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- Плакаты: «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.;
- Фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»);
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- Дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- Игровой материал;

- Наглядный иллюстративный материал: библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

### ***Электронные ресурсы***

Alta Vista ([altavista.digital.com](http://altavista.digital.com));  
Excite ([excite.com](http://excite.com));  
Google ([google.com](http://google.com));  
HotBot ([hotbot.com](http://hotbot.com));  
Lycos ([lycos.com](http://lycos.com));  
Open Text ([search.opentext.com](http://search.opentext.com));  
Rambler ([rambler.ru](http://rambler.ru));  
Yandex ([yandex.ru](http://yandex.ru)).

### ***Общеобразовательные ресурсы***

[alledu.ru](http://alledu.ru) - Каталог «Все образование Интернета». [1september.ru/ru/index.htm](http://1september.ru/ru/index.htm) - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

[catalog.alledu.ru/](http://catalog.alledu.ru/) - Все образование Интернета.

[teleschool.ru](http://teleschool.ru) - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.

[curator.ru](http://curator.ru) - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании. [ucheba.com](http://ucheba.com) -

Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобрнауки России. [websib.ru/noos/it/kons.htm](http://websib.ru/noos/it/kons.htm) - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

[it-n.ru/](http://it-n.ru/) - Сеть творческих учителей.

[umka.noonet.ru/met\\_gaz.php](http://umka.noonet.ru/met_gaz.php) - Методическая копилка.

[vestnik.edu.ru](http://vestnik.edu.ru) - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

[rusolymp.ru/](http://rusolymp.ru/) - Всероссийская олимпиада школьников

[prosv.ru](http://prosv.ru) - Издательство "«Просвещение»".

[naukaran.ru](http://naukaran.ru) - Издательство "Наука".

## Условия реализации программы

Условия реализации программы (*материально-техническое обеспечение*)

- Ноутбук
- Экран
- Мультимедиа проектор
- Кабинет кулинарии, оснащенный необходимым оборудованием и инвентарем.

## Список литературы

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.

13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.

### **Профессиональные информационные сайты:**

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

[www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов России

### **Приложение**

#### **Анкета для учащихся курса.**

1. Фамилия, имя \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

2. Твое отношение к курсу:

- мне понравилось заниматься
- мне было трудно
- это точно не для меня
- другое \_\_\_\_\_

3. Сколько времени у вас занимало выполнение проекта?

\_\_\_\_\_

4. Хочешь ли ты знать больше, чем дается на уроке?

- да
- нет

5. Какого вида проекты тебе нравятся больше

- индивидуальные
- работа в группе
- другое \_\_\_\_\_

6. Хотел бы ты продолжить заниматься в данном направлении:

- да
- нет
- другое \_\_\_\_\_

7. Твои пожелания и предложения

