

Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования
Дом детского творчества

ПРИНЯТА
на заседании
Методического совета МКУ ДО ДДТ
Протокол № 12
от « 12 » ноября 2022 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

социально-педагогической направленности

«ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Возраст обучающихся: 9-18 лет

Срок реализации: 3 года

Автор – составитель:
Сычёва Елена Дмитриевна
Должность: Педагог
дополнительного образования

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ

I. Наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар»
II. Направленность	социально-педагогическая
III. Сведения об авторе и составители программы	
1. ФИО	Сычёва Елена Дмитриевна
3. Образование	Среднее профессиональное
4. Должность	Педагог дополнительного образования
5. Квалификационная категория	Первая
6. Электронный адрес, контактный телефон.	elena_sycheva_67@mail.ru, +79043899574
IV. Сведения о программе	
1. Объем и срок освоения	3 года
2. Форма обучения	Очная
3. Возраст обучающихся	9-18 лет
4. Подвид программы	Разноуровневая
5. Уровень программы	базовый, стартовый
6. Тип программы	Модифицированная

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

1.2. Цель и задачи программы

1.3. Содержание программы

Учебный план

Учебно (тематический) план первого года обучения

Содержание учебно (тематического) плана первого года обучения

Учебно (тематический) план первого года обучения

Содержание учебно (тематического) плана второго года обучения

Учебно (тематический) план первого года обучения

Содержание учебно (тематического) плана третьего года обучения

1.4. Планируемые результаты

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Условия реализации программы

2.2. Формы аттестации. Оценочные материалы

2.3.Список литературы

ПРИЛОЖЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1. Пояснительная записка.

Направленность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар». Программа имеет социально-педагогическую направленность.

Программа модифицированная, разработана на основе изучения программ данного направления, в частности Дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Методическая разработка Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар.20» Фоминой Е.В.

Программа ежегодно корректируется с учётом изменения законодательной и нормативной базы, приоритетов деятельности учреждения и педагогов, способностей и особенностей детей.

Актуальность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» разработана на основании следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ);
2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
3. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН);
5. 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»;
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок);

8.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 года № 533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. N 196;

9.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

10.Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);

11.Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»);

12.Письмо Минобрнауки России 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»);

13.Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».

14.Устав Муниципального казенного учреждения дополнительного образования Дом детского творчества.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» по функциональному назначению программа относится к общекультурной, так как обучающиеся знакомятся с национальными традициями и особенностями культуры и кухни разных народов мира, экономическими требованиями: рациональным подбором продуктов, утилизацией отходов. При приготовлении пищи наряду с технологическими

требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и экономическим требованиям.

Программа разработана опираясь, на личный опыт, и желание передавать накопленную базу теоретических знаний и практических навыков детям.

Для разработки дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар» использовались методические разработки ...

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Юный кулинар» состоит в том, что вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более важными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно-здорового поколения и развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, а также развитию способностей воспринимать мир как единое целое. Особенной популярностью у ребят школьного возраста пользуются занятия по кулинарии, на которых дети с удовольствием не только учатся готовить, но и делиться своим опытом через мастер-класс. Приобретённые знания, умения и навыки, обучающиеся могут использовать дома, не только помогая родителям на кухне, но и самостоятельно приготовить праздничный стол. А также полученные знания и навыки в кулинарном искусстве, помогут при выборе профессии в будущем для получения профессионального образования.

Отличительные особенности программы.

Настоящая программа предусматривает внедрение в образовательный процесс личностно-ориентированные технологии, которые направлены на то, чтобы:

- разбудить активность детей;
- вооружить их оптимальными способами осуществления деятельности;
- подвести эту деятельность к процессу творчества;
- опираться на самостоятельность, активность и общение детей.

Отличительной особенностью программы является то, что процесс приготовления любого блюда начинается с вопроса происхождения и принадлежности к национальной кухне с использованием мастер-классов в онлайн и обмена опыта детей и родителей. Программой предполагается проектная деятельность. Вся деятельность сопровождается полезными советами о свойствах продуктов и их особенностях, а также по оформлению блюда. А также программой предусмотрено таких современных педагогических технологий, как мастер-классы по приготовлению разных

блюд, кулинарные поединки, проводить проектную деятельность. Основные идеи программы, отличающие ее от существующих программ, в том, чтобы помочь обучающимся в социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь, через постижение в области питания (полезного и национального): в технологии обработки продуктов, рационального и экономичного подбора блюд, а также в эстетике подачи и приёма пищи. Активность юных кулинаров вырабатывается через участие в различных мероприятиях (мастер-класс, кулинарный поединок, кулинарный батл, кулинарные проекты), что способствует популярности объединения «Юный кулинар».

Адресат программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» адресована детям в возрасте от 9 до 18 лет. В группу принимаются все желающие без предварительного отбора. Для обучения принимаются все желающие.

Программа строится на основе знаний возрастных, психолого-педагогических, физических особенностей детей данного возраста. Возрастные, психофизиологические особенности детей, базовые знания, умения и навыки соответствуют данному виду деятельности.

Зачисление в группы производится с обязательным условием – написание заявления родителями (законными представителями несовершеннолетних), подписание согласия на обработку персональных данных. Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности.

Режим занятий
Общий объём программы 432 часов

Программа рассчитана на 3 года обучения						
Год обучения	Кол-во часов в год	Продолжительность Занятий	Периодичность в неделю	Кол-во часов в неделю	Объём часов по годам обучения (на теорию и практику)	
					теория	Практика
1	144	2 час	2 раз	4 часа		
2	144	2 часа	2 раза	4 часа		
3	144	2 часа	2 раза	4 часа		

Продолжительность одного академического часа - 45 мин.

Перерыв между учебными занятиями – 10 минут.

Особенности организации образовательного процесса.

Настоящая программа отвечает требованиям «Концепции развития дополнительного образования детей, откуда следует, что одним из принципов проектирования и реализации дополнительных общеобразовательных программ является разноуровневость».

Данная программа содержит признаки **разноуровневой** программы: стартовый, базовый.

Предусмотрены и методически описаны разные степени сложности учебного материала. Организован и обеспечен доступ любого участника программы к стартовому освоению любого из уровней сложности материала посредством прохождения специально организованной педагогической процедуры.

Программа содержит описание процедур, средствами которых определяются и присваиваются обучающимся те или иные уровни освоения образовательной программы.

В программе есть описание механизмов и инструментов ведения индивидуального рейтинга детей, исходя из содержания уровневой программы. Описаны параметры и критерии (см. Приложение), на основании которых ведётся индивидуальный рейтинг.

Программа предусматривает методику определения уровня личностного развития ребенка в процессе освоения им дополнительной образовательной программы.

Разноуровневость данной программы выражается содержанием в ней учебного материала разного типа уровня сложности, фонда оценочных средств, дифференцированных по принципу уровневой сложности.

Стартовый уровень (первый год обучения) предполагает

использование и реализацию общедоступных и универсальных форм организации материала, минимальную сложность предлагаемого для освоения содержания общеразвивающей программы. Данной программой предусмотрено получение обучающимися первоначальных знаний в области кулинарии. Данная программа знакомит обучающихся с базовыми кулинарными понятиями и с основами кулинарии.

Базовый уровень (второй и третий года обучения) предполагает использование и реализацию таких форм организации материала, которые допускают освоение специализированных знаний и языка, гарантированно обеспечивают трансляцию общей и целостной картины в рамках содержательно-тематического направления общеразвивающей программы. На базовом уровне данной программой предусмотрено получение обучающимися базовых знаний в области кулинарии, освоение специализированных знаний, расширение информированности в образовательной области кулинарии.

Каждый обучающийся имеет право на стартовый доступ к любому из представленных уровней, которое реализуется через организацию условий и процедур оценки изначальной готовности обучающегося к освоению содержания и материала заявленного уровня.

Входная диагностика является инструментом, с помощью которого определяется готовность ребёнка к освоению уровня содержания программы, в соответствии с которым подбираются формы и методы работы на занятии.

Перечень форм обучения: фронтальная, индивидуальная, индивидуально - групповая, групповая, с использованием дистанционных технологий и т.п.

Перечень видов занятий: беседа, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, тренинг, мастер-класс, экскурсия, открытое занятие и др.

Перечень форм подведения итогов реализации общеразвивающей программы: беседа, практическое занятие, мастер-класс, кулинарный поединок, защита проекта, открытое занятие, и др.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы – расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у обучающихся компетенций в области кулинарии, как часть национальной культуры; формирование навыков обучающихся по

самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задач:

Обучающие

- дать определенные знания в области кулинарии;
- научить технологии приготовления основных блюд кухни разных народов;
- познакомить с правилами пользования оборудования и кухонными приборами;
- научить работать с технологическими картами;
- научить использовать полученную информацию на занятиях по кулинарии;
- научить составлять схемы и интеллектуальные карты приготовления различных блюд;
- научить проектировать кулинарные блюда.

Развивающие:

- формировать у обучающегося культуру общения и поведения в социуме;
- развить у обучающихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- развить интеллектуальные, коммуникативные и организаторские способности обучающихся;
- пробудить интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося через мастер-классы и проектную деятельность;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- привить навыки работы в коллективе;

- формировать любовь и уважение к традициям кухни разных народов;
- привить навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении, и в обществе;
- воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремленность, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности и деятельности коллектива.
- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

1.3. Содержание общеразвивающей программы

Учебный план

Первый год обучения - стартовый уровень					
СОДЕРЖАНИЕ		Количество академических часов			Формы промежуточной итоговой аттестации
БЛОКИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	
Введение в профессию	1. Введение в предмет	4	2	2	Беседа. Анкетирование. Игра
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ	12	6	6	
	Итого	16	8	8	
Учимся готовить	1. Бутерброды	4	2	2	Педагогическое наблюдение.
	2. Блюда из яиц	6	2	4	
	3. Блюда из творога	10	4	6	
	4. Холодные блюда и закуски	12	4	8	Практическая работа
	5. Горячие блюда	20	8	12	
	6. Изделия из теста	16	6	10	
	7. Сладкие не печёные изделия и напитки	16	8	8	
Итого	84	34	50	Беседа	
Этикет	1. Правила гостеприимства	14	8	6	Педагогическое наблюдение
	2. Сервировка стола	18	8	10	
	Итого	32	16	16	

Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	4	2	2	Практическая работа
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия	6	2	4	Педагогическое наблюдение
Подведение итогов	Итоговое мероприятие	2	1	1	Беседа
Итого		144	43	101	

Базовый уровень – второй год обучения					
Содержание		Количество академических часов			Формы промежуточной итоговой аттестации
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАТИКА	
Введение в профессию	1. Введение предмет	2	1	1	Беседа. Анкетирование Игра
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1	
	Итого	4	2	2	
Учимся готовить	1. Бутерброды	6	3	3	Педагогическое наблюдение. Практическая работа Беседа
	2. Блюда из яиц	4	2	2	
	3. Блюда из творога	6	3	3	
	4. Холодные блюда и закусочные блюда разными способами приготовления	16	8	8	
	5. Горячие блюда	26	13	13	
	6. Изделия из теста	16	8	8	
	7. Сладкие не печёные изделия и напитки	8	4	4	
Итого	82	41	41		
Этикет	1. Правила гостеприимства	10	4	6	Педагогическое наблюдение
	2. Сервировка стола	14	6	8	
	Итого	24	10	14	

Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	24	6	18	Практическая работа
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия	6	3	3	Педагогическое наблюдение
Подведение итогов	Итоговые мероприятия	4	2	2	Беседа
	Всего	144	60	84	
Третий год обучения					
СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	Формы промежуточной итоговой аттестации
Введение в профессию	1. Введение в предмет	2	1	1	Беседа. Анкетирование Игра
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1	
Учимся готовить	1. Закуски	4	1	3	Педагогическое наблюдение.
	2. Блюда из яиц	4	1	3	
	3. Блюда из творога	10	2	8	
	4. Блюда из круп, яиц и молока	10	2	8	
	5. Холодные блюда разными способами приготовления	16	6	103	Практическая работа
	6. Горячие блюда	38	19	19	
	7. Изделия из теста.	8	4	4	
	8. Напитки	6	3	3	
	Итого	94	38	56	Беседа
Этикет	1. Правила гостеприимства	4	2	2	Педагогическое наблюдение
	2. Сервировка стола	6	2	4	
	Итого	10	4	6	
Кухня разных народов	Национальные кулинарные традиции	6	2	4	Практическая работа
	Блюда национальной кухни	8	2	6	

	Итого	14	4	10	
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	6	2	4	Педагогическое наблюдение
Проектная деятельность	Творческие проекты по кулинарии	8	4	4	Беседа
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия ДДТ				Педагогическое наблюдение
	1.Игровые программы в каникулярное время	3	1	2	
	2.Общие мероприятия в ДДТ	3	1	2	
Подведение итогов	Итоговое мероприятие	2	1	1	Соревнование, поединки, защита проектов
	Всего	144	57	87	

УЧЕБНЫЙ (ТЕМАТИЧЕСКИЙ) ПЛАН ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ СТАРТОВЫЙ УРОВЕНЬ

Первый год обучения - стартовый уровень					Формы промежуточной итоговой аттестации
СОДЕРЖАНИЕ		Количество академических часов			
БЛОКИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	
Введение в профессию	Раздел 1. Введение в предмет				Беседа. Анкетирование. Игра
	1. Комплектование учебных групп.	2	1	1	
	2. Инструктаж по ТБ.	2	1	1	
	Раздел 2. Помещение и оборудование для кулинарных работ				
	1. Кухонная утварь, уход за ней.	4	2	2	
	2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	8	4	4	

	Итого	16	8	8	
Учимся готовить	Раздел 1.				
	Бутерброды	4	2	2	
	Раздел 2. Блюда из яиц	6	2	4	
	Раздел 3. Блюда из творога				
	1. Творожники	2	1	1	
	2. Сырники	4	2	2	
	3. Запеканка творожная	4	2	2	Педагогическое наблюдение.
	Итого	10	4	6	
	Раздел 4. Холодные блюда и закуски				
	1. Нарезка продуктов	4	1	3	Практическая работа
	2. Нарезка овощей	4	1	3	
	3. Помидоры с сыром и яйцом	4	2	2	
	Итого	12	4	8	
	Раздел 5. Горячие блюда				
	1. Виды супов: Приготовление борща	4	2	2	
	2. Блюда и гарниры из овощей	4	2	2	
	3. Картофельное пюре	4	2	2	
	4. Картофель жареный	4	1	3	
	5. Виды запеканок				
	6. Рисовая	4	1	3	
	Итого	20	8	12	
	Раздел 6. Изделия из теста				
	1. Выпечка из слоёного теста	4	1	3	Беседа, практические задания
2. Выпечка из блинного теста	4	1	3		
3. Выпечка из бисквитного теста	4	2	2		
4. Выпечка из дрожжевого теста	4	2	2		
Итого	16	6	10		

	Раздел 7. Сладкие не печёные изделия и напитки 1. Коктейли 2. Морсы 3. Компоты 4. Кисели Итого	4 4 4 4 16	2 2 2 2 8	2 2 2 2 8	
Этикет	Раздел 1. Правила гостеприимства 1. Правила гостеприимных хозяев 2. День рождения 3. Приглашаем на праздник Итого Раздел 2. Сервировка стола 1. Завтрак 2. Обед 3. Праздник Итого	6 4 4 14 4 6 8 18	4 2 2 8 2 2 4 8	2 2 2 6 2 2 4 10	Педагогическое наблюдение, практические задания, тестирование
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Раздел Вырезание фигурок из овощей и фруктов 1. Плоские фигуры 2. Объёмные фигуры	2 2	1 1	1 1	Практическая работа
Культурно-досуговая деятельность	Раздел Мероприятия 1. Игровые программы в каникулярное время 2. Общие мероприятия в ДДТ 3. Экскурсии	2 2 2	1 - 1	1 2 1	Педагогическое наблюдение
Подведение итогов	Итоговое мероприятие	2	1	1	Беседа
Итого		144	43	101	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

Блок «Введение в профессию»

Раздел 1. Введение в предмет

Тема 1 Комплектование учебной группы (2)

Теория. Знакомство с обучающимися в игровой форме. Объяснение о материальном обеспечении для занятия кулинарии.

Практика. Заполнение обучающимися анкеты кружковца. Сбор информации данных обучающихся.

Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу (2)

Теория. Знакомство с основным понятием курса программы «Юные кулинары». Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ДДТ, на занятиях в кабинете кулинарии и во время перемены.

Практика. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Игра на сплочение коллектива.

Раздел 2. Помещение и оборудование для кулинарных работ

Тема 1. Кухонная утварь, уход за ней (2)

Теория. Знакомство обучающихся с историей кулинарии. Знакомство с посудой и инвентарем для кулинарных работ, с приемами ухода за разными видами посуды, инструментов и приспособлений. Проведение исторического экскурса возникновения кулинарии. Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь.

Практика. Игры тематические «Найди, где, что находится», «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Поваренок».

Тема 2. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки (8)

Теория. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Практика. Пробные работы и упражнения. Игры на знакомство. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты).

Блок «Учимся готовить»

Раздел 1. Бутерброды

Тема 1. Открытые, бутерброды (2)

Теория. Знакомство обучающихся со значением хлеба в питании человека. Основы здорового образа жизни. Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Демонстрация фотографий бутербродов. Составление схемы приготовления бутерброда по образцу и по выбору. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом.

Практика. Способы приготовления открытых бутербродов простых и сложных. Проведение рейтинговой оценки и дегустации бутербродов. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Закрытые Бутерброды (4)

Теория. Обсуждение блюда. Составление блюда. Составление схемы приготовления бутерброда закрытого и горячего по образцу и по выбору. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Историческое сообщение о чае.

Практика. Способы приготовления закрытых бутербродов простых и сложных. Заваривание чая. Проведение рейтинговой оценки и дегустации бутербродов. Чайная церемония. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел 2. Блюда из яиц

Тема 1. Яйца вкрутую (2)

Теория. Знакомство обучающихся с технологией приготовления, оформления и подачи блюд из яиц. Знакомство со строением яйца. Проведение беседы о норме потребления яиц в недельном рационе с точки зрения диетологов. Санитарно-гигиенические требования. Обсуждение блюда. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Способ обработки (мытьё яиц). Способ приготовления яйца вкрутую и яйца в «мешочек». Проведение игры «Что в чём хранят?», «Узнай по рукам».

Тема 2. Омлет (4)

Теория. Продолжение знакомство обучающихся с приготовлением блюда из яиц на примере омлета.

Практика. Приготовление паровых блюд. Перечень блюд: яичница, глазунья и яичный омлет. Проведение игр и упражнений по развитию у детей коммуникативных навыков.

Раздел 3 Блюда из творога

Тема 1. Творожники (2)

Теория. Знакомство обучающихся с особенностями молочной пищи и возможностях её сочетания с продуктами растительного и животного происхождения. Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога. Подача их к столу. Правила приготовления творога со сметаной.

Практика. Технологическая последовательность приготовления блюда из творога.

Тема 2. Сырники (4)

Теория. Знакомство обучающихся с особенностями молочной пищи и возможностях её сочетания с продуктами растительного и животного происхождения. Правила приготовления биточков из творога. Способы приготовления сырников и вареников с творогом.

Практика. Самостоятельная работа – выбор продуктов для украшения сырников. Знакомство с режимом питания. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 3. Запеканка творожная (4)

Теория. Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства. Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Творог в кондитерском деле.

Практика. Первичная обработка творога. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Требования к качеству блюд из творога. Проведение игр «Расставь по полкам», «Какая это посуда», «Что из чего сделано». Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски

Тема 1. Нарезка продуктов (4)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных нарезки и закусок на скорую руку.

Проведение беседы о пользе и вреде быстрых перекусов. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

Практика. Формирование навыков использования и нарезки разных продуктов. Приготовление нарезки колбасы, сыра для перекуса на пикнике. Тренировочные упражнения нарезки колбасы, сыра. Анализ работы и фотоотчёт.

