

Центр дополнительного образования государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения Самарской области
средней общеобразовательной школы «Образовательный центр
« Южный город» поселок Придорожный
муниципального района Волжский Самарской области
(ЦДО ГБОУ СОШ ОЦ « Южный город» поселок Придорожный)

РЕКОМЕНДОВАНО
Методическим советом
Протокол № 1
от «04» 08 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 139-1480 от «04» 08 2023 г.
Заведующий ЦДО «ОЦ «Южный город»
Д. А. Петрунин



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Социально – гуманитарной направленности**

«Студия кулинарного мастерства»

Уровень программы: **стартовый**
Срок реализации программы: **1 год (108 часов)**
Возрастная категория **10-12 лет**
Вид программы : **модифицированная**

Разработчик: **Маргарян Овсанна Мартиновна,**
педагог дополнительного образования

п. Придорожный, 2023 г.

Краткая аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Студия кулинарного мастерства» (далее – Программа) включает в себя 4 тематических модуля. Программа имеет общекультурный характер и направлена на овладение начальными знаниями в области кулинарии. Изучая программу, учащиеся смогут осознать многообразие кулинарного мира, идентичность народов и выраженной в особенностях кулинарных традиций разных стран и преемственность поколений, рецептами, передаваемыми от старины до наших дней, которые зарекомендовали себя проверкой временем и любовью ко вкусной еде.

Данная программа разработана с учётом интересов конкретной целевой аудитории, обучающихся среднего школьного возраста, и представляет собой набор учебных тем, необходимых детям.

Пояснительная записка

Направленность дополнительной общеразвивающей программы: социально - гуманитарная.

Актуальность программы заключается в том, что она нацелена на решение задач, определенных в Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года от 29 мая 2015 г. № 996-р г., направленных на развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, соответствует приказу Министерства образования и науки РФ от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа нацелена на решение задач, определенных следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

- Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года».

- Концепция развития дополнительного образования до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р).

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р).

- План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р).

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

- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

- Стратегия социально-экономического развития Самарской области на период до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства Самарской области от 12.07.2017 № 441).

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).

- Письмо министерства образования и науки Самарской области от 30.03.2020 № МО-16-09-01/434-ТУ (с «Методическими рекомендациями по подготовке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ к прохождению процедуры экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО»).

- Приложение к письму министерства образования и науки Самарской области от 12.09.2022 №МО/1141-ТУ «Методические рекомендации по разработке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (новая редакция дополненная)».

- Приказ министерства образования и науки Самарской области от 20.08.2019 г. № 262-од «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Самарской области на основе сертификата персонифицированного финансирования дополнительного образования детей, обучающихся по дополнительным общеобразовательным программам».

Новизна программа состоит в том, что она разработана с учётом современных тенденций в образовании по принципу блочно-модульного освоения материала, что максимально отвечает запросу социума на возможность выстраивания ребёнком индивидуальной образовательной траектории.

Отличительной особенностью программы является применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направлений: декоративно-прикладного творчества, фотографии и изобразительного искусства.

Педагогическая целесообразность заключается в применяемом на занятиях деятельностного подхода, который позволяет максимально

продуктивно усваивать материал путём смены способов организации работы. Тем самым педагог стимулирует познавательные интересы учащихся и развивает их практические навыки. У детей воспитываются ответственность за порученное дело, аккуратность, взаимовыручка. В программу включены коллективные практические занятия, развивающие коммуникативные навыки и способность работать в команде. Практические занятия помогают развивать у детей воображение, внимание, творческое мышление, умение свободно выражать свои чувства и настроения, работать в коллективе.

Специфика программы студии кулинарного мастерства состоит в том, что она обращена в историческое прошлое и настоящее русского народа, напоминая обучающимся, что почитаемые сегодня традиции, обычаи, старинные обряды, связанные с приготовлением угощений берут начало из глубокой древности. На занятиях дети знакомятся с особенностями православной кухни. Учащиеся узнают, что такое «постная» и «скоромная» пища, ее многообразие. Занятия по данной программе способствуют сохранению традиций русской кухни, а также национальной кухни малых народностей Поволжья.

