

Рассмотрено
Методическим советом
Протокол №7 от 31.08.2022 г.

Утверждено
Приказ №105
от 31.08.2022 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

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. 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.).
8. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
9. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»

10. 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)

11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 г. № 39 "О внесении изменения в постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

13. 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)

14. Письмо Министерства просвещения РФ от 20 февраля 2019 г. № ТС-551/07 "О сопровождении образования, обучающихся с ОВЗ и инвалидностью"

15. 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)»)

16. 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»)

17. 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»)

18. 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"

19. Лицензия на осуществление образовательной деятельности.

20. Устав МАОУ СШ №6

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

22. 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 2022-2023 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.

Учебный план

№ 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 учебного плана

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	1
История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	1
Сервировка стола.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола.	1
Бутерброды.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к	1

		чаю	
Витамины. Овощные салаты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	2
Основы рационального питания.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Практика: Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с тыквой.	1
Способы обработки пищевых продуктов.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Практика: 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	Теория: 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. Практика: заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.	1
Холодные закуски.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок. Практика: правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	1
Блюда из мяса.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	1

Молоко и молочные продукты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Практика: Приготовление молочной лапши.	1
Растительные продукты питания.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Практика: Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты.	2
Блюда из яиц.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Практика: Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.	1
Что такое меню?	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: расчет продуктов на день, разработка меню. Практика: составление меню на день, праздничного меню.	1
Первые блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп Практика: приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.	2
Вторые блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека Практика: приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.	3
Третьи блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле. Практика: приготовление кондитерских колбасок.	1

Секреты вкусной выпечки.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	1
Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Практика: выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.	6
История чая.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: история появления чая, сорта, состав. Практика: приготовление цветочного чая.	1
История русской кухни.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	4
Открытое занятие	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление блюда русской кухни, демонстрация навыков по сервировке стола.	1
Итого			34

**Годовые требования.
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

Дата	Тема	Кол-во часов	Форма занятия	Форма контроля
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	Тестиров ание
13.01	Блюда из яиц.	2	Учебное занятие Практикум	Самооцен ка обучающи хся
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	Самосто- ятельная 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	Анкетиرو 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 выбораготавливаемых 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; 4–5 баллов – <i>высокий 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	

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);
Excite (excite.com);
Google (google.com);
HotBot (hotbot.com);
Lycos (lycos.com);
Open Text (search.opentext.com);
Rambler (rambler.ru);
Yandex (yandex.ru).

Общеобразовательные ресурсы

alledu.ru - Каталог «Все образование Интернета». 1september.ru/ru/index.htm - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".
catalog.alledu.ru/ - Все образование Интернета.
teleschool.ru - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.
curator.ru - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании. 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 - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.
it-n.ru/ - Сеть творческих учителей.
umka.noonet.ru/met_gaz.php - Методическая копилка.
vestnik.edu.ru - Сайт электронного журнала «Вестник образования»
rusolymp.ru/ - Всероссийская олимпиада школьников
prosv.ru - Издательство "«Просвещение»".
naukaran.ru - Издательство "Наука".
piter.com - Издательство "Питер".

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 – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

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