Тема 2. Нарезка овощей (4)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных холодных закусок и нарезки из овощей на скорую руку. Проведение беседы о пользе и вреде быстрых перекусов. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

Практика. Формирование навыков нарезки овощей для перекуса на пикнике. Тренировочные упражнения нарезки огурца, помидора, перца. Анализ работы и фотоотчёт. Оформление фотогалереи.

Тема 3. Помидоры с сыром и яйцом (4)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных холодных закусок из яиц, сыра и помидор. Проведение беседы о эстетическом оформлении праздничного стола. Повторение техники безопасности при работе с кухонными приборами.

Практика. Формирование навыков фигурной нарезки овощей для начинки. Тренировочные упражнения при работе с тёркой и ножом. Приготовление томатов в виде тюльпана с начинкой из яйца и сыра. Анализ работы и фотоотчёт. Оформление фотогалереи.

Раздел 5. Горячие блюда

Тема 1. Виды супов: Приготовление борща (4)

Теория. Знакомство детей с приемами тепловой обработки овощей. Полезные свойства овощного супа. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов и борща. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению борща вегетарианского и мясного. Проведение инструктажа Т/Б и П/Б при работе с инструментами и электрооборудованием. Обсуждение рецептов приготовления борща вегетарианского и мясного.

Практика. Формирование навыков умения работать коллективно. Форма нарезки овощей – мелкая и крупная соломка. Составление схемы приготовления борща. Поэтапное приготовление борща. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры

«Благодарность за угощение», «Комплименты». Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Блюда и гарниры из овощей (4)

Теория. Познавательные сведения о гарнирах из овощей. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото блюд из овощей на гарнир. Текущий инструктаж по обработке овощей, и подготовке к приготовлению блюда на гарнир. Проведение инструктажа Т/Б и П/Б при работе с инструментами и электрооборудованием. Обсуждение рецептов гарниров и необходимых ингредиентов для выбранного блюда. Обсуждение нюансов приготовления блюда.

Практика. Составление схемы выбранного блюда для гарнира. Распределение ингредиентов на обучающихся. Домашнее задание, принести ингредиенты на следующее занятие. Приготовление гарнира по выбранному рецепту и списку имеющихся ингредиентов. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение», «Комплименты». Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 3. Картофельное пюре (4)

Теория. Познавательные сведения о пользе картофеля. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото блюд из картофеля «Ах, картошка, картошка, да чего хороша!». Текущий инструктаж по обработке картофеля и подготовке его к приготовлению пюре. Проведение инструктажа Т/Б и П/Б при работе с инструментами и электрооборудованием. Обсуждение схемы приготовления пюре и необходимых ингредиентов картофельного пюре.

Практика. Отрабатывание навыков очистки картофеля. Практические работы. Самооценка работы обучающихся, обсуждение нюансов практических действий и готового блюда. Домашнее задание.

Тема 2.2. Картофель жареный (2)

Теория. Совершенствование навыков детей в приемах тепловой обработки овощей во время приготовления жареного картофеля. Повторение санитарных требований при приготовлении пищи. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению жареного картофеля. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления жареного картофеля.

Практика. Поэтапное приготовление жареного картофеля. Совершенствование навыков резки сырых овощей. Приборка рабочего места. Анализ работы. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение».

Тема 3. Виды запеканок (4)

Теория. Знакомство с видами запеканки. Познавательные сведения о истории появления запеканки и их разновидности. Полезные свойства запеканки. Текущий инструктаж ТБ и ПБ при работе на кухне. Инструктирование обучающихся по приготовлению запеканки из творога, овощей. Технологическая последовательность приготовления запеканки. Обсуждение нюансов во время процесса приготовления запеканки.

Практика. Поэтапное приготовление творожной запеканки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение», «Комплименты».

Тема 3.1. Рисовая (4)

Теория. Знакомство кулинарными изделиями из злаков. Сообщение о запеченных блюдах из злака, о полезных свойствах злаков. во время приготовления запеканки из риса или манки. Текущий инструктаж по обработке злаков и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки.

Практика. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение», «Комплименты».

Раздел 6. Изделия из теста

Тема 1. Выпечка из слоёного теста (4)

Теория. Знакомство с разновидностью теста и с разными видами выпечки. Знакомство со способом приготовления слоёного теста во время приготовления кондитерских блюд из песочного теста через мастер-классы в онлайн. Обсуждение рецептов из слоёного теста. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Обучение детей приемам раскатывания готового теста. Повторение санитарных требований и правил Т/Б и П/Б при выпечке печения.

Практика. Просмотр технологического процесса приготовления слоёного теста и выпечки. Процесс приготовления пирога из слоёного теста с повидлом, Пицца-торт. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Просмотр рецептов выпечки по интернету. Обсуждение рецептов выпечки. Самооценка работы обучающихся, обсуждение нюансов практических действий и готового блюда. Домашнее задание.

Тема 2. Выпечка из блинного теста (4)

Теория. Знакомство с разновидностью теста и с разными видами выпечки. Знакомство со способом приготовления блинного теста через

мастер-классы в онлайн. Обучение детей приемам замешивания, блинного теста, и выпекание на сковороде. Обсуждение разных блюд из блинов, и начинки для блинов. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Инструкции по приготовлению начинки для блинов. Беседа о народных традициях, связанных с блинами. Повторение санитарных требований и правил Т/Б и П/Б при выпечке блинов.

Практика. Приготовление блинного теста. Процесс выпечки блинов. Подготовка начинки к блинам. Заполнение блинов начинкой. Эстетическое оформление блинов. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Просмотр рецептов выпечки по интернету.

Тема 3. Выпечка из бисквитного теста (4)

Теория. Продолжение знакомства с разновидностью теста. Обучение приготовлению бисквитного теста. Демонстрация приемов выпекания бисквитного пирога с яблоком «Шарлотка». Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Проведение беседы о соблюдении правил гигиены, о бережливом отношении к своему здоровью. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпекании «Шарлотки» и др... Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление кондитерских блюд из бисквитного теста. Заготовка начинки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по-турецки по правилам этикета. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 4. Выпечка из дрожжевого теста (4)

Теория. Знакомство с разновидностями теста и его свойствами. Демонстрация приготовления кондитерских блюд из дрожжевого теста. Знакомство с технологией приготовления дрожжевого теста через мастер-класс в онлайн. Обсуждение ингредиентов для выпечки из готового сдобного теста. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению кондитерских изделий из сдобного теста. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления сдобного теста.

Практика. Способы приготовления кондитерских изделий из сдобного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние выпечки из сдобного теста. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел 7. Сладкие не печёные изделия и напитки

Тема 1. Коктейли (4)

Теория. Знакомство с разновидностью сладких напитков. Знакомство с технологией приготовления сладких напитков через мастер-классы в онлайн. Обсуждение ингредиентов для компота из сухофруктов и ягод. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Обучение приготовлению коктейля. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении коктейля.

Практика. Просмотр мастер-классов приготовления разных коктейлей. Коллективная работа по приготовлению десерта в форме мастер-класса для родителей. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Тема 2. Морсы (4)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления сладких напитков через презентации и мастер-класс онлайн. Обсуждение ингредиентов для из ягод. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Обучение приготовлению морса из ягод. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении компота. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению морса.

Практика. Коллективная работа по приготовлению морса. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 3. Компоты (4)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления сладких напитков. Обсуждение ингредиентов для компота из сухофруктов и ягод. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Обучение приготовлению компота из сухофруктов. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении компота. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению компота из сухофруктов и ягод.

Практика. Коллективная работа по приготовлению компота. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тесты.

Тема 4. Кисели (4)

Теория. Знакомство с технологией приготовления киселя. Просмотр по интернету разных рецептов киселя. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Обучение приготовлению киселя на вишневом морсе. Повторение санитарных требований при замешивании теста и правил Т/Б и П/Б при приготовлении киселя.

Практика. Приготовление киселя. Коллективная работа. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Блок Этикет

Раздел Правила гостеприимства

Тема 1. Правила гостеприимных хозяев (6)

Теория. Понятие, что такое «Этикет». Знакомство обучающихся с правилами этикета гостеприимства. Правила поведения себя за столом через игровую форму. Повторение правил Т/Б при нарезке хлеба, при варке яиц и заваривания чая и др...

Практика. В игровой форме правила приёма гостей перед обедом. Приготовление второго завтрака перед обедом. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Уборка принадлежностей. Домашнее задание. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Тема 2. День рождения (4)

Теория. Знакомство обучающихся с правилами подготовки и проведения Дня рождения через игровую форму. Изучение правил организации детского праздника с помощью интернета и мастер-классов в онлайн. Разработка пригласительных открыток. Обсуждение меню на День рождения. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Повторение правила сервировки праздничного стола. Повторение правил Т/Б при нарезке продуктов, при запекании курицы и приготовлении салата и коктейля и др...

Практика. Изготовление пригласительных открыток. В игровой форме правила приёма гостей на День рождения. Сервировка праздничного стола. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Нарезка продуктов, запекание курицы и приготовление салата и коктейля и др...Уборка принадлежностей. Домашнее задание на следующее занятие. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Тема 3. Приглашаем на праздник (4)

Теория. Знакомство обучающихся с правилами организации и проведения домашнего праздника «Новый год», «Пасха». Обсуждение меню на праздник. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Повторение правила сервировки праздничного стола. Повторение правил Т/Б при нарезке продуктов, при приготовлении

праздничных блюд. Повторение сервировки праздничного стола. Повторение правил поведения за столом.

Практика. В игровой форме правила приёма гостей на семейный праздник. Приготовление второго завтрака перед обедом. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Уборка принадлежностей. Домашнее задание на следующее занятие. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Раздел 2. Сервировка стола

1.Завтрак (4)

Теория. Знакомство обучающихся с правилами этикета гостеприимства и как вести себя за столом. Знакомство с понятием «завтрак». Знакомство с правилами выбора посуды и продуктов для завтрака. Обучение сервировке стола для завтрака и правилам составления меню. Демонстрация видов посуды и продуктов для завтрака. Проведение беседы о правильном режиме питания и здоровой пище. Повторение правил Т/Б при нарезке хлеба, при варке яиц и заваривания чая и др...

Практика. Составление меню на завтрак. Приготовление завтрака. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание.

Тема 2. Обед (6)

Теория. Знакомство с понятием «обед». Знакомство с продуктами для приготовления обеда. Составление меню на обед. Знакомство с правилами выбора посуды и продуктов для обеда. Обучение сервировке стола для обеда. Проведение беседы о правильном режиме питания и здоровой пище. Повторение правил Т/Б при приготовлении горячих блюд (первое и второе блюда) и салатов.

Практика. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание.

Тема 3. Праздник (8)

Теория. Знакомство с традициями народных праздников. Знакомство с разными видами традиционных угощений. Знакомство с правилами выбора посуды и продуктов для праздничного стола. Обучение сервировке праздничного стола. Демонстрация ассортимента посуды и продуктов для праздничного стола. Проведение беседы о правильном подходе к проведению праздника.

Практика. Составление меню на праздник. Приготовление пригласительной открытки. Разработка сценария праздника. Правила Т/Б при приготовлении угощения. Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание.

Блок Художественно-эстетическое искусство в кулинарии

Раздел Вырезание фигурок из овощей и фруктов

1. Плоские фигуры (2)

Теория. Знакомство с техникой вырезания «Карвинг». Знакомство с набором «Карвинг-профи» – инструменты для вырезания фигур из овощей через мастер-класс в онлайн и презентации.

Практика. Просмотр презентации и мастер-классы в онлайн. Работа с литературой по карвингу. Изготовление шаблонов для вырезания. Пробное вырезание из овощей плоских фигурок с помощью ножа.

Тема 2. Объёмные фигуры (2)

Теория. Закрепление навыков техники вырезания «Карвинг». Закрепление знаний с набором «Карвинг-профи» – инструменты для вырезания фигур из овощей через мастер-класс в онлайн и презентации.

Практика. Просмотр презентации и мастер-классы в онлайн. Работа с литературой по карвингу. Изготовление шаблонов для вырезания. Пробное вырезание из овощей плоских фигурок с помощью ножа.

Блок Культурно-досуговая деятельность

Тема 1. Игровые программы в каникулярное время (2)

Теория. Знакомство детей с различными правилами поведения в обществе через игровые программы в каникулярное время.

Практика. Проведение игровых мероприятий для детей на различные темы здоровьесбережения, рождественские забавы и др...

Тема 2. Общие мероприятия в ДДТ (2)

Теория. Просмотр видеороликов с мастер-классом кулинарного искусства. Демонстрация подготовки своего блюда к выставке или к конкурсу. Знакомство с календарем праздничных дат и интересных событий. Проведение мастер-класса для детей других объединений. Подготовка и репетиции с детьми к мероприятиям объединения и ДДТ.

Практика. Репетиции и участие обучающихся в мероприятиях объединения и ДДТ.

Тема 3. Экскурсия (2)

Проведение виртуальной экскурсии в кафе, ресторан, музей, фабрика шоколада. Проведение экскурсии в общественные места в посёлке Гари: кафе «Рандеву», Хлебозавод, поход на природу.

Блок подведение итогов

Итоговое мероприятие (2)

Теория. Проведение демонстрации знаний и практических навыков обучающихся, полученных за год. Демонстрация творческих результатов, обучающихся за год. В игровой форме воспитывать умение дружеского общения, эмоциональное и нравственное совершенствование.

Практика. Проведение викторины. Проведение кулинарных мероприятий: конкурс, поединок, батл, мастер-класс. Анализ творческой деятельности.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВТОРОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			КОНТРОЛЬ
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ
Введение в профессию	1. Введение в предмет 1.1.Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ	2	1	1	Начальный: стартовая диагностика; Анкетирование
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ 2.1.Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	2	1	1	
	Итого	4	2	2	
Учимся готовить	1. Бутерброды 1.1.Бутерброды с зеленью и овощами	2	1	1	Текущий: диагностика мотивации
	1.2. Бутерброды с мясными продуктами	2	1	1	
	1.3. Горячие бутерброды	2	1	1	
	2. Блюда из яиц 2.1.Яичницы с овощами и молочными продуктами	2	1	1	Текущий: Диагностика учебных достижений
	2.2.Омлеты с овощами и молочными продуктами	2	1	1	
	3. Блюда из творога 3.1. Назначение кухонной утвари. Сырники	2	1	1	
	3.2. Блинчики с творогом	2	1	1	Промежуточный: тесты; практические задания
	3.3.Творожное печение	2	1	1	
	5.Холодные блюда и закусочные блюда разными способами приготовления 1.Нарезка из овощей на перекус	2	1	1	
	2. Нарезка из мясных продуктов	2	1	1	

	3.Закусочные блюда из фаршированных овощей	2	1	1	
	3.1. Томаты с сыром и яйцом, роллы из лаваша	4	2	2	
	3.2. Огурцы с рисом и рыбой, роллы из нории	4	2	2	
	4. Салаты из варёных овощей	4	2	2	Промежуточный:
	4.1.Салат «Ромашки»	4	2	2	анкетирование;
	Раздел 5. Горячие блюда.				диагностика учебных достижений
	1. Виды супов				
	Приготовление супов				
	1.1.«Борщ по-украински»	2	1	1	
	1.2.«Звёздочки»	2	1	1	
	2. Блюда и гарниры из овощей				
	2.1.Рис отварной	2	1	1	Промежуточный
	2.2.Картофель жареный	2	1	1	ный
	2.3.Рагу из овощей	2	1	1	анкетирование;
	3.Виды запеканок	2	1	1	диагностика учебных достижений
	4. Блюда рыбные	2	1	1	
	5. Блюда из птицы	4	2	2	
	6. Блюда из мяса	6	3	3	
	Раздел 6. Изделия из теста				Текущий:
	1. Выпечка из дрожжевого теста	4	2	2	задания самостоятельной работы;
	2.Выпечка из заварного теста	4	2	2	тестирование
	3.Выпечка из песочного теста	4	2	2	
	4. Выпечка из бисквитного теста	4	2	2	
	Раздел 7. Сладкие не печёные изделия и напитки				
	1. Пирожное. Компот.	4	2	2	
	2. Торт. Кисель	4	2	2	
Этикет	Раздел 1. Правила гостеприимства				
	1.Правила				Диагностика

	гостеприимства 2. День рождения 3. Приглашаем на праздник Раздел 2. Сервировка стола 1. Завтрак Меню на завтрак 2. Обед. Меню на обед 3. Праздник. Меню на праздник	2 4 4 4 4 6	1 2 1 2 2 2	1 2 3 2 2 4	уровня воспитанности обучающегося
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов 1. Плоские фигурки разных форм 2. Объемные фигуры 3. Оформление салатов и десертов	8 8 8	2 2 2	6 6 6	Текущий: задания самостоятельной работы
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия 1. Игровые программы в каникулярное время 2. Общие мероприятия в ДДТ 3. Экскурсии	2 2 2	1 1 1	1 1 1	Диагностика уровня воспитанности обучающегося
Подведение итогов	Итоговые мероприятия	4	2	2	Итоговый
	Всего	144	60	84	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВТОРОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

Блок Введение в профессию

Раздел 1. Введение в предмет

Тема 1. Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ. (2)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Значение питания для жизнедеятельности организма. Знакомство обучающихся с задачами программы «Юные кулинары», с оборудованием помещения, организацией труда. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Обучение детей подготовке рабочего места с учетом санитарных, практических, эстетических

требований и мер безопасности. Правила поведения в ДДТ, на занятиях и переменах.

Практика. Игры на знакомство и сплочение коллектива. Выявление потребности человека к занятиям кулинарии (заполнение анкеты). Тестирование.

Раздел 2. Помещение и оборудование для кулинарных работ

Тема Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки. Санитарно-гигиенические нормы и техника безопасности. (2 ч.)

Теория. Представление о технологическом цикле. Вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания.

Знакомство обучающихся с историей кулинарии. Проведение исторического экскурса возникновения кулинарии. Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

Правила гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ухода за посудой.

Практика. В игровой форме знакомство с посудой и инвентарем для кулинарных работ, с приемами ухода за разными видами посуды, инструментов и приспособлений. Проведение игр: «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Поваренок».

Блок «Учимся готовить»

Раздел 1. Бутерброды

Тема 1. Бутерброды с зеленью и овощами (2)

Теория. Закрепление знаний обучающихся о разновидностях бутербродов разными способами приготовления. Демонстрация фотографий бутербродов с зеленью и овощами. Повторение ТБ при работе с инструментом, с электрооборудованием и с горячими жидкостями.

Практика. Самостоятельное составление схемы приготовления бутербродов по образцу и по выбору в соответствии наличия продуктов. Способы приготовления бутербродов с зеленью и овощами. Способ заваривания чая по-английски. Проведение рейтинговой оценки и дегустации бутербродов. Чайная церемония. Сервировка стола к чаю. Просмотр в интернете способы приготовления бутербродов.

Тема 2. Бутерброды с мясными продуктами и курицей (2)

Теория. Знакомство обучающихся с разнообразностью бутербродов; научить технологии приготовления бутербродов с мясными продуктами. Основы здорового образа жизни. Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Демонстрация фотографий бутербродов. Составление схемы приготовления бутерброда с мясными продуктами. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов. Историческое сообщение о чае.

Практика. Заваривание чая по-турецки. Правила гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ухода за посудой. Проведение игр: «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Поваренок». Проведение дегустации бутербродов и рейтинговой оценки. Чайная церемония. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 3. Горячие бутерброды (картофельный бутерброд) (2)

Теория. Демонстрация фотографий бутербродов простых и сложных, открытых и закрытых. Самостоятельное составление схемы приготовления бутербродов по выбору в соответствии наличия продуктов. Повторение ТБ при работе с ножом и электрическими приборами.

Практика. Способы приготовления картофельных бутербродов. Самостоятельная работа. Способ заваривания чая по-английски. Проведение рейтинговой оценки и дегустации бутербродов. Чайная церемония. Сервировка стола к чаю. Проведение ролевой игры «Угощаю чаем». Фотовыставка – конкурс «Полезный бутерброд» и т.д...