Программа знакомит обучающихся с современной кухней, основными профессиями пищевой промышленности.

Цель программы: формирование социально – гуманитарной и коммуникативных качеств личности, через освоение навыков приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить детей с основами правильного питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить детей технологии приготовления основных блюд русской традиционной кухни, национальных кухонь малых народностей Поволжья;
- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- способствовать творческому развитию детей;
- приобщить к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям.

Возраст детей, участвующих в реализации программы: 10-12 лет

Обучающиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются в студии по кулинарии. Приобретенные на занятиях знание и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

На занятиях по программе «Студия кулинарного мастерства» подача нового материала чередуется с историческим экскурсом данного кулинарного блюда, адаптированного на юный возраст учащихся. Активно используются внеаудиторные виды занятий: тематические прогулки и поездки, экскурсии.

Сроки реализации: программа рассчитана на 1 год, объем 108 часа (4 модуля (по 27 часов каждый))

Формы обучения:

- занятие;
- практическая работа;
- защита проекта.

Формы организации деятельности: групповая.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 1,5 часа. Одно занятие длится 40 минут.

Наполняемость учебных групп: составляет 10-15 человек.

Планируемые результаты

Личностные:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно - гигиенические требования к процессу приготовления пищи;

- положительное отношение к процессу учения, к приобретению знаний и умений, стремление разграничивать постную пищу от праздничной;
- наличие мотивации к творческому труду и бережному отношению к материальным и духовным ценностям, формирование установки на здоровое питание;
- начальные навыки саморегуляции:
 - осознанность в отношении к себе как к индивидуальности и, одновременно, как к члену общества с ориентацией на проявление доброго отношения к людям, уважения к их труду, на участие в совместных делах, на помощь людям, в том числе сверстникам.

Метапредметные:

Познавательные:

- самостоятельно готовить различные блюда;
- преобразовывать познавательную задачу в практическую, через изучение рецепта и приготовления продукта;
 - выделять главное, осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения;
 - прогнозировать результат хранения продуктов.

Регулятивные:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условием её реализации в процессе приготовления;
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- конструктивно действовать даже в ситуациях не успеха;
- самостоятельно учитывать выделенные педагогом ориентиры действия в новом материале;
- вносить коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок;
- адекватно воспринимать предложения и оценку педагогов, товарищей и родителей;
- готовность оценивать свой труд, принимать оценки одноклассников, педагогов, родителей.

Коммуникативные:

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать свою позицию;
- приходить к общему решению в совместной работе (сотрудничать с ровесниками);

- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций

Предметные результаты.

Модульный принцип построения программы предполагает описание предметных результатов в каждом конкретном модуле.

Учебный план

№ модуля	Название модуля	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Горячие сладкие блюда.	27	9	18
2.	Изделия из теста.	27	9	18
3.	Выпечка кулинарных изделий.	27	9	18
4.	Традиции русской кухни.	27	9	18
	ИТОГО	108	36	72

Критерии оценки знаний, умений и навыков при освоении программы

Для того чтобы оценить усвоение программы, в течение года используются следующие методы диагностики: собеседование, наблюдение, анкетирование, выполнение отдельных творческих заданий, участие в конкурсах, викторинах.

По завершению учебного плана каждого модуля оценивание знаний проводится посредством интерактивного занятия.

Применяется 3-х балльная система оценки знаний, умений и навыков обучающихся (выделяется три уровня: ниже среднего, средний, выше среднего). Итоговая оценка результативности освоения программы проводится путём вычисления среднего показателя, основываясь на суммарной составляющей по итогам освоения 4-х модулей.