Раздел 2. Блюда из яиц

Тема 1. Яичница с овощами и молочными продуктами (2)

Теория. Знакомство обучающихся с технологией приготовления, оформления и подачи блюд из яиц. Текущий инструктаж. Санитарно-гигиенические требования.

Практика. Изготовление яичницы с овощами и молочными продуктами; развитие навыков применять фантазию при комбинации яиц, молочных продуктов и овощей, и зелени. Способ обработки (мытьё яиц). Способ приготовления – глазунья в перце с украшением зеленью. Проведение игры «Что в чём хранят?».

Тема 2. Омлеты с ветчиной (2)

Теория. Проведение беседы о высказывании диетологов о норме потребления яиц в недельном рационе Текущий инструктаж. Санитарно-гигиенические требования.

Практика. Изготовление омлетов разными способами; развитие навыков применять фантазию при комбинации яиц, молочных и мясных продуктов, грибов, овощей и зелени. Способ приготовления – омлетов с ветчиной. Проведение игры «Что в чём хранят?», «Узнай по рукам».

Раздел 3. Блюда из творога

Тема 1. Назначение кухонной утвари. Сырники (2)

Теория. Дополнение знаний, обучающихся о кухонных принадлежностях. Сообщение сведения о кухонной утвари для хранения молока, масла и творога. Правила использования кухонных инструментов и приборов. Использование кухонных приборов. ТБ при работе с кухонными инструментами. Знакомство обучающихся с особенностями молочной пищи и возможностях её сочетания с продуктами растительного и животного происхождения; приготовление сырников и вареников с творогом.

Сообщение сведения о сочетании других продуктов с творогом.

Практика. Проведение игр «Расставь по полкам», «Какая это посуда», «Что из чего сделано». Ознакомление с особенностями приготавливаемых блюд. Правила сырников из творога. Знакомство с режимом питания. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 2. Блинчики с творогом (2)

Теория. Дополнение знаний обучающихся, о блюдах из творога. Познавательное сообщение возникновения блинчиков с творогом. Правила Т/Б во время выпекания блинов. Сообщение о способах фарширования блина творогом.

Практика. Приготовление блинчиков с творогом. Правила приготовления блинчиков с творогом. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 3. Творожное печение (2)

Теория. Дополнение знаний обучающихся, о блюдах из творога. Познавательное сообщение о разновидностях выпечки из творога. Правила формования печения из творога. Правила Т/Б при выпекании печения и выкладывания готовой продукции из противня на блюдо.

Практика. Приготовление печения из творога. Дегустация и проведение рейтинговой оценки продукта.

Раздел 4. Холодные блюда и закусовые блюда разными способами приготовления

Тема 1. Нарезка из овощей на перекус (2)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных холодных закусок и нарезки из овощей на скорую руку. Проведение беседы о пользе и вреде быстрых перекусов. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

Практика. Формирование навыков нарезки овощей для перекуса на пикнике. Тренировочные упражнения нарезки огурца, помидора, перца. Анализ работы и фотоотчёт.

Тема 2. Нарезка мясных продуктов (4)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных нарезки и закусок на скорую руку. Проведение беседы о пользе и вреде быстрых перекусов. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

Практика. Формирование навыков использования и нарезки разных продуктов. Приготовление нарезки колбасы, сыра для перекуса на пикнике. Тренировочные упражнения нарезки колбасы, сыра. Анализ работы и оформление фотогалереи.

Тема 3. Закусочные блюда из фаршированных овощей.

Тема 3.1. Помидоры с сыром и яйцом, роллы из лаваша (шаурма) (4)

Теория. Познавательное сообщение в сопровождении демонстрации иллюстраций или презентации различных холодных закусок из яиц, сыра и помидор. Сообщение о перекусе на пикнике. Полезные и вредные свойства шаурмы. Проведение беседы о эстетическом оформлении праздничного стола и стола на природе. Повторение техники безопасности при работе с кухонными приборами.

Практика. Формирование навыков фигурной нарезки овощей для начинки. Тренировочные упражнения при работе с тёркой и ножом. Приготовление томатов в виде тюльпана с начинкой из яйца и сыра. Приготовление шаурмы. Анализ работы и фотоотчёт. Оформление фотогалереи.

Тема 3.1. Огурцы сыром и рыбой, роллы из нории (2)

Теория. Обучение приёмам фарширования огурцов сыром и красной рыбой. Демонстрация приемов разрезания огурцов и сочетания в одном блюде разные продукты. Проведение беседы о правилах хранения продуктов и бережливом отношении к своему здоровью. Повторение техники безопасности при работе с ножом.

Практика. Поэтапное приготовление фаршированных огурцов. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание, найти новые рецепты фаршированных овощей.

Тема 4. Салаты из варёных овощей (2)

Теория. Совершенствование навыков нарезки овощей разными формами; приготовление салата «Осенний». Повторение правил Т/Б при работе с ножом и теркой. Составление схемы салата. Совершенствование навыков умения работать с приборами и оборудованием во время кулинарной работы. Повторение правил безопасного труда при работе с ножом и тёркой. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Нарезка овощей: капуста, морковь, яблоко и лук. Поэтапное приготовление салата «Осенний». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 4.2. Салат Ромашки (2)

Теория. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото праздничных салатов или видео приготовления салата путем выкладывания измельченных овощей. Повторение санитарно-гигиенических требований при приготовлении салата из вареных овощей Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к салату (варка овощей). Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление слоёного салата, используя разные ингредиенты; освоение навыков заменять и сочетать ингредиенты. Форма нарезки овощей – соломка. Составление схемы салата «Овощной торт». Поэтапное приготовление салата «Ромашки». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение». Для проверки знаний, тест в загадках. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Раздел 5. Горячие блюда.

Тема 1. Виды супов: Приготовление супов

Тема 1.1. Борщ по-украински (2)

Теория. Знакомство детей с традициями национальной украинской кухни. Повторение инструктажа Т/Б и П/Б при работе в кабинете кулинарии. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов и борща. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению борща. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления борща по-украински. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Форма нарезки овощей – мелкая и крупная соломка. Поэтапное приготовление борща. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение», «Комплименты». Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 1.2. Звёздочки (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления супа с макаронными изделиями. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Форма нарезки овощей – мелкая и крупная соломка. Составление схемы приготовления супа с макаронными изделиями. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление супа. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Комплименты». Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2. Блюда и гарниры

Тема 2.1. Рис отварной (2)

Теория. Продолжение знакомства детей с приемами тепловой обработки продуктов. Сообщение познавательных сведений о рисе, как основной пище стран Востока. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению риса. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления отварного риса и подлива из овощей. Демонстрация приемов обработки и приготовления блюда из злаков. Расширение знаний о сочетании риса с разными видами продуктов. Повторение санитарных требований при приготовлении пищи. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление отварного риса для гарнира и подлив из овощей. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание – сведения о плове.

Тема 2.2. Картофель жареный (2)

Теория. Совершенствование навыков детей в приемах тепловой обработки овощей. Демонстрация с объяснением приготовления жареного картофеля – Фри. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению жареного картофеля. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления жареного картофеля -Фри. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление жареного картофеля. Приборка рабочего места. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 3. Виды запеканок

Тема 3.1. Рисовая запеканка (2)

Теория. Знакомство с видами запеканки. Сообщение с демонстрацией о запеченных блюдах из злака. Беседа о полезных свойствах злаков. Текущий инструктаж по обработке злаков и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление запеканки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание детям, сделать презентацию о разновидностях запеканок для следующего занятия.

Принести домашние рецепты запеканок.

Тема 4. Блюда из рыбы (2)

Теория. Сообщение познавательных сведений с использованием мультимедийного оборудования с видами морепродуктов, с приёмами обработки рыбы и приготовления блюда. Сообщение о морепродуктах, и их разновидностях, и свойствах. Проведение беседы о соблюдении правил гигиены, о бережном отношении к своему здоровью. Составление рецептов с рыбой. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Способы приготовления рыбы с овощами. Правила обработки рыбы. Приготовление рыбы на пару и запечённой рыбы в фольге. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 5. Блюда из птицы (4)

Теория. Сообщение познавательных сведений о разновидностях блюд из мяса птицы с помощью презентации. Знакомство с приемами обработки мяса птицы. Правила обработки мяса птицы. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Способы приготовления мяса птицы с овощами и фруктами. Приготовление запечённых окорочков курицы и филе курицы в кляре. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 6. Блюда из мяса (4)

Теория. Сообщение познавательных сведений о разновидностях блюд из мяса с помощью презентации. Правила обработки мяса. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Способы приготовления мяса с овощами. Приготовление гуляша из свинины и приготовление зраз или тефтелей из мясного фарша. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние рецепты из мяса.

Раздел 6. Изделия из теста

Тема 1. Выпечка из дрожжевого теста (4)

Теория. Знакомство с разновидностями теста и его свойствами и с технологией приготовления дрожжевого теста. Обучение способам приготовления выпечки сдобного теста. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпекании.

Практика. Самостоятельная работа с тестом. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Разработка или составление рецептов выпечки из дрожжевого теста.

Тема 2. Выпечка из заварного теста (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления заварного теста. Просмотр презентации разных видов изделий из заварного теста. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпечке пирожного «Эклер»– французская несладкая выпечка из заварного теста с сыром.

Практика. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Работа с интернетом, изучение рецептов из заварного теста. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 3. Выпечка из песочного теста (4)

Теория. Продолжение знакомства с разновидностями теста и с приёмами приготовления кондитерских блюд из песочного теста. Просмотр изображений сладостей из песочного теста в интернете. Демонстрация приемов раскатывания теста и вырезания формы печенья. Проведение беседы о бережном отношении к своему здоровью, о соблюдении правил гигиены, и о мере в еде для сбережения здоровья. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпечке изделий из песочного теста: печенье и торт. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление печенья из песочного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония

по правилам этикета. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 4. Выпечка из бисквитного теста (4)

Теория. Продолжение знакомства с разновидностью теста, и с технологией приготовления бисквитного теста. Просмотр презентации разных видов изделий из бисквитного теста. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпечке кекса и рулета. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление при выпечке кекса или рулета из бисквитного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Работа с интернетом, изучение рецептов из бисквитного теста. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Раздел 7. Сладкие не печёные изделия и напитки

Тема 1. Пирожное без выпечки.

Компоты из сухофруктов и замороженных ягод (4)

Теория. Знакомство с технологией приготовления не печёных изделий – пирожное быстрого приготовления и с технологией приготовления компота. Просмотр сладостей, приготовленных холодным способом. Работа с компьютером и с интернетом. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении компота. Составление схемы пирожного. Обучение обучающихся по приготовлению крема для бисквитного пирожного и торта холодным способом. Демонстрация приёмов приготовления компота из замороженных ягод. Повторение правил Т/Б и П/Б при приготовлении компота и пирожного холодным способом. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Задание детям – предложить варианты начинки и придумать название пирожного. Приготовление пирожного холодным способом. Складывание салфеток. Чайная церемония. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2. Торт без выпечки. Кисель (4)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления торта без выпечки. Знакомство с технологией приготовления киселя. Просмотр в интернете или в книгах с рецептами, с целью изучения различных вариантов тортов без выпечки и киселя. Обсуждение вариантов блюд и составление схемы приготовления киселя и торта. Повторение П/Б и Т/Б при

приготовлении блюд. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению торта без выпечки и киселя.

Практика. Приготовление сладких блюд без выпечки. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Блок Этикет

Раздел 1. Правила гостеприимства

Тема 1. Правила гостеприимных хозяев (2)

Теория. Понятие, что такое «Этикет». Знакомство обучающихся с правилами этикета гостеприимства. Правила поведения себя за столом через игровую форму. Повторение правил Т/Б при нарезке хлеба, при варке яиц и заваривания чая и др...

Практика. В игровой форме правила приёма гостей перед обедом. Приготовление второго завтрака перед обедом. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Уборка принадлежностей. Домашнее задание. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Тема 2. День рождения (4)

Теория. Знакомство обучающихся с правилами подготовки и проведения Дня рождения через игровую форму. Изучение правил организации детского праздника с помощью интернета и мастер-классов в онлайн. Разработка пригласительных открыток. Обсуждение меню на День рождения. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Повторение правила сервировки праздничного стола. Повторение правил Т/Б при нарезке продуктов, при запекании курицы и приготовлении салата и коктейля и др...

Практика. Изготовление пригласительных открыток. В игровой форме правила приёма гостей на День рождения. Сервировка праздничного стола. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Нарезка продуктов, запекание курицы и приготовление салата и коктейля и др...Уборка принадлежностей. Домашнее задание на следующее занятие. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Тема 3. Приглашаем на праздник (4)

Теория. Знакомство обучающихся с правилами организации и проведения домашнего праздника «Новый год», «Пасха». Обсуждение меню на праздник. Распределение ингредиентов между обучающимися на следующее занятие. Повторение правила сервировки праздничного стола.

Повторение правил Т/Б при нарезке продуктов, при приготовлении праздничных блюд. Повторение сервировки праздничного стола. Повторение правил поведения за столом.

Практика. В игровой форме правила приёма гостей на семейный праздник. Приготовление второго завтрака перед обедом. Контроль за личной гигиеной. Проведение дегустации, знакомство со столовым этикетом. Уборка принадлежностей. Домашнее задание на следующее занятие. Тестирование. Индивидуальные задания. Анализ работы.

Раздел 2. Сервировка стола к завтраку.

Тема 1. Завтрак. Меню на завтрак (4)

Теория. Развитие навыков гостеприимства и умения вести себя за столом по правилам этикета. Сообщение о режиме правильного питания с употреблением терминов: завтрак, обед, полдник и ужин. Для повторения обсуждение ассортимента продуктов для приготовления завтрака. Демонстрация приёмов сервировки стола для завтрака Составление меню на завтрак. Составление схемы каждого блюда и распределение по микро-группам. Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся во время приготовления завтрака. Повторение правил П/Б и Т/Б при работе с инструментом и электрооборудованием.

Практика. Просмотр сервировки стола для завтрака. Упражнение: «Сервируем стол». Повторение правила поведения во время проведения дегустации. Уборка принадлежностей. Анализ работы.

Тема 2. Обед. Меню на обед (4)

Теория. Знакомство с понятием «обед». Знакомство с продуктами для приготовления обеда с помощью презентации. Знакомство с правилами приготовления обеда. Проектирование обеденного стола. Обучение обучающихся, делать расчет расходов при проектировании обеденного стола. Просмотр презентации сервировки стола к обеду. Правила П/Б и Т/Б при приготовлении горячих блюд (первое и второе блюда) и салатов.

Практика. Составление меню на обед. Проведение расчета расходов на обед. Применение полученных знаний и навыков на занятиях кулинарии в проектировании обеденного стола. Проведение контроля личной гигиеной обучающихся во время кулинарных работ. Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание, принести домашние рецепты для праздничного стола.

Тема 3. Праздник. Меню на праздник (6)

Теория. Знакомство с традициями народных праздников. Знакомство с разными видами традиционных угощений с помощью презентации. Составление меню на праздничный стол. Просмотр презентации сервировки праздничного стола в разное время дня. Знакомство с правилами сервировки праздничного стола закрепление и совершенствование полученных знаний и навыков на занятиях кулинарии в проектировании праздничного стола.

Практика. Проведение расчета *расходов* на обед. Проведение контроля личной гигиеной обучающихся во время кулинарных работ. Правила П/Б и Т/Б при приготовлении горячих блюд (первое и второе блюда) и салатов. Приготовление пригласительной открытки. Разработка сценария праздника. Упражнение «За столом едим ложкой, вилкой». Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание, принести домашние рецепты для праздничного стола.

Блок Художественно-эстетическое искусство в кулинарии

Раздел. Вырезание фигурок из овощей и фруктов

Тема 1. Плоские фигурки разных форм (8)

Теория. Знакомство с техникой вырезания «Карвинг». Знакомство с набором «Карвинг-профи» – инструменты для вырезания фигур из овощей. Работа с литературой. Просмотр презентации.

Практика. Изготовление шаблонов для вырезания. Пробное вырезание из овощей плоских фигурок с помощью ножа.

Тема 2. Объемные фигуры (8)

Теория. Освоение техники вырезания «Карвинг». Продолжение развития навыков при работе с различными ножами при вырезании объемных фигурок из овощей и фруктов.

Практика. Пробное вырезание из овощей объемных фигурок.

Тема 3. Оформление салатов и десертов (8)

Теория. Закрепление знаний о технике вырезания «Карвинг». Повторение правил техники безопасности при работе с острыми ножами. Повторение правил техники «Карвинг».

Практика. Закрепление навыков работы с инструментами для вырезания фигур из овощей. Работа с литературой. Просмотр презентации. Вырезание из овощей и фруктов плоских фигурок с помощью ножа для оформления салатов или десертов.

Блок Культурно-досуговая деятельность

Раздел Мероприятия

Теория. Тема 1. Игровые программы в каникулярное время (2)

Практика. Проведение игровых программ в каникулярное время на темы здоровьесбережения, рождественские забавы и др..

Тема 2. Общие мероприятия в ДДТ (2)

Теория. Просмотр видеороликов с мастер-классом кулинарного искусства.

Практика. Демонстрация подготовки своего блюда к выставке или к конкурсу. Знакомство с календарем праздничных дат и интересных событий. Проведение мастер-класса для детей других объединений. Подготовка и репетиции с детьми к мероприятиям объединения и ДДТ.

Практическая работа. Подборка тем для выполнения различных блюд.

Участие в рейтинговой оценке. Участие в мероприятиях объединения и ДДТ.

Тема 3. Экскурсии (2)

Проведение виртуальной экскурсии в кафе, ресторан, музей. Проведение экскурсии в общественные места в посёлке Гари: кафе «Рандеву», Хлебозавод.

Блок «Итоговые мероприятия»

Итоговое мероприятие (4)

Теория. Проведение демонстрации знаний и практических навыков обучающихся, полученных за год. Демонстрирование творческих результатов обучающихся, за год. Вступительное слово педагога.

Практика. Проведение викторины. Проведение кулинарного конкурса – поединка. Анализ творческой деятельности. Подведение итогов года.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			КОНТРОЛЬ
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ
Введение в профессию	1. Введение в предмет	2	1	1	Начальный: стартовая диагностика; анкетирование
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1	
Учимся готовить	1. Закуски				Текущий: диагностика мотивации Текущий: Диагностика учебных достижений Промежуточный: диагностика мотивации и итоговая диагностика Промежуточный: тесты; практические задания
	1.1. Бутерброды	2	1	1	
	1.2. Салаты	2	1	1	
	2. Блюда из яиц				
	2.1. Варёные яйца	2	1	1	
	2.2. Омлет с зеленью	2	1	1	
	3. Блюда из творога				
	3.1. Назначение кухонной утвари. Сырники	4	1	3	
	3.2. Блинчики с творогом	2	1	1	
	3.3. Творожное печенье	2	1	1	
	3.4. Творожники «Рафаэлло»	2	1	1	
	4. Блюда из круп, яиц и молока				
	1. Каши из круп				
	1.1. Кукурузная каша на молоке.	4	2	2	
	1.2. Каша «Дружба»	2	1	1	
1.3. Каша манная с фруктами	4	1	3		
5. Холодные					

блюда разными способами приготовления					
5.1.Салаты из сырых овощей					
1.1.Салаты из капусты, свежего огурца и др..	2	1	1		
1.2.Салат из моркови с черносливом и орехами»	2	1	1		
1.3.Салат из моркови и редьки.	2	1	1		Промежуточный: анкетирование; диагностика учебных достижений
5.2.Салаты из варёных овощей с другими продуктами					
2.1.Салат с гранатом	2	1	1		
2.2.Салат с консервами	2	1	1		
5.3.Закусочные блюда из фаршированных продуктов					
3.1.Томат фаршированный	2	1	1		
3.2.Картофель фаршированный	2	1	1		
3.3.Яйца фаршированные	2	1	1		
6. Горячие блюда					
6.1.Приготовление супов					
1.1. Суп «Лапша»	2	1	1		
1.2. Суп с фрикадельками	2	1	1		
1.3.Крем-суп с гречками	2	1	1		

1.4.Щи с квашенной капустой на мясном бульоне					Текущий: задания самостоятельной работы; тестирование
1.5. Борщ	2	1	1		
6.2.Приготовление второго блюда	2	1	1		
2.1.Рис отварной с овощным подливом					
2.2.Картофель жареный	2	1	1		
2.3. Нагитсы с гречей	2	1	1		
2.4. Котлеты с лапшой	2	1	1		
2.5. Пюре картофельное с подливом и со зразами	2	1	1		
6.3.Виды запеканок	2	1	1		
3.1.Рисовая запеканка					
3.2.Овощная запеканка	2	1	1		
3.3. Картофельная запеканка с тунцом	2	1	1		
6.4. Блюда рыбные	2	1	1		
4.1.Рыба жареная в кляре					
4.2.Рыба по-сибирски	2	1	1		
6.5. Блюда из птицы	2	1	1		
5.1.Курица запечённая					
5.2.Курица с картофелем тушёная	2	1	1		
6.6. Блюда из мяса	2	1	1		

	6.1.Жаркое 6.2.Мясо отбивное 7. Изделия из теста 7.1. Выпечка из дрожжевого теста 7.2. Выпечка из заварного теста 7.3. Выпечка из песочного теста 7.4. Выпечка из бисквитного теста 8. Напитки 8.1. Компот 8.2. Кисель 8.3.Коктейль	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
Этикет	Правила гостеприимства 1.Сервировка стола 1.1. Завтрак 1.2.Обед 2. Меню для стола 2.1. Меню на завтрак 2.2. Меню на обед 3.Сервировка стола на праздник Меню на праздник	 2 2 2 2 2	 1 1 1 1 1	 1 1 1 1 1	Наблюдение педагога, тестирование
Кухня разных народов	Блюда национальной кухни 1.Восточная кухня				Диагностика уровня воспитанности обучающегося

	1.1.Плов с морковью, курагой и изюмом 1.2.Суп Харчо 2.Славянская кухня 2.1. Дранники 2.2. Вареники 3.Итальянская кухня 3.1. Лазанья с мясом 4.Французская кухня 4.1. Луковый суп 4.2. Блинчики Сюжетт	 2 2 2 2 2 2 2	 1 1 1 1 1 1 1	 1 1 1 1 1 1 1	
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов 1.Плоские фигурки разных форм 2.Объемные фигуры 3.Оформление салатов и десертов	 2 2 2	 1 1 1	 1 1 1	Текущий: задания самостоятельной работы
Проектная деятельность	Творческие проекты по кулинарии 1.Этот полезный бутерброд 2.Мой любимый салат 3.Нежный десерт	 2 2 4	 1 1 2	 1 1 2	Мастер-классы кулинарный поединок Защита проектов
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия 1.Игровые программы в				Диагностика уровня воспитанности

сть	каникулярное время	2	1	1	обучающегося
	2. Общие мероприятия в ДДТ				
	3. Экскурсии	2	1	1	
		2	1	1	
Подведены итоги	Итоговые мероприятия	2	1	1	Итоговый
	Всего	144	72	72	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

Блок «Введение в профессию»

Введение в предмет (2)

Теория. Комплектование групп. Знакомство обучающихся с задачами программы «Юные кулинары», Инструктаж по технике безопасности.

Правила поведения в ДДТ, на занятиях в кабинете кулинарии и во время перемен.

Практика. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены... Игры на знакомство. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты). Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Помещение и оборудование для кулинарных работ (2)

Теория. Знакомство обучающихся с задачами программы «Юные кулинары, с оборудованием помещения, организацией труда. Знакомство с современной бытовой техникой для приготовления пищи в домашних условиях. Объяснение значения питания для жизнедеятельности организма. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Практика. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены... Игры на знакомство. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты).

Блок «Учимся готовить»

Раздел 1 Закуски

Тема 1. Бутерброды (2)

Теория. Сообщение об основах здорового образа жизни, о физиологии питания, о пищевых веществах и их значении. Беседа о пищевой ценности наиболее часто употребляемых овощей: картофель, лук морковь и т.д. в

питании человека, о сроках и условиях хранения овощей и полуфабрикатов из них; первичной обработке и нарезке овощей, об основных способах тепловой обработки овощей и их декоративных свойствах. Демонстрация фотографий бутербродов. Составление схемы приготовления бутерброда с мясными продуктами. Работа индивидуальная.

Практика. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Способы приготовления бутербродов. Историческое сообщение о чае. Заваривание чая по-турецки. Правила гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ухода за посудой. Проведение игр: «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Поваренок». Проведение дегустации бутербродов и рейтинговой оценки. Чайная церемония. Обсуждение блюда на следующем занятии.

Тема 2. Салаты (2)

Теория. Знакомство с видами закусок. Сообщение познавательных сведений об овощных культурах. Правила составления салата «Винегрет» (с зеленым горошком) с использованием схемы. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Первичная обработка овощей. Способы приготовления салата из овощей с зеленым горошком. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание, найти рецепты салатов. Запись рецептов. Салат из овощей с морской капустой.

Раздел 2. Блюда из яиц

Тема 1. Варёные яйца (2)

Теория. Знакомство обучающихся с блюдами из яиц: значение яиц в питании человека, ассортименте яичных продуктов (яйца, меланж, яичный порошок), с разными способами варки яиц. Беседа о жаренных и запечённых яичных блюдах, и декоративных свойствах яиц, их нарезке для оформления и фарширования, о требованиях к качеству блюд из яиц. Знакомство с технологией приготовления, оформления и подачи блюд из яиц, со строением яйца. Знакомство с мнением диетологов о норме потребления яиц в недельном рационе. Сообщение о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки, наименование посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение. Беседа о чувствах меры в еде для сбережения здоровья. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Текущий инструктаж. Санитарно-гигиенические требования. Способ обработки (мытьё яиц). Способ приготовления – яйца вкрутую и яйца в «мешочек». Проведение игры «Что в чём хранят?».

Тема 2. Омлет с зеленью (2)

Теория. Проведение беседы о разновидностях яичных блюд и норме потребления яиц в недельном рационе. Повторение способов тепловой обработки продуктов. Закрепление знаний о наименованиях посуды, инвентаря, инструментов, используемых при механической кулинарной обработке сырья и продуктов, их назначение. Беседа о чувствах меры в еде для сбережения здоровья. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Текущий инструктаж. Санитарно-гигиенические требования. Способ приготовления – омлетов с ветчиной. Проведение игры «Что в чём хранят?».

Раздел 3 Блюда из творога

Тема 1. Назначение кухонной утвари (2)

Теория. Знакомство с правилами безопасности при эксплуатации СВЧ-печи, электрооборудования, о посуде для микроволновой печи, о способах приготовления в СВЧ-печах. Сообщение об эстетических требованиях к оформлению блюд, сервировке стола, о правилах поведения за столом; элементах праздника за столом (сервировка, цветы и т. д.). Объяснение способов осуществления поиска необходимой информации в области кулинарии.

Практика. Выполнение вспомогательных работ с использованием инструментов и оборудования: мойка и очистка овощей и зелени; первичная обработка круп, макаронных изделий, творога, яиц; варка картофеля, овощей бобовых, макаронных изделий, каши.

Тема 2. Сырники (2)

Теория. Познавательные сведения с использованием презентации о лечебно-профилактических свойствах кисломолочной пищи, о блюдах из творога: пищевой ценности, лечебных свойствах творога, о выпускаемом твороге разной жирности, о первичной обработке творога (просматривание, протираание, сцеживание). Беседа о холодных и горячих блюдах из творога, о замороженных полуфабрикатах творожных блюд, о требованиях к качеству блюд из творога. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Самостоятельное составление схемы блюда из творога с фруктами или ягодами. Технологическое приготовление блюда из творога.

Проведение ролевой игры на гостеприимство «Поваренок», «К нам пришел гость».

Тема 3. Блинчики с творогом (2)

Теория. Сообщение о системе пищеварения, об обмене веществ в организме, о физиологической оценке белков, жиров, углеводов и их значения для организма, о действии витаминов на организм, о сохранении витаминов при кулинарной обработке. Дополнение знаний обучающихся, о блюдах из творога. Сообщение о способе приготовления теста на блины. Правила приготовления блинчиков с творогом. Демонстрация приемов выпечки блинов и способов фарширования блина творогом. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Правила Т/Б во время выпекания блинов. Проведение контроля за выполнением обучающимися работы по выпечке блинов для формирования навыков умения работать с приборами и оборудованием во время кулинарной работы. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 4. Творожное печение (2)

Теория. Дополнение знаний обучающихся, о блюдах из творога. Познавательное сообщение о разновидностях выпечки из творога. Демонстрация способа приготовления теста печения из творога с использованием презентации мастер-класса по приготовлению печения из творога. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Правила формования печения из творога. Правила Т/Б при выпекании печения и выкладывания готовой продукции из противня на блюдо. Проведение дегустации и рейтинговой оценки продукта. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 5. Творожники «Рафаэлло» (2)

Теория. Знакомство с обработкой грецких орехов. Закрепление навыков работы с творогом. Демонстрация с использованием презентации способов применения сырых и вареных продуктов в одном блюде. Правила хранения продуктов. Меры предосторожности при работе с острыми и режущими инструментами. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление блюда «Рафаэлло» из творога и продуктов растительного происхождения холодным способом. Обработка грецких орехов для приготовления блюда. Анализ работы и самооценка.

Раздел 4. Блюда из круп и молока

Тема 1. Каши из круп

Тема 1.1. Кукурузная каша на молоке (4)

Теория. Сообщение о принципах диетического питания, соотношении основных веществ в рационе детей и взрослых, о значении молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей, о лечебно-профилактических свойствах молочной пищи, о соблюдении режима питания. Правила приготовления кукурузной каши на молоке. Демонстрация приготовления каши. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление кукурузной каши на молоке. Обсуждение процесса приготовления каши на молоке, какие трудные моменты возникают при варке блюда на молоке. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 1.2. Каша «Дружба» (2)

Теория. Дополнение знаний обучающихся о разновидностях каш из круп на молоке под сопровождение демонстрации презентации мастер-класса способов приготовления по приготовлению двух видов каш. Обсуждение мастер-классов. Задание обучающимся предложить свой вариант каши из присутствующих продуктов. Составление схемы каши. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление каши «Дружба» по разработанному рецепту всем коллективом юных кулинаров. Проведение дегустации и рейтинговой оценки продукта. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 1.3. Каша манная с фруктами (2)

Теория. Сообщение для расширения кругозора обучающихся о широком ассортименте блюд из круп на молоке. Витаминизация детского стола и особенности приготовления детских блюд. Составление схемы приготовления манной каши. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление манной каши с добавлением фруктов всем коллективом юных кулинаров. Проведение дегустации и рейтинговой оценки продукта. Обсуждение и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел 5. Холодные блюда разными способами приготовления

Тема 1. Салаты из сырых овощей

Тема 1.1. Салаты из капусты, свежего огурца и др.. (2)

Теория. Обобщение знаний обучающихся, об овощных растениях и приобщение к пониманию о полезной и вкусной пище. Ознакомить с характеристикой структуры овощей и с приёмами нарезки овощей. Знакомство с правилами составления салата. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Первичная обработка овощей. Способы приготовления салата из капусты и других овощей. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание, найти рецепты салатов.

Тема 1.2. Салат из моркови с черносливом и орехами (2)

Теория. Продолжение изучения овощных культур. Сообщение о пользе грецкого ореха и чернослива для здоровья человека. Демонстрация приёма измельчения грецкого ореха. Повторение правил Т/Б при работе с теркой, и ножом. Составление схемы салата.

Практика. Продолжение развития умения работать с теркой при измельчении моркови. Поэтапное приготовление салата «Морковь с черносливом и орехами». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Домашнее задание, принести из дома рецепты бабушек.

Тема 1.3. Салат из моркови и редьки (2)

Теория. Обобщение о растительных продуктах питания и их использовании в профилактике и лечении болезней. Возникновение предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Повторение правил Т/Б при работе с теркой, и ножом. Составление схемы салата.

Практика. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: картофельные оладьи. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: пюре из фасоли.

Тема 5.2. Салаты из варёных овощей

Тема 2.1. Салат с гранатом (2)

Теория. Обобщение знаний обучающихся о соединении продуктов растительного происхождения и фруктов. Демонстрация с использованием презентации разновидность продуктов для приготовления салата из варёных овощей в сочетании с гранатом и курицей. Совершенствование навыков нарезки овощей в форме кубиков и обработки курицы. Текущий инструктаж по обработке овощей, мяса птицы, и подготовке их к салату (варка овощей). Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы салата.

Практика. Форма нарезки овощей - кубик. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение».

Тема 2.2. Салат «Мимоза» (2)

Теория. Обобщение знаний обучающихся о сочетании разных ингредиентов в одном блюде. Освоение навыков приготовления салата путем выкладывания измельченных овощей. Создать проблемную ситуацию, чтобы активизировать обучающихся при замене ингредиентов в салате. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото праздничных салатов. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к салату (варка овощей). Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Форма нарезки овощей – соломка. Составление схемы салата «Овощной торт».

Практика. Поэтапное приготовление салата «Мимоза», путем выкладывания слоями измельченные овощи, соблюдая санитарно-гигиенические требования при приготовлении салата из вареных овощей. Используя знания полученные ранее обучающиеся заменяют продукты в салате. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение». Для проверки знаний, тест в загадках. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание. Обсуждение процесса приготовления каши на молоке, какие трудные моменты возникают при варке блюда на молоке. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 3. Закусочные блюда из фаршированных овощей

Тема 3.1. Томат фаршированный (2)

Тема. Продолжение развития навыков умения работать с приборами и оборудованием во время кулинарной работы. Проведение инструктаж по правилам хранения продуктов. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Поэтапное приготовление фаршированных томатов. Создание проблемной ситуации, чтобы активизировать обучающихся при замене ингредиентов в блюде. Демонстрация с использованием презентации приготовления фаршированных томатов овощами, зеленью и сыром; формировать навыки при работе с сыром. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Поэтапное приготовление фаршированных томатов. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание, найти новые рецепты фаршированных овощей.

Тема 3.2. Картофель фаршированный (2)

Теория. Проведение беседы о мере в еде для сбережения здоровья. Повторение техники безопасности при работе с ножом во время работы с картофелем. Создание проблемной ситуации, чтобы активизировать обучающихся при замене ингредиентов в блюде. Демонстрация с использованием презентации приготовления фаршированного картофеля. Составление схемы приготовления фаршированного картофеля блюда. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление фаршированного картофеля. Загадки и пословицы о картофеле. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 3.3. Яйца фаршированные (2)

Теория. Обобщение знаний обучающихся о соединении продуктов животного происхождения с продуктами растительного происхождения и морепродуктов. Демонстрация с использованием презентации разновидность продуктов для приготовления закусок из варёных яиц в сочетании с овощами и рыбными продуктами. Совершенствование навыков обучающихся, в мелкой рубке или измельчении овощей и рыбы. Текущий инструктаж по обработке овощей, морепродуктов и подготовке их к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Работа индивидуальная.

Практика. Приготовление яиц к фаршированию. Работа с тёркой и ножом. Приготовление блюда поэтапно. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение».

Раздел 6. Горячие блюда

Тема 1. Приготовление супов

Тема 1.1. Суп «Лапша» (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления супов с макаронными изделиями. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Форма нарезки овощей – мелкая и крупная соломка. Составление схемы приготовления супа с макаронными изделиями.

Практика. Поэтапное приготовление супа. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Комплименты». Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 1.2. «Суп с фрикадельками» (2)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления супов с макаронными изделиями. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов. Объяснение состава супа. Заостря внимание на то, что фрикадельки

готовятся из фарша мясного. Мастер-класс онлайн приготовления мясного фарша. Составление схемы приготовления супа с фрикадельками. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление супа. Форма нарезки овощей – мелкая. Фрикадельки готовятся из фарша мясного. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 1.3. Крем-суп с гренками (2)

Теория. Знакомство с разновидностью более сложных супов и технологией приготовления картофельного супа с гренками. Знакомство с технологией приготовления гренков. Объяснение технологии приготовления крем-супа из картофеля. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием.

Практика. Поэтапное приготовление супа. Приготовление гренков. Приборка рабочего места. Подача блюда для дегустации. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 1.4. Щи с квашеной капустой на мясном бульоне (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления щей. Знакомство с технологией разделки мяса. Объяснение технологии приготовления фрикаделек из мясного фарша. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление Щей с фрикадельками. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму первого блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 1.5. Борщ (2)

Теория. Обобщение о расширенном ассортименте супов и особенностях технологии приготовления и подачи к столу. Знакомство с разными видами борща. Объяснить о различии Вегетарианского борща от Украинского борща. Отработать по инструкционным картам технологическую последовательность приготовления борща. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во

время работы с инструментом и оборудованием. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Приготовление борща вегетарианского.

Поэтапное приготовление Вегетарианского борща. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму первого блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2. Приготовление второго блюда

Тема 2.1. Рис отварной с овощным подливом (2)

Теория. Проведение беседы о заболеваниях, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.

Познавательные сведения о растительных продуктах питания, и их использование в профилактике и лечении болезней.

Знакомство с технологией приготовления отварного риса с овощным подливом. Объяснение технологии приготовления овощного подлива. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление риса с овощным подливом. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму первого блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2.2. Картофель жареный (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления жаренного картофеля. Повторение правил гигиены при подготовке продуктов к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием. Закрепление навыков очистки картофеля. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Коллективная работа во время приготовления жаренного картофеля. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2.3. Нагитсы с гречей (2)

Теория. Знакомство с технологией приготовления отварной гречи с нагитсами. Мастер-класс онлайн приготовления нагитсов. Объяснение

технологии приготовления нагитсов из мяса птицы. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление гречи с нагитсами. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму второго блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2.4. Котлеты с лапшой (2)

Теория. Закрепление навыков приготовления блюда из мясного фарша. Повторение разделки мясного фарша на котлеты. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление лапши с котлетами. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму второго блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2.5. Пюре картофельное с подливом и зразами (3)

Теория. Закрепление навыков приготовления блюда из картофеля. Повторение подготовки картофеля к приготовлению пюре. Повторение правил гигиены при обработке продуктов и подготовке их к работе. Просмотр мастер-класса приготовления зраз из мяса с яйцом. Повторение правил ТБ и ПБ во время работы с инструментом и оборудованием и СВЧ. Работа по инструкционной карте. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление картофельного пюре. Приготовление мясных зраз с яйцом. Приборка рабочего места. Сервировка стола к приёму второго блюда. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 3. Виды запеканок

Тема 3.1. Рисовая запеканка (3)

Теория. Знакомство с запеченными блюдами из злака. Демонстрация приемы запекания с использованием мастер-класса по видео. Текущий инструктаж по обработке злаков и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Поэтапное приготовление запеканки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание детям, сделать презентацию о разновидностях запеканок для следующего занятия. Задание на дом принести домашние рецепты запеканок.

Тема 3.2. Овощная запеканка (3)

Теория. Знакомство с запеченными блюдами из овощей. Повторение приемов запекания в обсуждении о разновидности блюд, приготовленных путем запекания. Проведение беседы о мере в еде для сбережения здоровья.

Напоминание о соблюдении правил гигиены. Текущий инструктаж по обработке злаков и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки. Поэтапное приготовление запеканки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 3.3. Творожная запеканка (3)

Теория. Знакомство с приёмами варки фруктово-ягодного соуса. Демонстрация технологии приготовления творожной запеканки. Работа с литературой по рецептам. Применение компьютера для просмотра рецептов. Обсуждение разновидности соусов из ягод и фруктов. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления запеканки.

Практика. Поэтапное приготовление для запеканки и соуса. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание на следующее занятие, принести рецепты различных запеканок.