Уровень освоения программы ниже среднего – ребёнок овладел менее чем 50% предусмотренных знаний, умений и навыков, испытывает серьёзные затруднения при работе с учебным материалом; в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

Средний уровень освоения программы – объём усвоенных знаний, приобретённых умений и навыков составляет 50-70%; работает с учебным материалом с помощью педагога; в основном, выполняет задания на основе

образца; удовлетворительно владеет теоретической информацией по темам курса, умеет пользоваться литературой.

Уровень освоения программы выше среднего – учащийся овладел на 70-100% предусмотренным программой учебным планом; работает с учебными материалами самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества; свободно владеет теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники, применять полученную информацию на практике.

Формы контроля качества образовательного процесса:

- собеседование,
- наблюдение,
- интерактивное занятие;
- анкетирование,
- выполнение творческих заданий,
- участие в конкурсах, викторинах в течение года.

Модуль «Горячие сладкие блюда»

Цель: формирование социально – гуманитарной и коммуникативных качеств личности, через освоение навыков приготовления пищи.

Задачи: Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний о горячих и сладких блюдах.

Обучающие:

- способы приготовления горячих и сладких блюд.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей горячих блюд.
- развитие кулинарного кругозора особенности сладких блюд.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий горячие сладкие блюда.

основные исторические факторы повлиявшие на становление горячих и сладких блюда.

Обучающийся должен уметь:

- самостоятельно готовить горячие сладкие блюда.

**Модуль «Горячие сладкие блюда»
Учебно-тематический план**

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Вводное занятие.	1	1	2	Технология приготовления
2	Правила санитарии и личной гигиены.	1	1	2	Составление технологической карты
3	Оформление и украшение праздничного стола.	-	2	2	Составление технологической карты приготовление блюда
4	Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.	1	1	2	Составление технологической карты
5	Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.	1	2	3	Технология приготовления
6	Приготовление различных видов горячих сладких блюд.	1	2	3	Технология приготовления
7	Блюда для сочельника.	1	2	3	Составление технологической карты
8	Шоколадное суфле горячий десерт	1	2	3	Рецепт и технология

					приготовления
9	Традиционные блюда осенних праздников	1	2	3	Составление технологической карты
10	Десерт из груш	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
11	Запеченная айва с грецкими орехами горячий десерт.	-	2	2	Технология приготовления
	Итого:	9	18	27	

Содержание программы модуля

Тема 1. Вводное занятие

Теория: краткий инструктаж о недопустимости поспешно- небрежной сервировки стола.

Практика: сервировки стола.

Тема 2. Правила санитарии и личной гигиены.

Теория: Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, микроволновая печь, холодильник).

Практика: одевание спец одежды, поварского колпака, фартука и одноразовых перчаток .

Тема 3. Оформление и украшение праздничного стола.

Теория: скатерть, фантазия- интеллект, сервировка-декор согласно празднику.

Практика: сервировки праздничного стола.

Тема 4. Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.

Теория: фужеры, ножи, вилки, ложки.

Практика: аккуратная сервировка .

Тема 5. Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Теория: правильное мытьё овощей, очистка овощей. Нарезка овощей соломкой и дольками.

Практика: приготовление овощного блюда.

Тема 6. Приготовление различных видов горячих сладких блюд.

Теория: яблоки запеченные в дрожжевом тесте.

Практика: приготовление блюда.

Тема 7. Блюда для сочельника.

Теория: праздничные блюда.

Практика: приготовление блюда.

Тема 8. Шоколадное суфле горячий десерт.

Теория; сладкий и влажный десерт.

Практика: приготовление блюда

Тема 9. Традиционные блюда осенних праздников.

Теория: тыквенный пирог.

Практика: приготовление блюда

Тема 10. Десерт из груш.

Теория: груша, шоколад, лимонный сок, фундук.

Практика: приготовление блюда.

Тема 11. Запеченная айва с грецкими орехами горячий десерт.