Тема 4. Блюда рыбные

Тема 4.1. Рыба жареная в кляре (3)

Теория. Сообщение познавательных сведений о морепродуктах с использованием мультимедийного оборудования. Знакомство с технологией приготовления кляра. Знакомство с видами рыбных блюд и свойствами обработки рыбы.

Демонстрация способов обработки рыбы и приготовления рыбы, жаренной в кляре. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению рыбы. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления рыбы в кляре.

Практика. Способы приготовления рыбы в кляре. Правила обработки рыбы. Составление рецептов с рыбой. Приготовление рыбы в кляре. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 4.2. Рыба по-сибирски (3)

Теория. Продолжение знакомства с видами рыбных блюд и свойствами обработки рыбы. Демонстрация способов обработки рыбы и приготовления рыбы способом тушения. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления тушения рыбы.

Практика. Способы приготовления рыбы способом тушения. Правила обработки рыбы. Составление рецептов с рыбой. Приготовление рыбы в кляре. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 5. Блюда из птицы

Тема 5.1. Курица, запечённая с мёдом (3)

Теория. Сообщение познавательных сведений о разновидностях блюд из мяса птицы с помощью презентации. Знакомство с приемами обработки мяса птицы. Демонстрация мастер-класса по приготовлению запеченного мяса птицы. Правила обработки мяса птицы. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению птицы. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления птицы.

Практика. Способы приготовления мяса птицы с овощами и фруктами. Приготовление запечённых окорочков и филе курицы в кляре. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Тема 5.2. Цыплёнок табака (3)

Теория. Продолжение знакомства с блюдами из мяса птицы с помощью рецептов. Проведение беседы о грузинской кухне. Закрепление навыков обработки мяса птицы. Демонстрация мастер-класса по приготовлению цыплёнка табака. Правила обработки мяса птицы для данного блюда. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления цыплёнка табака.

Практика. Технологическая последовательность приготовления цыплёнка табака. Приборка рабочего места. Обсуждение проведённой работы. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Тема 6. Блюда из мяса

Тема 6.1. Жаркое (3)

Теория. Знакомство с правилами приготовления мяса. Сообщение познавательных сведений о разновидностях блюд из мяса с помощью видео. Правила обработки мяса. Демонстрация способов нарезки мяса. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению жаркого. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления блюда из мяса.

Практика. Способы приготовления мяса с овощами. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние рецепты из мяса. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 6.2. Мясо отбивное (3)

Теория. Продолжение знакомства с правилами приготовления мяса. Сообщение дополнительных сведений о разновидностях блюд из мяса с помощью видео. Повторение правила обработки отбивного мяса. Демонстрация способов нарезки мяса для отбивного. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению жаркого. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления отбивного мяса.

Практика. Способы приготовления отбивного мяса. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние рецепты из мяса. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел УП Изделия из теста

Тема 1. Выпечка из дрожжевого теста (3)

Теория. Знакомство с разновидностями теста и его свойствами. Приготовление кондитерских блюд из дрожжевого теста. Знакомство с технологией приготовления дрожжевого теста. Демонстрация технологии замешивания сдобного теста. Обсуждение ингредиентов для сдобного теста. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению кондитерских изделий из сдобного теста. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления сдобного теста.

Практика. Способы приготовления кондитерских изделий из сдобного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние выпечки из сдобного теста. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Выпечка из заварного теста (3)

Теория. Продолжение знакомства с разновидностями теста и его свойствами. Приготовление кондитерских блюд из заварного теста. Знакомство с технологией приготовления заварного теста. Демонстрация технологии приготовления заварного теста. Обсуждение ингредиентов для заварного теста. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению кондитерских изделий из заварного теста. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления заварного теста.

Практика. Способы приготовления кондитерских изделий из заварного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние выпечки из сдобного теста. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 3. Выпечка из песочного теста (3)

Теория. Продолжение знакомства с разными видами теста для развития кондитерских навыков при изготовлении кондитерских изделий. Знакомство с технологией приготовления заварного теста. Демонстрация технологии приготовления песочного теста. Обсуждение ингредиентов для песочного теста. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению кондитерских изделий из песочного теста. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления песочного теста.

Практика. Способы приготовления кондитерских изделий из песочного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание, принести домашние выпечки из сдобного теста. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 4. Выпечка из бисквитного теста (3)

Теория. Знакомство с технологией приготовления бисквитного теста. Просмотр презентации разных видов изделий из бисквитного теста. Повторение П/Б и Т/Б при работе с тестом и при выпечке кекса или рулета. Распределение обязанностей в коллективе юных кулинаров.

Практика. Приготовление кондитерских блюд из бисквитного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Работа с интернетом, изучение рецептов из бисквитного теста.

Раздел УШ Напитки

Тема 1. Компот (3)

Теория. Знакомство с технологией приготовления компота из сухофруктов. Просмотр сладостей, приготовленных холодным способом. Работа с компьютером и с интернетом. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении компота.

Практика. Приготовление компота. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 2. Кисель (3)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления третьего блюда – напитки. Просмотр в видео, мастер-класс приготовления киселя с ягодами. Работа с рецептами по книгам, с целью изучения различных вариантов киселя. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении блюда. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению киселя. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Обсуждение вариантов блюд и составление схемы приготовления киселя. Приготовление киселя. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Тема 3. Коктейль (3)

Теория. Продолжение знакомства с технологией приготовления третьего блюда –коктейль. Просмотр в видео, мастер-класс приготовления коктейля. Работа с рецептами по книгам, с целью изучения различных вариантов коктейля. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении блюда. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению коктейля. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Обсуждение вариантов блюд и составление схемы приготовления коктейля. Приготовление коктейля. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Дегустация и проведение рейтинговой оценки продукта. Для проверки знаний, тест в загадках.

Блок Этикет

Раздел Правила гостеприимства

Тема 1. Сервировка стола

Тема 1.1. Завтрак (3)

Теория. Сообщение о режиме правильного питания с употреблением терминов: завтрак, обед, полдник и ужин. Знакомство с правилами этикета. Просмотр сервировки стола для завтрака. Развитие навыков гостеприимства и умения вести себя за столом по правилам. Повторение правил П/Б иТ/Б при работе с инструментом и электрооборудованием.

Практика. Упражнение: «Сервируем стол». Повторение правила поведения во время проведения дегустации. Уборка принадлежностей. Анализ работы.

Тема 1.2. Обед (3)

Теория. Продолжение закрепление навыков сервировки стола. Проектирование обеденного стола. Применение полученных знаний и навыков на занятиях кулинарии в проектировании обеденного стола.

Практика. Упражнение: «Сервируем стол». Повторение правила поведения во время проведения дегустации. Уборка принадлежностей. Анализ работы.

Тема 2. Меню для стола

Тема 2.1. Меню на завтрак (3)

Теория. Сообщение о режиме правильного питания с употреблением терминов: завтрак, обед, полдник и ужин. Обсуждение ассортимента продуктов для приготовления завтрака. Составление меню на завтрак. Составление схемы каждого блюда и распределение по микро-группам. Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся во время приготовления завтрака.

Практика. Обсуждение ассортимента продуктов для приготовления завтрака. Составление меню на завтрак. Составление схемы каждого блюда и распределение по микро-группам. Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся во время приготовления завтрака. Повторение правил П/Б и Т/Б при работе с инструментом и электрооборудованием. Просмотр сервировки стола для завтрака. Упражнение: «Сервируем стол». Повторение правила поведения во время проведения дегустации. Уборка принадлежностей. Анализ работы.

Тема 2.2. Меню на обед (3)

Теория. Знакомство с продуктами для приготовления обеда с помощью презентации. Составление меню на обед. Просмотр презентации сервировки стола к обеду.

Практика. Проведение расчета расходов на обед. Проведение контроля личной гигиеной обучающихся во время кулинарных работ. Правила П/Б и Т/Б при приготовлении горячих блюд (первое и второе блюда) и салатов. Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка

принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание, принести домашние рецепты для праздничного стола.

Тема 3. Сервировка стола на праздник

Меню на праздник (3)

Теория. Закрепление и совершенствование навыков обучающихся, делать расчеты расходов при проектировании праздничного стола. Демонстрация видео мастер-класс сервировки праздничного стола. Знакомство с традициями народных праздников. Знакомство с разными видами традиционных угощений с помощью презентации. Формирование представления о правильном подходе к проведению праздника. Создание ситуации предстоящего мероприятия и после мероприятия.

Практика. Составление меню на праздничный стол. Проведение расчета расходов на обед. Проведение контроля личной гигиеной обучающихся во время кулинарных работ. Правила П/Б и Т/Б при приготовлении горячих блюд (первое и второе блюда) и салатов. Приготовление пригласительной открытки. Разработка сценария праздника. Упражнение «За столом едим ложкой, вилкой». Проведение дегустации, повторение правил поведения за столом. Уборка принадлежностей. Анализ работы. Домашнее задание, принести домашние рецепты для праздничного стола.

Блок Кухня разных народов

Раздел Блюда национальной кухни

Тема 1. Восточная кухня

Тема 1.1. Суп Харчо (3)

Теория. Для расширения кругозора обучающихся в теме «Блюда национальной кухни» знакомятся на практике с новыми специями (базилик, тархун и т.п.), в сочетании с продуктами, которые придают новый вкус. Знакомство с кухней Кавказа. Изучение рецептов супа Харчо. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении блюда. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению супа Харчо. Распределение обязанностей в коллективе.

Практика. Обсуждение вариантов блюд и составление схемы приготовления супа Харчо. Приготовление блюда. Приборка рабочего места. Дегустация и проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 1.2. Плов с морковью, курагой и изюмом (3)

Теория. Продолжение знакомства с блюдами разных народов. На примере блюда Востока, изучение и применение интересной технологической

обработки продуктов. В приготовлении блюда Востока не исключён компонент импровизации, эксперимента, основанный на знаниях о соразмерности и практичности. Проведение беседы о блюдах из риса. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению плова. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления плова.

Практика. Поэтапное приготовление плова. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Славянская кухня

Тема 2.1. Дранники (3)

Теория. Знакомство с традиционными блюдами Белоруссии. Проведение беседы о блюдах из картофеля. Составление схемы дранников.

Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: картофельные оладьи. Приготовление блюд из пищевых растений. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2.2. Вареники (3)

Теория. Продолжение знакомства с традиционными блюдами славянской кухни. Проведение беседы о блюдах из теста с начинкой. Составление схемы вареников. Вариация начинки. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению вареников. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блюд из теста с начинкой. Работа с пресным тестом. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 3. Итальянская кухня

Тема 3.1. Лазанья (3)

Теория. Знакомство с итальянской кухней. Демонстрация видео мастер-класс сервировки праздничного стола. Проведение беседы о блюдах из лепёшек и мяса. Просмотр мастер-класс онлайн приготовление лазаньи. Вариация соусов. Обсуждение процесса приготовления соуса бешамель и ход всего процесса приготовления Лазаньи. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление лазаньи. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 4. Французская кухня

Тема 4.1. Луковый суп (3)

Теория. Знакомство с французской кухней. Демонстрация видео о французской кухне и мастер-класса приготовления блюда. Проведение беседы о различных блюдах во французской кухне. Обсуждение блюда. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление лукового супа. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 4.2. Блинчики Сюзетт (3)

Теория. Продолжение знакомства с французской кухней. Демонстрация видео о французской кухне и мастер-класса приготовления блюда. Способы приготовления теста для блинов. Проведение беседы о десертах. Обсуждение и предложение о замене не достающих продуктов. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блинчиков Сюзетт. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Блок Художественно-эстетическое искусство в кулинарии

Раздел. Вырезание фигурок из овощей и фруктов:

Тема 1. Плоские фигурки разных форм (3)

Теория. Знакомство с техникой вырезания «Карвинг». Демонстрация на видео и на презентации работу с ножом при вырезании плоских фигурок из овощей и фруктов. Знакомство с новой техникой выполнения фигурок из овощей. Знакомство с набором «Карвинг-профи» – инструменты для вырезания фигур из овощей. Работа с литературой. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Просмотр презентации. Изготовление шаблонов для вырезания. Пробное вырезание из овощей плоских фигурок с помощью ножа.

Тема 2. Объемные фигуры (3)

Теория. Освоение техники вырезания «Карвинг». Продолжение развития навыков при работе с различными ножами при вырезании объемных фигурок из овощей и фруктов. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Просмотр презентации о технике «Карвинг». Работа с литературой. Пробное вырезание из овощей объемных фигурок.

Тема 3. Оформление салатов и десертов (3)

Теория. Закрепление знаний о технике вырезания «Карвинг». Повторение правила новой техники выполнения фигурок из овощей. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Просмотр презентации. Вырезание из овощей и фруктов плоских фигурок с помощью ножа для оформления салатов или десертов.

Блок Проектная деятельность

Раздел Творческие проекты по кулинарии

Тема 1. Этот полезный бутерброд (3)

Теория. Знакомство с этапами выполнения проекта «Этот полезный бутерброд» на примере готовых проектов. Ставится задача обучающимся разработать свой рецепт бутерброда. Текущий инструктаж по подготовке продуктов к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блюда. Защита блюда. Дегустация блюда. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Мой любимый салат (3)

Теория. Этапы выполнения проекта. Разработка блюда. Текущий инструктаж по подготовке продуктов к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блюда. Защита блюда. Дегустация блюда. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 3. Нежный десерт (6)

Теория. Этапы выполнения проекта Текущий инструктаж по подготовке продуктов к работе. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практика. Приготовление блюда. Защита блюда. Дегустация блюда. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Блок Культурно-досуговая деятельность

Раздел Мероприятия

Тема 1. Игровые программы в каникулярное время (3)

Проведение игровых программ в каникулярное время на темы здоровьесбережения, рождественские забавы и др..

Тема 2. Общие мероприятия в ДДТ (4)

Теория. Просмотр видеороликов с мастер-классом кулинарного искусства. Демонстрация подготовки своего блюда к выставке или к конкурсу. Знакомство с календарем праздничных дат и интересных событий. Проведение мастер-класса для детей других объединений. Подготовка и репетиции с детьми к мероприятиям объединения и ДДТ.

Практика. Подборка тем для выполнения различных блюд. Участие в рейтинговой оценке. Участие в мероприятиях объединения и ДДТ.

Тема 3. Экскурсии (2)

Проведение виртуальной экскурсии в кафе, ресторан, музей. Проведение экскурсии в общественные места в посёлке Гари: кафе «Рандеву», Хлебозавод, поход на природу.

Блок Итоговые мероприятия

Итоговое мероприятие (3)

Теория. Проведение демонстрации знаний и практических навыков обучающихся, полученных за год. Демонстрирование творческих результатов обучающихся, за год. Вступительное слово педагога.

Практика. Проведение викторины. Проведение кулинарного конкурса – поединка. Анализ творческой деятельности. Подведение итогов года.

1.4. Планируемые результаты по окончанию года обучения

Результаты	1 год обучения – стартовый уровень
Личностные	- умение взаимодействовать со сверстниками; - навыки коллективизма, самостоятельности.
Предметные	-умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени; -знание первичной обработки круп, макаронных изделий, творога, яиц; -умение варить картофель, овощи, бобовые, макаронные изделия, каши и яйца;

	<ul style="list-style-type: none"> - умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий; - умение жарить блины и оладьи; - умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста; - умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, поэсы, вареники, лапшу и т. д.); - умение готовить супы; - навыки гостеприимства: умение правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет; • умение пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём;
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно найти нужную информацию в Интернете; - умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму.
	2 год обучения – базовый уровень
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> - навыки коллективизма, самостоятельности, трудолюбия; - умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности, взаимодействовать со сверстниками.
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> - умение применять на практике пассирование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии; - умение использовать натуральные фрукты и ягоды в питании, приготовить компоты, кисели, разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, самбук); использовать желатин в их приготовлении; приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д., использовать при этом необходимый инвентарь; - умение организовать диетическое питание с целью излечения или предупреждения различных болезней, использовать общие принципы рационального питания; приготовить свежие натуральные соки из овощей, фруктов и ягод; использовать инвентарь для варки на пару; проводить технологическую обработку в соответствии с требованиями основных лечебных диет;
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> - умение самостоятельно определять цели своего обучения, постановки и формулировки для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; - умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательной деятельности по принятым критериям и показателям; - обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
	3 год обучения
Личностные	<ul style="list-style-type: none"> - навыки мотивации к обучению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию; - навыки самостоятельности, личной ответственности за свои поступки; - навыки мотивации к творчеству, труду;

	<ul style="list-style-type: none"> -навыки осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку; -умение общаться и сотрудничать со сверстниками в процессе разных видов деятельности.
Предметные	<ul style="list-style-type: none"> -умение пользоваться таблицами о рекомендуемом потреблении основных веществ, учитывая различные группы интенсивности труда, о содержании витаминов и энергетической ценности пищевых продуктов, составлять меню суточного пищевого рациона; -умение варить основным способом и во фритюре, подготавливать овощи к тепловой обработке этим способом; определять готовность; -вести первичную обработку рыбы в последовательности: оттаивание, вымачивание, приготовление полуфабрикатов; готовить по технологии способами отваривания и тушения; определять готовность, подавать к столу, вести первичную обработку курицы в последовательности, соответствующей технологическому процессу, готовить способами отваривания и тушения; определять готовность и подавать к столу; -умение составить меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле, использовать фрукты в свежем виде и в блюдах с тепловой обработкой, подавать к столу; -умение приготовить пряничное тесто и изделия из него, приготовить сдобное, пресное тесто и изделия из него; - умение приготовить отделочные полуфабрикаты: крем заварной карамель в их дальнейшем применении, составить праздничное меню; -умение учитывать факторы успешной организации праздничного застолья, применять разнообразные пряности, специи и приправы, характерные в технологии производства в зарубежных странах.
Метапредметные	<ul style="list-style-type: none"> -умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности; -умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач; -умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности; -умение поиска информации в соответствии с поставленными задачами; -умение слушать собеседника и вести диалог; -умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения; -навык самообразования в области кулинарного искусства.

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

Календарный учебный график.

Календарный учебный график – составная часть программы, определяющая: количество учебных недель, количество учебных дней, продолжительность каникул, даты начала и окончания учебных периодов/ этапов – может быть оформлен в виде таблицы

№	Основные характеристики образовательного процесса	
1	Количество учебных недель	36
2	Количество учебных дней	168
3	Количество часов в неделю	4
4	Количество часов	144
5	Недель в 1 полугодии	16
6	Недель во 2 полугодии	20
7	Начало занятий	12 сентября
8	Каникулы	с 24 по 30 октября, с 20 по 26 марта
9	Выходные дни	31 декабря – 8 января
10	Окончание учебного года	31 мая

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Данная программа может быть эффективно реализована во взаимосвязи методического обеспечения программы и материально-технических условий:

- оборудованный учебный кабинет, оснащенный мебелью: рабочие столы, стулья, шкафы; стенды.
- технические средства обучения: ноутбук, электроплита, чайник, микроволновка, холодильник, доски разделочные, ножи, посуда;
- для индивидуальной защиты одежды детей спецодежда: косынки, фартуки;
- для санитарно-гигиенической обработки посуды моющие средства: «АОСС», «Хлорамин», кальцинированную соду;
- продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей;
- информационное обеспечение: интернет-ресурсы, видео материалы;
- учебно-методическое обеспечение: дополнительная общеобразовательная программа, учебно-методический комплекс: дидактические материалы, плакаты, видеотека, методические рекомендации, сборники материалов, сценарии, мониторинг по дополнительной общеобразовательной программе, периодические и специальные издания.

Кадровое обеспечение.

Реализует программу педагог дополнительного образования, имеющий среднее профессиональное образование, обладающий достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности.

Методические материалы организации образовательного процесса.

Учебно-методический комплекс программы разработан с целью достижения более высоких результатов. В комплект входят следующие методические материалы, разработанные с учетом возрастных особенностей обучающихся:

Методические материалы

№	Название раздела, темы	Материально-техническое оснащение, дидактический материал Формы, методы, приемы обучения.	Педагогические технологии	Формы учебного занятия
1	Помещение и оборудование для кулинарных работ	Дидактические игры и упражнения по формированию социально-бытовых умений и навыков	-Практические задания; -Тематические игры	Традиционное учебное занятие
2	Холодные блюда; Горячие блюда	-Украшение блюд	Практические работы	Традиционное учебное занятие
3	Этикет; Сервировка стола	- Сервировка стола; -Этикет за столом; -Этикет гостеприимства; - Презентация и видеоматериалы о сервировки стола; -мнемотаблицы по этикету	-Практические задания; - Тематические игры; -Просмотр видеоматериалов.	Традиционное учебное занятие с применением игровых моментов
4	Национальные кулинарные традиции	Национальная кухня Презентация и видеоматериалы о национальной кухне и др..	Теоретические аспекты, Практическая работа; Просмотр видеоматериалов	Традиционное учебное занятие
5	Бутерброды; Салаты	-учебные пособия с рецептами кулинарных блюд «Овощные и фруктовые салаты»; -фото и репродукции художественных натюрмортов,	Просмотр фото и видеоматериалов; Практическая работа; Теоретические аспекты	Традиционное учебное занятие; Мастер-классы Кулинарный поединок; Защита проектов
6	Бутерброды; Салаты	- библиотечка «Юного кулинара»; -учебно-методические пособия;	Просмотр фото и видеоматериалов; Практическая работа;	Традиционное учебное занятие; Мастер-классы

		-справочники; -энциклопедии; - инструкционные и технологические и интеллект-карты по кулинарии	Теоретические аспекты	Кулинарный поединок; Защита проектов
7	Изделия из теста	-Плакаты «Изделия из теста» -«Украшение кондитерских изделий»	Просмотр фото и видеоматериалов; Практическая работа; Теоретические аспекты	Традиционное учебное занятие

Формы обучения: очная, и в условиях сетевого взаимодействия.

Формы организации образовательного процесса: индивидуальная, индивидуально- групповая и групповая.

Формы организации учебного занятия: беседа, встреча с интересными людьми, выставка, защита проектов, игра, конкурс, лабораторное занятие, мастер-класс, «мозговой штурм», посиделки, поход, праздник, практическое занятие, презентация, соревнование, экскурсия, эксперимент.

Методы обучения и воспитания: словесный, наглядный практический; объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский проблемный; игровой, дискуссионный, проектный, эвристический и др.) и воспитания (убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация, создание ситуаций и др.)

Педагогические технологии: технология индивидуализации обучения, группового обучения, коллективного взаимообучения, дифференцированного обучения, разноуровневого обучения, развивающего обучения, проблемного обучения, дистанционного обучения, проектной деятельности, игровой деятельности, коммуникативная технология, технология КТД, здоровьесберегающая технология, и др.

Дидактические материалы: наглядные, демонстрационные и практические пособия; подборки материалов, игр, заданий, упражнений; раздаточные материалы по темам и разделам; инструкционные, технологические карты; банк творческих работ и проектов и т.п. (на бумажных и электронных носителях).

2.2. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Контрольно-диагностический материал

Для проверки эффективности и качества реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы применяются различные виды контроля и формы отслеживания результатов.

Виды контроля включают:

- 1) *текущий контроль* проводится в начале и в течение всего обучения. Ведется для выявления у учащихся имеющихся знаний, умений и навыков;
- 2) *промежуточная аттестация* проводится в середине каждого года обучения. Позволяет оценить степень освоения программы на данном этапе;
- 3) *аттестация по завершению реализации программы* проводится в конце обучения и позволяет оценить результативность освоения программы.

Этапы и формы аттестации

Вид контроля	Контрольные измерители (что проверяется)	форма
	I год обучения – стартовый уровень	
Текущий контроль	Раздел Введение в предмет Критерии: - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования.	Беседа. Анкетирование. Игра
	Раздел Помещение и оборудование для кулинарных работ. - знание кухонной утвари и умение в её использовании; - знание основных понятий технологического цикла; - знание основных видов тепловой обработки и правила ведения процесса тепловой обработки продуктов.	Самостоятельная работа
	Раздел Блюда из творога Критерии: - знание значения творожных блюд в питании человека; - знание ассортимента творога; - знание первичной обработки творога, разновидность блюд из творога; - умение приготовления блюд из творога, подача их к столу; - знание требований к качеству блюд из творога.	Практическая работа

	<p>Раздел Горячие блюда</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных понятий о овощах; - знание значения блюд и гарниров из овощей; - знание ассортимента макаронных изделий; - знание первичной обработки макаронных изделий; - умение приготовления блюд из макарон; - знание и умение первичной обработки овощей; - умение приготовления блюд из овощей. - знание классификаций супов; - знание значения супов в питании человека; - знание видов бульонов; - умение приготовления борща, щей, молочных продуктов; - знание требований к качеству. 	Практическая работа
	<p>Раздел Сладкие напитки</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных горячих напитков; - знание пищевой киселя, компота и его классификация; - умение приготовления чая и его подача. 	Практическая работа
	<p>Раздел Изделия из теста</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных компонентов теста; - знание правил подготовки изделий из простого теста к выпечке; - умение приготовления теста пресного, дрожжевого, песочного; - знание классификаций блинов, оладий; - знание требуемого оборудования при приготовлении; - умение приготовления различных видов блинов, оладий; - знание и умение приготовления дрожжевого теста в рамках темы «Мучные изделия»; - умение выполнения фигурной раскатки теста; - прохождение теста по теме «Мучные изделия»; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены; - знание требований к качеству выпечки. 	Практическая работа
	II год обучения	
Текущий контроль	<p>Раздел Введение в предмет</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования. 	Педагогическое наблюдение. Игра
	<p>Раздел Помещение и оборудование для кулинарных работ</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание технологического цикла; - знание способов тепловой обработки; - знание о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиены и гигиены питания. 	Педагогическое наблюдение.

	<p>Раздел Горячие блюда. Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание плодовых овощей; - знание основных понятий; - знание ассортимента заправочных супов; - знание и умение особенности приготовления национальных блюд. - знание пищевых ценностей малоупотребляемых овощей; - знание их первичной обработки и использования; - знание пищевой ценности мяса и мясопродуктов; - знание видов мяса; - знание и умение способы приготовления блюд из мяса; - знание способы приготовления макаронных изделий и блюд; - знание ассортимент блюд из каш; - знание и умение способы приготовления каш, запеканок и т.д. 	<p>Практическая работа</p>
	<p>Раздел Холодные блюда и закуски. Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание значения холодных блюд в питании; - знание разнообразия холодных блюд и закусок; - знание требований к качеству холодных блюд, их подачу к столу. 	<p>Практическая работа</p>
	<p>Раздел Напитки Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание питательной ценности кофе, какао, кисель, компот; - знание и умение способов приготовления горячих напитков, и их подачу к столу; - знание ассортимента горячих сладких блюд; -знание технологию приготовления сладких блюд; Знание требований к качеству и подачи к столу 	<p>Практическая работа</p>
	<p>Раздел Изделия из теста. Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных понятий; - знание и умение способы приготовления бисквитного теста; - знание санитарных норм и хранение кондитерских изделий; - знание и умение приемы оформления и правила подачи кондитерских изделий к столу; - знание ассортимента из заварного теста; - знание технологию приготовления заварного теста и его применение - знание и умение приготовления бисквитного теста в рамках темы «Бисквитное тесто и изделия из него»; - умение выполнения бисквитного теста и его приготовления; - прохождение теста по теме «Технология приготовления сладостей, десертов»; - знание классификации сладких блюд; - знание и умение, способы приготовления холодных сладких блюд; 	<p>Практическая работа</p>

	<p>Подведение итогов</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подведение итогов, анализ результатов; - практические навыки при работе с оборудованием в кулинарном кабинете; - соблюдение личной гигиены. - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки. 	<p>Анкетирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Практическая работа</p>
	III год обучения	
Текущий контроль	<p>Разделы Введение в предмет. Помещение и оборудование для кулинарных работ</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание техники безопасности в учреждении дополнительного образования. <p>Разделы Закусочные блюда, Горячие блюда разными способами</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основных процессов пищеварения; - знание значений пищевых веществ для организма человека; - знание построение рационов детей; - знание особенностей кулинарной обработки продуктов питания для детей; - умение приготовления вкусного полезного завтрака. - знание основных понятий жареных блюд; - знание ассортимента овощей, используемых для жарения, гарниров и блюд из овощей; - знание пищевой ценности рыб для организма человека; - знание первичной обработки рыбы и определение её качества. - знание пищевой ценности птицы ассортимента полуфабрикатов из птицы; - знание первичной обработки птицы, технологию приготовления блюд из курицы; - умение приготовления жареных блюд из овощей, подача их к столу 	<p>Педагогическое наблюдение.</p> <p>Игра</p> <p>Педагогическое наблюдение.</p>
	<p>Раздел Блюда национальной кухни.</p> <p>Критерии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание историю развития русской кухни; - знание технологического процесса, свойственные русской кухне; - знание особенности развития кулинарии некоторых зарубежных стран; - знание используемых продуктов, подача к столу; - умение приготовления некоторых блюд; - знание ассортимента блюд русской кухни. 	<p>Практическая работа</p>

	Раздел Напитки Критерии: - знание сведений из истории фруктов; - знание значения фруктов в рационе питания; - знание технологию приготовления блюд из фруктов.	Практическая работа
	Раздел изделия из теста Критерии: - знание разновидностей бездрожжевого теста; - знание технологию приготовления бездрожжевого теста.	Практическая работа
	Разделы Правила гостеприимства. Сервировка стола. Критерии: - знание развития этикета в России; - знание правил этикета, правила сервировки стола. Критерии:	Практическая работа
	Экскурсии Критерии: - знание предприятий общественного питания, методы работы и т.д.=	Практическая работа
	Раздел Творческие проекты Критерии: - общее представление о проектах; - знание последовательности выполнения творческого проекта; -умение работать самостоятельно.	Практическая работа
	Тема Профорентация. Критерии: - знание необходимых условий для работы на предприятиях сервиса; - умение составления личного профессионального плана	Педагогическое наблюдение. Тестирование.
	Тема Итоговое занятие Критерии: - подведение итогов, анализ результатов.	Анкетирование.
Аттестация по завершению реализации программы	Критерии: - знание, умение, степень участия, использование теоретических знаний на практике; - составление профессионального личного плана; - практические навыки.	Анкетирование Тестирование Практическая работа

Оценочные материалы

Диагностика результативности сформированных компетенций, обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Юный кулинар» осуществляется при помощи следующих методов диагностики и контроля:

- анкетирование, тестирование;
- беседа, устный опрос;
- контрольные задания;
- педагогическое наблюдение;
- устный анализ выполненных практических заданий;

- анализ активности в тренингах личностного роста.

Организация образовательного процесса по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Юный кулинар» осуществляется с учетом следующих педагогических принципов:

- *принцип добровольности* – участие обучающихся основано на их личном выборе, тяге к обучению и любознательности учащегося;

- *индивидуальный подход* – обучение по программе строится с учетом личностных особенностей учащихся, исходя из их целей, желаний и мотивов;

- *принцип сотрудничества* – предполагают активное взаимодействие учащихся объединения;

- *принцип творчества* – означает максимальную ориентацию на творческое начало в образовательном процессе, приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности.

- *принцип деятельностного подхода* – предполагает освоение материала программы через практическую деятельность.

2.3. Список литературы

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ);
2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
3. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН);
5. 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»;
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (далее – Порядок);
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2020 года № 533 «О внесении изменений в Порядок

организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. N 196;

9.Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

10.Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);

11.Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»).

12.Письмо Минобрнауки России 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»);

13.Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».

14.Устав Муниципального казенного учреждения дополнительного образования Дом детского творчества.

15.Аксакова О. В. Блюда из свинины. Слово, 2011.

16. Бочкова И. А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
17. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. Москва, 2010г.
18. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии 5 класс. Москва. «ВАКО» 2011г.
19. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии 6 класс. Москва. «ВАКО» 2010г.
20. Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
21. Зима О. И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
22. Иванова В. А. Детская поваренная книга. – М., 2000
23. Киреевский И. Р. Капустная семейка. Слово, 2011. Корячкина С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.
24. Коломеец Г.С. Образовательная программа «Кулинария» 2012
25. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
26. Симоненко В.Д. Технология: поурочные планы. 5 класс. Волгоград: ИТД «Корифей». –2010г.
27. Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 6 класса. М: Вентана-Графф, 2003г.
28. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.
29. Степанова И.В. Вкусные украшения из овощей. Москва, 2011г.
30. Степанова И.В. Аппетитные гарниры. Москва, 2011г.
31. Степанова И.В. Праздничные бутерброды. Москва, 2011г.
33. Фомина Елена Валерьевна, Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар.20» (электронный ресурс Дополнительная общеобразовательная...infourok.ru)

АНКЕТА

1. Ваше имя, фамилия
2. Ваш возраст, дата рождения
3. Любите ли вы готовить?
4. Что умеете вы готовить?
5. Что в вашем понимании здоровое питание?
6. Какое ваше любимое блюдо?
7. Когда вы впервые стали готовить?
8. Какое ваше первое блюдо?
9. Вы вегетарианец?
10. Вы сладкоежка?
11. Вы предпочитаете соленую пищу?
12. Ваше предпочтение к выпечке, к мясным продуктам или к пище растительного происхождения?
13. Любите ли вы рыбу и в каком виде?
14. Знаете ли вы, что ваши друзья любят?
15. Помогаете ли взрослым вы сервировать стол?
16. Как, по-вашему, надо ли мыть после себя посуду?
17. На занятиях кулинарии для приготовления блюда, необходимы продукты. Вы согласны приносить необходимые продукты для приготовления разных блюд?
18. Ваши родители приветствуют ваш выбор кулинарного объединения?
19. Прежде чем записаться вы советовались с родителями?
20. Вы объясняли, что нужно приносить разные продукты на занятия?
21. Напишите, пожалуйста, ваш домашний адрес, номер личного телефона, а также имя, отчество и номер телефона родителей для решения каких-либо вопросов.

Заранее вам благодарна, Елена Дмитриевна!

БЕСЕДА С РОДИТЕЛЯМИ

Вопросы:

1. Для начала нашей беседы, давайте познакомимся, меня зовут Елена Дмитриевна, а Вас?
2. Ваш ребёнок любит общаться с другими детьми или предпочитает находиться в одиночестве?
3. Ваш ребёнок любит трудиться?
4. Ваш ребёнок может самостоятельно принимать решение при выборе вида деятельности?
5. Ваш ребёнок с удовольствием посещает занятия в ДДТ?
6. Всегда ли приходит с занятий ребёнок в хорошем настроении?
7. Как вы считаете, занятия помогают ребёнку организовать своё свободное время?
8. Всегда ли ваш ребёнок прислушивается к вашим советам?
9. С интересом вы наблюдаете за творческим ростом вашего ребёнка?
10. Хорошо ли вы знаете педагога, под руководством, которого, ваш ребёнок занимается?
11. Всегда ли ваш ребёнок делится своими впечатлениями?
12. Чем ваш ребёнок интересуется?
13. Бывает ли у вас чувство гордости за творческие успехи вашего ребёнка?
14. Как вы считаете, занятия могут помочь вашему ребёнку реализоваться в учёбе?
15. А если ваш ребёнок стал получать плохие оценки в школе, вы будете запрещать ходить на занятия?

АНКЕТЫ ДЛЯ КРУЖКОВЦЕВ

Дорогой друг!

Учебный год занятий в кружке заканчивается. И нам не безразлично, как ты его провел. Твое мнение поможет в дальнейшем занятиях в кружке сделать более интересными, плодотворными для тебя и твоих друзей. Заполни, пожалуйста, данную анкету. Для этого внимательно прочти предложения, а потом закончи их. Там, где предложено несколько вариантов ответов, нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствуют тебе.

Надеемся на твои искренние ответы

1. Название кружка

2. Сколько времени ты в нем занимаешься?

А) первый год Б) второй год В) третий год

3. Чем ты руководствовался при выборе кружка?

А) советом родителей Б) советом друзей В) собственными интересами

Г) это был случайный выбор

4. В кружке ты занимался, чтобы

А) весело провести время Б) найти себе друзей В) развивать свои способности

Г) заниматься любимым делом Д) научиться чему-нибудь полезному

Е) узнать, на что ты способен

5. Будешь ли ты на следующий год посещать этот кружок?

6. Какое мероприятие в кружке понравилось больше

всего _____

7. Если бы ты был руководителем кружка,

то _____

8. Твоя отметка кружку (по десятибалльной системе) _____

Спасибо!

ОПРОСНИК

Дорогие друзья!

1. Нравится ли вам общение в вашем кружке?
2. Удовлетворяют ли вас отношения с руководителем вашего кружка?
3. Какие знания и умения вы приобрели в кружке?
4. Как вы считаете, пригодятся ли вам эти знания и умения в жизни?
5. Как вы оцениваете уровень воспитанности, сплоченности членов вашего кружка?
6. Участвуете ли вы в проведении общественно-полезных мероприятий?
7. Самоуправление в вашем кружке.

АНКЕТА

**Дорогой друг,ты записался
в кружок.**

Мы хотим, чтобы тебе было здесь хорошо. И для начала просим тебя заполнить анкету. Для этого нужно внимательно прочесть предложения, а потом закончить их. Так, где предложено несколько вариантов ответов нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствует твоим интересам, но не больше 4 пунктов.

Отвечать нужно искренне.

1. Я хочу заниматься в кружке, чтобы:

А) научиться чему-нибудь полезному;

Б) найти себе друзей;

В) развить свои способности;

Г) заниматься любимым делом;

Д) узнать, на что я способен;

Е) весело провести время.

2. Дома в свободное время мне больше всего нравится заниматься

3. Для меня в кружке важнее всего _____

4. Когда я думаю о предстоящих занятиях в кружке я испытываю чувство:

А) радости

Б) скуки

В) тревоги

Г) нетерпения (скорей бы занятия закончились)

Д) что еще? (напиши) _____

5. Мне бы хотелось, чтобы в кружке всегда было _____

6. Больше всего я боюсь, что _____

7. Я мечтаю о том, чтобы _____

8. Кем ты хочешь работать когда вырастешь? _____

9. Чем ты руководствовался при выборе кружка?

А) советом родителей;

Б) советом друзей;

В) советом учителей;

Г) собственными интересами;

Д) это был случайный выбор.

10.Если бы ты был руководителем кружка, то _____

Стартовая (входящая) диагностика проводится 1 раз, в начале освоения образовательной программы, и позволяет выявить предварительные ЗУНы детей и подростков в данной направленности и определить степень их мотивации к изучению выбранного ими курса.

Промежуточная аттестация проводится 1 раз в учебном году (в апреле-мае) по прохождении каждого этапа (года) обучения согласно срокам реализации образовательной программы. Промежуточная диагностика позволяет выявить достигнутый на данном этапе уровень обученности воспитанников объединения, соответствие выявленного уровня прогнозируемому, оценить успешность выбранных форм, методов, содержания и при необходимости их скорректировать.

Итоговая аттестация проводится по окончании полного курса образовательной программы. Данная диагностика позволяет определить полноту и качество освоения обучающимися образовательных программ, реально достигнутый уровень обученности в соответствии с заявленными стандартами обучения.

ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ДИАГНОСТИКИ.

Максимальный уровень обученности детей и подростков, освоения ими учебного плана программы оценивается по 10 бальной шкале и определяется по двум контрольным параметрам – практической работе в течение года (максимум 8 баллов) и теоретические тесты (максимум 2 баллов) согласно таблице:

Теоретические тесты

Практические задания

Общее кол-во баллов

Результат освоения программы

Уровень освоения программы

Высокий: 8 -10 баллов *(Полностью освоил программы)*

Средний: 5 -7 баллов *(Не полностью освоил программы)*

Низкий: 1 – 4 баллов *(Не освоил программу)*

Носова М.А. Положение о диагностике уровня обученности Центр детского творчества «Южный» Рязань.2015.

**ИНДИВИДУАЛЬНАЯ КАРТА ОТСЛЕЖИВАНИЯ
ТВОРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в 20__ - 20__ учебном году**

_____ (Фамилия и имя обучающегося)

Детское объединение _____

(наименование детского объединения)

Педагог _____

(ФИО педагога дополнительного образования)

№ п/п	Наименование деятельности обучающегося (участие в кулинарных конкурсах, соревнованиях, выставках, социальных и творческих проектах, разработка проектов)	Совместный анализ деятельности		Отзывы (родителей, рецензентов, жюри, участников процесса)
		Что получилось? Почему?	Что не получилось? Почему?	
1				
2				
3				
4				
5				

ТЕСТ

(по методике Н. Г. Лускановой)

Инструкция: Уважаемый ученик. Для работы по повышению интереса к швейному делу педагогу необходимо знать наиболее и наименее осознаваемые мотивы твоего обучения.

Выбери один из трёх предъявляемых ответов (наиболее тебе подходящий) на поставленный вопрос, отметь его галочкой или кружочком.

1. Тебе нравится в Доме детского творчества?

а) не очень б) нравится в) не нравится

2. На занятия швейного дела ты пришел почему?

а) по своему желанию б) по желанию родителей в) привели друзья

3. Если бы педагог сказал, что завтра на занятие по шитью не обязательно приходиться всем обучающимся, что желающие могут не приходиться, ты пошел бы в ДДТ или ушел домой после школы?

а) не знаю б) остался бы дома в) пошел бы в ДДТ

4. Чем интересны для тебя занятия швейного дела?

а) получаю новые знания

б) узнаю многое о лоскутном шитье

в) не знаю

5. Ты часто рассказываешь родителям о занятиях, о своих успехах в объединении?

а) часто б) редко в) не рассказываю

6. Твои друзья тоже занимаются в объединении?

а) да б) нет в) очень мало

7. Тебе нравится участвовать в различных конкурсах, выставках?

а) не очень б) нравится в) не нравится

Обработка данных: педагог собирает и обрабатывает данные тестов, делает выводы по каждому ребенку и строит свою дальнейшую работу согласно новой полученной информации.

Участвовало 13 человек

Мотивы обучения:

мотив долга и ответственности – № 1 - 2;

мотивы самоопределения и самосовершенствования – № 2–3;

мотивы собственного благополучия – № 5–2;

мотивы престижности – № 8 – 2;

мотивы содержания учебной деятельности – № 11– 2;

мотивы отношения к процессу учения – № 14 – 2.

МЕТОДИКА ДИАГНОСТИКИ МОТИВАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

(по методике Золотаревой Е. К.)

Уважающий обучающийся! Этот опросник касается твоих занятий в творческом объединении «Театр мод – Юная модница».

На каждый вопрос нужно ответить "да" или "нет" в специальном бланке. Пожалуйста будь предельно искренним, твои ответы помогут сделать обучение в нашем объединении более эффективным.

Ф.И.О.:

Я очень люблю узнавать что-то новое. _____

Я занимаюсь в кружке, чтобы приобрести знания, навыки и умения в будущей профессии. _____

Я стремлюсь к тому, чтобы педагог похвалил меня, если я правильно выполняю задание. _____

Мне важно вырасти творческой и профессиональной личностью. _____

Мне нравится участвовать в конкурсах, чем просто заниматься. _____

Занятия в кружке - одна из сфер, где я могу проявить себя. _____

Я очень стараюсь, если узнаю, что буду участвовать в конкурсе. _____

Мне нравится заниматься проектно- исследовательской работой. _____

Мне больше нравится заниматься творчеством, чем уроками. _____

Я люблю высказывать свою точку зрения и отстаивать её. _____

Мне важно доказать самому себе, что я способен самореализоваться. _____

Я расстраиваюсь, когда не справляюсь. _____

Мне нравится получать поощрения от педагога. _____

Мне хотелось бы быть лучшим обучающимся в кружке. _____

Мои занятия часто становятся темой для разговоров в нашей семье. _____

Родители всегда поощряют меня за регулярные посещения занятий. _____

Я всегда рассказываю о своих успехах родителям. _____

Для моих родителей очень важно, чтобы у меня были хорошие результаты. _____

Мне очень важно, чтобы родители считали меня способным. _____

Я хочу чтобы обучающиеся считали меня хорошим товарищем. _____

Кружок для меня, прежде всего место общения с друзьями. _____

Мне нравятся те занятия, где мы работаем в группе, обсуждаем свои проблемы. _____

Я очень радуюсь, когда отменяют занятие, и мы просто общаемся с друзьями. _____

Обработка результатов

Внешний мотив — 0 баллов.

Игровой мотив — 1 балл.

Получение отметки — 2 балла.

Позиционный мотив — 3 балла.

Социальный мотив — 4 балла.

Познавательный мотив — 5 баллов.

Выводы: В диагностике участвовало 10 обучающихся:

Внешний мотив —%, Игровой мотив — %, Получение отметки — %, Позиционный мотив —%, Социальный мотив — %, Познавательный мотив — %.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 10

Контроль качества усвоения знаний имеет большое значение и для педагога и для обучающегося. Для учителя контроль знаний помогает установить обратную связь и выявить уровень эффективности своей работы. Для учащегося контроль качества собственных знаний позволит правильно оценить свои успехи, обнаружить свои пробелы и при самостоятельной работе эти пробелы ликвидировать (либо с помощью учителя).

Предметное тестирование широко используется сегодня в качестве важного, эффективного метода, как текущего контроля знаний, так и при подведении итогов темы.

Тестовые задания всегда содержат эталоны ("ключи"), что позволит учащемуся проверить свои знания, не обращаясь к педагогу.

Тестовые задания, которые используются на уроках технологии в 5-7 классах по теме "Кулинария". Статья содержит ключ ответов и оценку в баллах.

Тест по теме "Кулинария" 1 год обучения

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

- а) цвету;
- б) запаху;
- в) вкусу;
- с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- а) промывание;
- б) сортировка;
- в) нарезка;
- г) очистка;
- д) мойка.

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

4. Виды тепловых обработок овощей:

1 – Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 – Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 – Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 – Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 – Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

5. Определить доброкачественность яиц:

1 - опустить на дно стакана	А - Недостаточно свежее;
2 - плавает чуть выше дна	Б - Недоброкачественное;
3 - находится на поверхности жидкости	В - Яйцо свежее.

6. Первичная обработка яиц:

- а) промыть горячей водой;
- б) промыть с солью;
- в) промыть с мылом.

7. Способы варки яиц:

1 - Всмятку	А - 5 минут;
2 - "В мешочек"	Б - 10 минут;
3 - Вкрутую	В - 2 минуты.

8. Классификация блюд:

1 - Простые	А - продукт не виды;
2 - Сложные	Б - несколько видов продуктов;
3 - Закрытые	В - отличаются маленькими размерами;
4 - Закусочные	Г - один вид продукта.

9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":

- а) чай;
- б) квас;
- в) морс;
- г) кофе;
- д) какао.

Тест по теме "Кулинария" 2 год обучения

1. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;
- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

- а) квас;
- б) простокваша;
- в) морс;
- г) сметана;
- д) сыр;
- е) творог;
- ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Зерновая культура	Крупа, полученная из зерна
1 – гречиха	А – пшено
2 – просо	Б – манная
3 – пшеница	В – перловая
4 – ячмень	Г – ядрица

5 – овес	Д - хлопья "Геркулес"
----------	-----------------------

4. По концентрации густоты каши делят на:

- а) твердые;
- б) рассыпчатые;
- в) мягкие;
- г) жидкие;
- д) зернистые;
- е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Вид макаронных изделий	Макаронные изделия
1 – трубчатые	А - узкая, широкая, гофрированная
2 – фигурные	Б - обыкновенная, паутинка, яичная
3 – вермишель	В - звездочки, ракушки, алфавит
4 – лапша	Г - макароны, рожки, перья

6. Макароны изделия при варке засыпают в кастрюлю:

- а) с холодной водой;
- б) с теплой водой;
- в) с горячей водой;
- г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание;
- б) разрезание брюшка;
- в) оттаивание;
- г) удаление внутренностей;
- д) очистка рыбы от чешуи;
- е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

- а) консистенция плотная
- б) жабры серого цвета;
- в) чешую отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

- а) фрукты и ягоды;
- б) пудинги;
- в) суфле;
- г) кисели;
- д) мороженое;
- е) каши;
- ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

- а) пищевой желатин;
- б) картофельный крахмал;
- в) пшеничная мука;
- г) манная крупа.

Тест по теме "Кулинария" 3 год обучения

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

- а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
- б) вызвать врача;
- в) положить грелку на область живота;
- г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

- а) переборка;
- б) сортировка;
- в) промывание в проточной воде;
- г) удаление несъедобной части;
- д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

- а) варение;
- б) стерилизация;
- в) конфитюр;
- г) сушка;
- д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

- а) углеводов;
- б) жиров;
- в) белка;
- г) витаминов.

5. Доброкачество мяса можно определить по:

- а) запаху;
- б) вкусу;
- в) цвету;
- г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

- а) промывание
- б) оттаивание;
- в) зачистка;
- г) обмывание;
- д) нарезание.

7. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
-----------	---

2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

8. Субпродукты это:

- а) шкура животных;
- б) почки животных;
- в) рога животных;
- г) мозги животных.

9. Определи соответствие:

Вид теста	Характерная особенность приготовления теста
1 - Бисквитное	А - большое количество масла
2 - Песочное	Б - каждый слой прокладывается маслом
3 - Заварное	В - большое количество яиц
4 - Слоеное	Г - готовят в два приема

10. Гигиена - это

- а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;
- в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Ключ к тестам

Вопросы	1 год обучения	2 год обучения	3 год обучения
1	АБС	АБГ	ДБ
2	БДГАВ	БГДЕЖ	БАДГВ
3	ГАВБ	1Г 2А 3Б 4В 5Д	АВД
4	1Г 2В 3Б 4Д 5А	БГЕ	В
5	1В 2А 3Б	1Г 2В 3Б 4А	АВГ
6	В	Г	БГВАД
7	1В 2А 3Б	ВДБГЖАЕ	1Г 2В 3Б 4Д

			5А
8	1Г 2Б 3А 4В	АЕЖЗ	БГ
9	АГД	АГДЖ	1В 2А 3Г 4Б
10		Б	Б
Мах количество баллов	31	37	31

Оценка:

"5" - 90% баллов

"4" - 75% баллов

"2" - менее 40% баллов

МЕТОДИКИ ДИАГНОСТИРОВАНИЯ ТВОРЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Критерии оценки и показатели уровня творческого развития личности

№ п/п	Критерии оценки	Показатели		
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1.	Склонность к творчеству			
2.	Потребность в достижении успеха			
3.	Творческий потенциал			
4.	Готовность к саморазвитию			
5.	Творческая активность: 1. чувство новизны 2. критичность 3. направленность на творчество 4. самооценка творчества			
6.	Развитость творческих (интеллектуальных) качеств: 1. самостоятельность 2. наблюдательность 3. объективность самооценки 4. заинтересованность в деле 5. пытливость 6. предусмотрительность 7. потребность в качественной работе 8. чувство нового 9. творческое мышление (креативность)			
7.	Сформированность творческих (эмоционально-волевых) качеств: 1. обязательность 2. решительность 3. оптимистичность 4. уравновешенность (уверенность - беспокойность, тревожность)			

Общий уровень (ОУ) творческого развития личности определяется таким образом. Сумма набранных баллов делится на количество изученных параметров. Например, в выше изложенной таблице параметров 21, поэтому если они все диагностированы, то следует разделить сумму набранных баллов на 21.

На основании полученных результатов педагог делает вывод об общем уровне творческого развития обучающегося, дав следующую качественную характеристику, опираясь на итоговые результаты в баллах.

в	– высокий уровень	3.
в/с	– выше среднего уровня	2,1 - 2,9.
с	– средний уровень	2.
н/с	– ниже среднего уровня	1,1 - 1,9.
н	– низкий уровень	1.

Диагностический подход к определению уровня творческого развития личности позволяет приблизиться к познанию такого уникального явления, как творчество растущей и развивающейся личности ребенка.

По итогам полученной информации педагог планирует образовательную и воспитательную деятельность, направленную на **развитие творческого потенциала обучающихся**. Полученная информация позволяет педагогу грамотно вносить необходимые соответствующие изменения в содержание образовательной программы и в условия ее реализации, в планирование и организацию творческих конкурсных мероприятий, организацию педагогической поддержки обучающимся.

Далее мы предлагаем методики, которые разработаны исследователями и необходимы в практической деятельности педагогу, ставящего одну из главных целей своей образовательной деятельности – создание условий для творческого развития личности обучающихся.

МЕТОДИКА «СКЛОННОСТЬ К ТВОРЧЕСТВУ»

Цель: выявить, в какой степени у учащихся развита склонность к творчеству.

Ход опроса: учащиеся просят ответить на вопросы либо «да», либо «нет», имея в виду, что «плохих» или «хороших» ответов не бывает.

Педагогу следует ответ «да» оценивать в 1 балл, ответ «нет» в 0 баллов.

Вопросы

1. Есть ли предметы, которые тебе очень нравятся и по которым у тебя всегда всё получается?
2. Задаешь ли ты много вопросов?
3. Нравится ли тебе играть в сложные игры?
4. Постоянно ли ты что-то мастерешь?
5. Есть ли у тебя новые интересные идеи?
6. Нравится ли тебе слушать о выдающихся великих людях?
7. Всегда ли тебе интересна новая работа?
8. Считаешь ли ты, что солнце на картине может быть синего цвета?
9. Часто ли ты становишься инициатором новых дел в детском саду, в ЦВО, во дворе?
10. Считаешь ли ты, что сочинять стихи не пустая трата времени?
11. Любишь ли ты читать, в том числе и литературу по интересующим тебя темам?
12. Нравится ли тебе выступать на сцене (петь, читать стихи)?

Обработка результатов

Необходимо подсчитать количество ответов «да». Это и будет сумма баллов.

10 и более баллов – учащийся имеет много из того, что называют творческими способностями. Проявляет инициативу, придумывает интересные и даже оригинальные идеи. Это приносит не только удовлетворение, но и стимулирует появление новых идей. Можно говорить о высоком уровне склонности к творчеству.

5-9 баллов – у учащегося тоже есть все шансы стать творческой личностью. Но надо обязательно развивать и укреплять способности. Необходимо быть решительнее и настойчивее, не пасовать перед препятствиями – они преодолимы. Это средний уровень направленности на творческую деятельность.

4 и менее баллов – склонность к творчеству у учащегося дремлет (низкий уровень). Она скована нерешительностью, боязнью проявить себя. Возможно, учащийся стесняется высказывать свои идеи на людях.

ТЕСТ «СКЛОННОСТЬ К ТВОРЧЕСТВУ»

Цель: выявить, в какой степени у Вас развита склонность к творчеству.

Ход опроса: просим ответить на вопросы либо «да», либо «нет». Имейте в виду, что «плохих» или «хороших» ответов не бывает.

Ф.И. воспитанника _____ Дата _____

№ вопроса	Ответы на вопросы («да», «нет»)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

Выводы

**«Диагностика
уровня воспитанности обучающихся»**

Цель: определение критериев воспитанности учащихся и методы оценки воспитанности обучающихся детского коллектива.

Диагностическая программа изучения уровня воспитанности М.И.Шиловой.

Отноше ни	Показател и	Признаки проявления воспитанности			
		Ярко проявляются	Проявляются	Слабо проявляются	Не проявляются
К	Долг и ответственность	Выполняет общественные поручения охотно и с желанием, ответственно, требует такого же отношения от других	Выполняет общественные поручения охотно, ответственно, но не требует этого от других	Неохотно выполняет поручения, только при условии контроля со стороны учителей и товарищей	Уклоняется от общественных поручений, безответственен
	Бережливость	Бережет школьное имущество, призывает к этому и других	Сам бережлив, но не интересуется, бережливы ли его товарищи	Проявляет бережливость, если чувствует контроль со стороны учителей, старших товарищей	Небережлив, наносит ущерб школьному имуществу и восстанавливает его лишь после настоятельных требований
К труду	Дисциплинированность	Примерно ведет себя, соблюдает правила поведения в школе, на улице, дома, требует этих качеств от других	Хорошо ведет себя независимо от наличия или отсутствия контроля, но не требует хорошего поведения от других	Соблюдает правила поведения при условии требовательности и контроля со стороны взрослых товарищей	И при наличии требований со стороны педагогов и товарищей нарушает дисциплину, слабо реагирует на внешние воздействия

	к Ответственное отношение	Учится в полусилу, проявляет интерес к знаниям, трудолюбив и прилежен, добивается хороших результатов в учении, сам охотно помогает товарищам	Учится в полусилу, проявляет интерес к знаниям, хорошо учится сам, но товарищам помогает лишь тогда, когда поручают или просят	Учатся не в полную силу, сам не проявляет интереса к учению, требует постоянного контроля, безразличен к учебе товарищей	Несмотря на контроль, не проявляет интереса к учению и прилежанию, учится плохо
	к Отношение общественно	Понимает общественную ценность труда, проявляет интерес к нему, добросовестно относится к самообслуживанию и другим видам труда, умело организует труд других	Понимает общественную ценность труда, проявляет интерес и добросовестное отношение к труду, но других на общественно полезный труд не организует и не побуждает	Трудится при наличии соревнования, требований и контроля со стороны педагогов и товарищей	Не любит труд, стремится уклониться от него даже при наличии требований и контроля
К людям	и Коллективизм	Общительный, уважает интересы коллектива, сам охотно отзывается на просьбы товарищей, организует полезные дела коллектива	Общительный, считается с интересами коллектива, охотно выполняет поручения, но сам не организует полезные дела	Не очень общительный, отзывается на просьбы товарищей, но в делах коллектива участвует неохотно	Необщительный, эгоистичный
	и Доброта	Добрый, заботливый, охотно помогает всем, кто нуждается в его помощи, побуждает на добрые дела товарищей	Сам добрый, отзывчивый, всегда поможет в трудную минуту, но других на добрые дела не мобилизует	Помогает другим, если поручает учитель или коллектив	Недоброжелателен, груб с товарищами
	и Честность	Верен своему слову, правдив с учителями, товарищами, добросовестно признается в своих проступках и того же требует от других	Верен своему слову, правдив с учителями, товарищами, добросовестно признается в своих проступках, но не требует честности и правдивости от других	Не всегда выполняет обещания, не сразу признается в своих проступках, а лишь после осуждения старшими и товарищами	Часто неискренен, обманывает учителей, старших

К себе	Простота и	Прост и скромен, одобряет эти качества у других	Сам прост и скромен, но не интересуется, обладают ли этими качествами окружающие его люди	Прост и скромен в присутствии старших и педагогов	Держится высокомерно, пренебрежительно относится к товарищам
	Культурный	Много читает, охотно посещает культурные центры. Разбирается в музыке, живописи. Охотно делится своими знаниями с товарищами, привлекает их к культурной жизни	Любит читать. Посещает культурные центры. Проявляет интерес к живописи и музыке, но интересуется всем этим только для себя. Не привлекает товарищей к культурной жизни	Читает. Посещает культурные центры. Иногда посещает музеи, выставки. Но все это делает только по совету или настоянию взрослых: педагогов, родителей	Не хочет читать художественную литературу, отказывается посещать культурные центры. Не проявляет интереса к культуре, искусству

Сводный лист данных изучения уровня воспитанности учащихся

№	Фамилия, имя	Ответственность	Бережливость	Дисциплинированность	Ответственное отношение к учению	Отношение к труду	Коллективизм и товарищество	Доброга и отзывчивость	Честность	Простота и скромность	Культурный уровень	Уровень воспитанности
---	--------------	-----------------	--------------	----------------------	----------------------------------	-------------------	-----------------------------	------------------------	-----------	-----------------------	--------------------	-----------------------

При определении уровня воспитанности по каждому показателю необходимо пользоваться диагностической таблицей. Оценка записывается условным обозначением:

- Я – ярко проявляется (5 баллов);
- П – проявляется (4 балла);
- СП – слабо проявляется (3 балла);
- НП – не проявляется (2 балла).

Итоговая оценка выводится как среднеарифметическое (сумма баллов делится на 11).

5 – 4,5 балла – высокий уровень воспитанности

4,4 – 3,9 балла – хороший уровень

3,8 – 2,9 балла – средний уровень

2,8 – 2 балла – низкий уровень

Сделать вывод об уровне воспитанности классного коллектива и отдельных учащихся.

ДИАГНОСТИКА УЧЕБНЫХ ДОСТИЖЕНИЙ РЕБЕНКА ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Возможное кол-во баллов	Методы диагностики
<p>I. Теоретическая подготовка ребенка: 1.1. Теоретическое знание (по основным разделам учебно-тематического плана программы) 1.2. Владение специальной терминологией</p>	<p><i>Соответствие теоретических знаний ребенка программным требованиям</i></p> <p><i>Осмысленность и правильность использования специальной терминологии</i></p>	<p><i>- минимальный уровень</i> (ребенок овладел менее чем 1/2 объема знаний, предусмотренных программой);</p> <p><i>- средний уровень</i> (объем усвоенных знаний составляет более 1/2);</p> <p><i>- максимальный уровень</i> (ребенок освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период);</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>минимальный уровень</i> (ребенок, как правило, избегает употреблять специальные термины); • <i>средний уровень</i> (ребенок сочетает специальную терминологию с бытовой); • <i>максимальный уровень</i> (специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием). 	<p>1</p> <p>5</p> <p>10</p> <p>1</p> <p>5</p> <p>10</p>	<p>Наблюдение, тестирование, контрольный опрос и др.</p> <p>Собеседование</p>
<p>II. Практическая подготовка ребенка: 2.1. Практические умения и</p>	<p><i>Соответствие практических умений и навыков</i></p>	<p><i>- минимальный уровень</i> (ребенок овладел менее чем 1/2 предусмотренных умений и навыков);</p> <p><i>- средний уровень</i> (объем усвоенных умений и навыков составляет более 1/2);</p> <p><i>- максимальный уровень</i> - (ребенок овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за</p>	<p>1</p> <p>5</p>	<p>Контрольное задание</p>

<p>навыки, предусмотренные программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы) программой (по основным разделам учебно-тематического плана программы)</p> <p>2.2. Владение специальным оборудованием и оснащением</p> <p>2.3. Творческие навыки</p>	<p><i>программным требованиям</i></p> <p><i>Отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения</i></p> <p><i>Креативность в выполнении практических заданий</i></p>	<p>конкретный период);</p> <p>- <i>минимальный уровень умений</i> (ребёнок испытывает серьёзные затруднения при работе с оборудованием);</p> <p>- <i>средний уровень</i> (работает с оборудованием с помощью педагога);</p> <p>- <i>максимальный уровень</i> (работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей);</p>	10	Контрольное задание	
		<p>- <i>начальный (элементарный) уровень развития креативности</i> (ребенок в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога);</p>	1		Контрольное задание
		<p>- <i>репродуктивный уровень</i> (выполняет в основном задания на основе образца);</p>	5		
		<p>- <i>творческий уровень</i> (выполняет практические задания с элементами творчества).</p>	10		
<p>III. Общеучебные умения навыки ребенка:</p> <p>3.1. Учебно-интеллектуальн</p>	<p><i>Самостоятельность в подборе анализу литературы</i></p> <p><i>Самостоятельность в использовании</i></p>	<p>- <i>минимальный уровень умений</i> (обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога)</p> <p>• <i>средний уровень</i> (работает с литературой с помощью педагога или родителей)</p> <p>• <i>максимальный уровень</i> (работает с литературой самостоятельно, не испытывает особых затруднений)</p>	1	Анализ	
		5			

<p>ые умения: 3.1.1. Умение подбирать и анализировать специальную литературу 3.1.2. Умение пользоваться компьютерными источниками информации 3.1.3. Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу (писать рефераты, проводить самостоятельные учебные исследования) 3.2. Учебно-коммуникативные умения: 3.2.1. Умение слушать и слышать педагога</p>	<p>компьютерными источниками информации Самостоятельность в учебно-исследовательской работе Адекватность восприятия информации, идущей от педагога. Свобода владения и подачи обучающимся подготовленной информации Самостоятельность в построении дискуссионного выступления, логика в построении доказательств Способность самостоятельного</p>	<p>уровни - по аналогии с п. 3.1.1. уровни - по аналогии с п. 3.1.1. уровни - по аналогии с п.3.1.1. уровни - по аналогии с п.3.1.1. уровни - по аналогии с п.3.1.1 уровни - по аналогии с п. 3.1.1 <ul style="list-style-type: none"> • <i>минимальный уровень</i> (ребенок овладел менее чем 1/2 объема навыков соблюдения правил безопасности, предусмотренных программой); • <i>средний уровень</i> (объем усвоенных навыков составляет более 1/2); • <i>максимальный уровень</i> (ребенок освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период). удовлетворительно - хорошо - отлично</p>	<p>- по аналогии</p> <p>10</p>	<p>Исследовательские работы</p> <p>Наблюдение</p>
---	--	---	--------------------------------	---

<p>3.2.2. Умение выступать перед аудиторией 3.2.3. Умение вести полемику, участвовать в дискуссии 3.3. Учебно-организационные умения и навыки:</p>	<p><i>готовить свое рабочее место к деятельности и убирать его за собой</i></p>			
<p>3.3.1. Умение организовать свое рабочее (учебное) место</p>	<p><i>Соответствие реальных навыков</i></p>			
<p>3.3.2. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности</p>	<p><i>соблюдения правил безопасности программным требованиям</i></p>		1	
<p>3.3.3. Умение аккуратно выполнять работу</p>	<p><i>Аккуратность и ответственность</i></p>		5	
	<p><i>в работе</i></p>		10	

Инструкцию по заполнению см. ниже

Графа «Показатели(оцениваемые параметры)» фиксирует *то, что оценивается*. Это, по сути, те требования, которые предъявляются к обучающемуся в процессе освоения им образовательной программы. Содержание показателей могут составить те *ожидаемые результаты*, которые заложены педагогом в программу. Как справедливо отмечает З.А. Каргина, ожидаемые результаты как раз «и могут стать для нас неким «стандартом» в выявлении реальных достижений воспитанников детского объединения по итогам учебного года».

Причем эти показатели могут быть даны либо по основным разделам учебно-тематического плана (развернутый вариант), либо по итогам каждого учебного года (обобщенный вариант). *Ввести эти показатели в таблицу - задача педагога*, хорошо знающего цели, задачи, особенности содержания своей программы. Изложенные в систематизированном виде, они помогут педагогу наглядно представить то, что он хочет получить от своих воспитанников на том или ином этапе освоения программы.

Совокупность измеряемых показателей разделена в таблице на несколько групп.

1-я группа показателей - Теоретическая подготовка ребенка. Она включает:

- теоретические знания по программе (то, что обычно определяется выражением «*дети должны знать*»);
- владение специальной терминологией по тематике программы (т.е. набор основных понятий, отражающих специфику изучаемого предмета).

2-я группа показателей - Практическая подготовка ребенка. Она включает;

- практические умения и навыки, предусмотренные программой (то, что обычно определяется выражением «*дети должны уметь*»);
- владение специальным оборудованием и оснащением, необходимым для освоения курса;
- творческие навыки ребенка (творческое отношение к делу и умение воплотить его в готовом продукте).

3-я группа показателей –Общеучебные умения и навыки ребенка.

Выделение этой группы показателей продиктовано тем, что без их приобретения невозможно успешное освоение любой программы. Здесь представлены:

- учебно-интеллектуальные умения;
- учебно-коммуникативные умения;
- учебно-организационные умения и навыки.

Графа«Критерии» (критерий = мерило) содержит совокупность признаков, на основании которых дается оценка искомых показателей (явлений, качеств) и устанавливается степень соответствия реальных знаний, умений, навыков ребенка тем требованиям, которые заданы программой.

Графа«Степень выраженности оцениваемого качества» включает перечень возможных уровней освоения ребенком программного материала и общеучебных умений и навыков - от минимального до максимального. При этом в таблице дается краткое описание каждого уровня в содержательном аспекте.

Для удобства выделенные уровни можно обозначать соответствующими тестовыми баллами. С этой целью введена **графа«Возможное количество баллов»**, которая должна быть тщательно продумана и заполнена самим педагогом перед началом отслеживания результатов. Для этого напротив каждого уровня необходимо проставить тот балл, который, по мнению педагога, в наибольшей мере соответствует той или иной степени

выраженности измеряемого качества (например: минимальному уровню может соответствовать 1 балл, среднему - 5 баллов, максимальному - 10 баллов). Процесс «восхождения» от одного уровня к другому можно отразить, добавляя за конкретные достижения в освоении программы определенное количество баллов. К примеру, чтобы «продвинуться» от среднего уровня к максимальному и получить заветные 10 баллов, ребенку необходимо пройти несколько промежуточных ступенек, каждая из которых также может быть обозначена в баллах от 6 до 9 (вполне понятно, что в таблице эти ступеньки не выделены, поскольку их может определить только сам педагог).

При определении уровня освоения ребенком программы можно пользоваться и другими шкалами (единственная рекомендация - не использовать в дополнительном образовании традиционную 5-балльную систему, принятую в общеобразовательной школе). Например, можно присваивать детям «творческие звания»: инструктор, умелец, мастер и т.д., либо по итогам обучения вручать специальные знаки, свидетельства, медали.

В графе «Методы диагностики» напротив каждого из оцениваемых показателей целесообразно записать тот способ, с помощью которого педагог будет определять соответствие результатов обучения ребенка программным требованиям. В числе таких методов можно использовать: наблюдение, тестирование, контрольный опрос (устный и письменный), анализ контрольного задания, собеседование (индивидуальное, групповое), анализ исследовательской работы учащегося и др.). Заметим, что данный перечень методов далеко не исчерпывает всего возможного диапазона диагностических средств, он может быть дополнен в зависимости от профиля и конкретного содержания образовательной программы.

МОНИТОРИНГ РАЗВИТИЯ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Качества Личности	Признаки проявления качеств личности			
	ярко проявляются 3 балла	проявляются 2 балла	слабо проявляются 1 балл	не проявляются 0 баллов
1. Активность, организаторские способности	Активен, проявляет стойкий познавательный интерес, целеустремлен, трудолюбив и прилежен, добивается выдающихся результатов, инициативен, организует деятельность других.	Активен, проявляет стойкий познавательный интерес, трудолюбив, добивается хороших результатов.	Мало активен, наблюдает за деятельностью других, забывает выполнить задание. Результативность невысокая.	Пропускает занятия, мешает другим.
2. Коммуникативные навыки, коллективизм	Легко вступает и поддерживает контакты, разрешает конфликты, дружелюбен со всеми, инициативен, по собственному желанию успешно выступает перед аудиторией.	Вступает и поддерживает контакты, не вступает в конфликты, дружелюбен со всеми, по инициативе руководителя или группы выступает перед аудиторией.	Поддерживает контакты избирательно, чаще работает индивидуально, публично не выступает.	Замкнут, общение затруднено, адаптируется в коллективе с трудом, является инициатором конфликтов.
3. Ответственность, самостоятельность, дисциплинированность	Выполняет поручения охотно, ответственно, часто по собственному желанию, может привлечь других. Всегда дисциплинирован, везде соблюдает правила поведения, требует того же от других.	Выполняет поручения охотно, ответственно. Хорошо ведет себя независимо от наличия или отсутствия контроля, но не требует этого от других.	Неохотно выполняет поручения. Начинает работу, но часто не доводит ее до конца. Справляется с поручениями и соблюдает правила поведения только при наличии контроля и требовательности преподавателя или товарищей.	Уклоняется от поручений, безответствен. Часто недисциплинирован, нарушает правила поведения, слабо реагирует на воспитательные воздействия.
4. Нравственность, Гуманность	Доброжелателен, правдив, верен своему слову, вежлив, заботится об окружающих, пресекает грубость, недобрые отношения к людям,	Доброжелателен, правдив, верен своему слову, вежлив, заботится об окружающих, но не требует этих качеств от других.	Помогает другим по поручению преподавателя, не всегда выполняет обещания, в присутствии старших чаще скромнен, со сверстниками бывает груб.	Недоброжелателен, груб, пренебрежителен, высокомерен с товарищами и старшими, часто обманывает, неискренен.
5. Креативность, склонность к исследовательско-проектировочной деятельности	Имеет высокий творческий потенциал. Самостоятельно выполняет исследовательские, проектировочные работы. Является разработчиком проекта, может создать проектировочную команду и организовать ее деятельность. Находит нестандартные решения, новые способы выполнения заданий.	Выполняет исследовательские, проектировочные работы, может разработать свой проект с помощью преподавателя. Способен принимать творческие решения, но в основном использует традиционные способы.	Может работать в исследовательско-проектировочной группе при постоянной поддержке и контроле. Способен принимать творческие решения, но в основном использует традиционные способы.	В проектно-исследовательскую деятельность не вступает. Уровень выполнения заданий репродуктивный.

ТЕСТ «ДЕРЕВО»

(АВТОР Д. ЛАМПЕН, В АДАПТАЦИИ Л.П. ПОНОМАРЕНКО)

29/07/2014 ВУ НИКТОРС

Методика «Дерево» Л.П. Пономаренко может использоваться для оценки успешности адаптации ребенка в начале школьного обучения и при переходе в среднее звено. Методика позволяет достаточно быстро определить особенности протекания адаптационного процесса, выявить

возможные проблемы ребенка. Дети, погружаясь в рисуночную деятельность, с удовольствием выполняют предложенные задания, легко отождествляют себя с тем или иным человечком.

Содержание методики:

Ученикам предлагаются листы с готовым изображением сюжета: дерево и располагающиеся на нем и под ним человечки. Каждый учащийся получает лист с изображением дерева и расположенных на нем человечков (но без нумерации фигурок).

Не рекомендуется предлагать учащимся сразу подписывать на листе свою фамилию, так как это может повлиять на их выбор. (когда берешь у ребёнка лист с выполненным заданием, скажи ему: «подпиши»).

Инструкция дается в следующей форме:

«Рассмотрите это дерево. Вы видите на нем и рядом с ним множество человечков. У каждого из них разное настроение, и они занимают различное положение. Возьмите красный фломастер и разукрасьте того человечка, который напоминает вам себя, похож на вас, ваше настроение в школе и ваше положение. Возможно, чем выше на дереве находится человек, тем выше его достижения, тем более он успешен в школе. Теперь возьмите зеленый фломастер и разукрасьте того человечка, которым вы хотели бы быть и на чьем месте вы хотели бы находиться».

Бывает так, что некоторые дети просят разрешения обозначить позиции двух человечков.

В этом случае не следует ограничивать их выбор, но необходимо зафиксировать, какой человек был отмечен в первую очередь, какой во вторую, так как соотношение этих выборов может быть достаточно информативным.

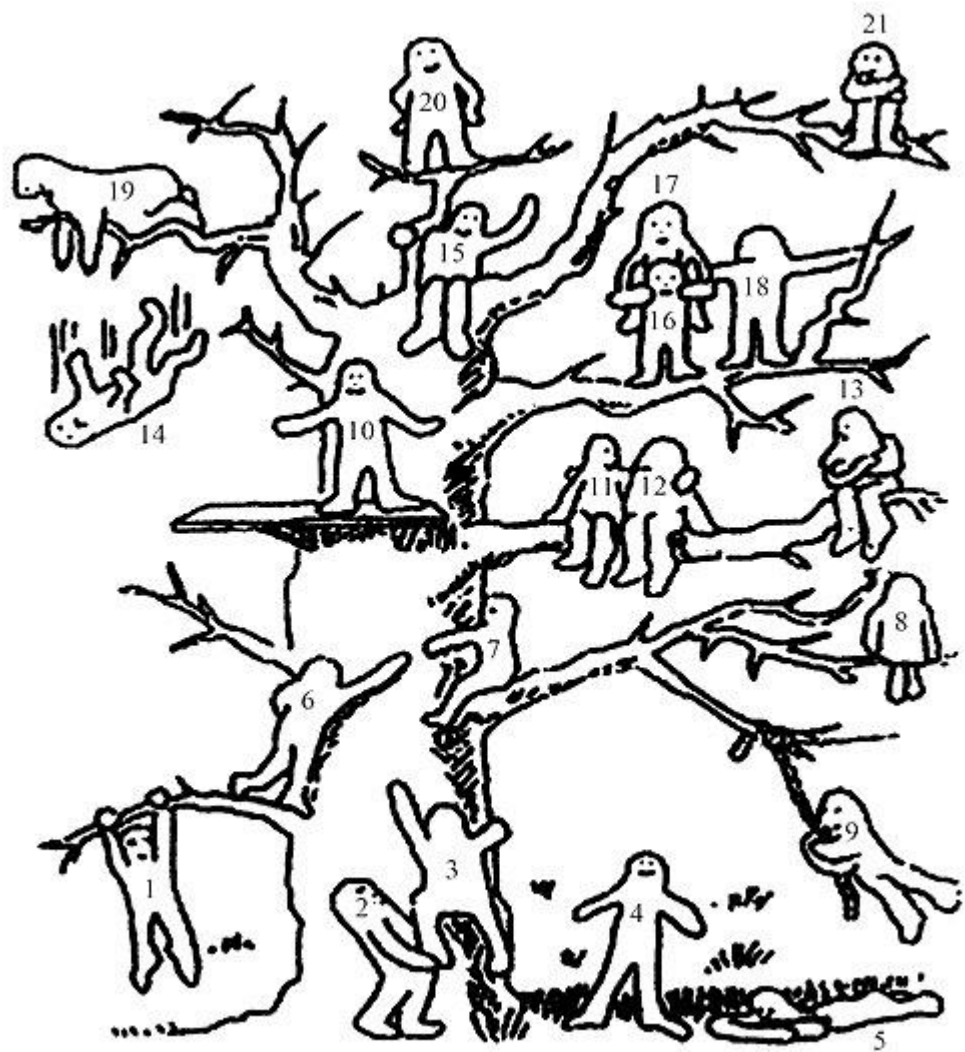
Интерпретация результатов:

Интерпретация результатов выполнения проективной методики «Дерево» проводится исходя из того, какие позиции выбирает данный ученик, с положением какого человечка отождествляет свое реальное и идеальное положение, есть ли между ними различия.

Интерпретация разработана с учетом опыта практического применения методики и сравнения ее результатов с наблюдениями за поведением учеников, данных, полученных от учителей и родителей, из беседы с ребенком.

Для удобства объяснения каждой фигурке присвоен свой номер.

Следует заметить, что позицию № 16 учащиеся не всегда понимают как позицию «человечка, который несет на себе человечка № 17», а склонны видеть в ней человека, поддерживаемого и обнимаемого другим.



Человечки с подписями

№ позиции фигурки	Характеристика
1, 3, 6, 7	характеризует установку на преодоление препятствий
2, 11, 12, 18, 19	общительность, дружескую поддержку
4	устойчивость положения (желание добиваться успехов, не преодолевая трудности)
5	утомляемость, общая слабость, небольшой запас сил, застенчивость
9	мотивация на развлечения
13, 21	отстраненность, замкнутость, тревожность
8	отстраненность от учебного процесса, уход в себя
10, 15	комфортное состояние, нормальная адаптация
14	кризисное состояние, «падение в пропасть»
20	часто выбирают как перспективу обучающиеся с завышенной самооценкой и установкой на лидерство.

А здесь можете взять диагностический бланк с человечками без подписей.

Источник в печати: Л.П. Пономаренко. Психологическая профилактика дезадаптации учащихся в начале обучения в средней школе.

Методические рекомендации для школьных психологов. — Одесса: Астра-Принт, 1999.