Теория: Айва с орехами запеченная.

Практика: приготовление блюда.

Модуль «Изделий из теста»

Цель: Формирование социально-гуманитарной личности через освоение навыков приготовления изделий из теста.

Задачи: Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, способствовать творческому развитию детей.

Обучающие:

- способ приготовления изделий из теста.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей изделий из теста;
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- формирование кулинарного вкуса.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий изделий из теста;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление изделий из теста;

Обучающийся должен уметь:

- готовить основные блюда из изделий из теста;

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	Слоенное тесто	1	2	3	Технология приготовления
2.	Дрожжевое тесто	1	2	3	Составление технологической карты приготовление блюда
3.	Песочное тесто	1	2	3	Технология приготовления
4.	Пельменное тесто	1	1	2	Составление технологической карты
5.	Классическое бисквитное тесто	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
6.	Без дрожжевое слоенное тесто	-	3	3	Составление технологической карты
7	Заварное тесто	1	1	2	Технология

					приготовления
8	Заварное тесто для эклеров и профеитролей	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
9	Жидкое тесто	1	1	2	Технология приготовления
10	Густое тесто	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
	Итого:	9	18	27	Рецепт и технология приготовления

Содержание программы модуля

Тема 1. Слоенное тесто

Теория: тесто используемое при выпечке слоёных пирожков, булочек, самсы, других кулинарных изделий- соек.

Практика: приготовление теста.

Тема 2. Дрожжевое тесто.

Теория: готовится из муки, воды и дрожжей.

Практика: приготовление теста.

Тема 3. Песочное тесто.

Теория: тесто с большим содержанием жира и сахара.

Практика: приготовление теста.

Тема 4. Пельменное тесто .

Теория: пельменного теста с горячей водой и растительным маслом.

Практика: приготовление теста.

Тема 5. Классическое бисквитное тесто .

Теория: приготовленный на основе взбитых белков.

Практика: приготовление теста.

Тема 6. Без дрожжевое слоенное тесто

Теория: очень нежное и универсальное тесто, можно использовать для приготовления любой выпечки.

Практика: приготовление теста.

Тема 7. Заварное тесто

Теория: оптимально подходит к пирожным типа эклер .

Практика: приготовление теста.

Тема 8. Заварное тесто для профейтролей.

Теория: кулинарные особенности теста для профейтролей.

Практика: приготовление теста.

Тема 9. Жидкое тесто

Теория: применение жидкого теста для изготовления оладий.

Практика: приготовление теста.

Тема 10. Густое тесто

Теория: насыщенное тяжёлое тесто для приготовления пельменей.

Практика: приготовление теста.

Модуль «Выпечка кулинарных изделий».

Цель: Формирование социально-гуманитарной личности, освоение навыков приготовления выпечки кулинарных изделий.

Задачи: Познакомить детей с основами выпечки с использованием различных начинок при изготовлении кулинарных блюд ;

Обучающие:

- способ приготовления выпечек кулинарных изделий.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей: совмещение таких компонентов как тесто, мясо, рыба, овощи.
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- формирование кулинарного вкуса.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий выпечек кулинарных изделий;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление выпечек кулинарных изделий;

Обучающийся должен уметь:

- готовить основные выпечки кулинарных изделий;

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Самса	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
2	Хачапури по аджарский	1	2	3	Составление технологической карты приготовления блюда
3	Пирог из лаваша с сыром	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
4	Сырный пирог с зеленью	1	1	2	Рецепт и технология

					приготовления
5	Закуски «Блинчатый пирог»	-	3	3	Составление технологической карты приготовление блюда
6	Мясной пирог с сушками	1	1	2	Технология приготовления
7	Булочки с курицей и картофелем	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
8	Мелтонский пирог со свининой	1	1	2	Технология приготовления
9	Слоеный пирог с сосисками	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
10	Курник	1	2	3	Составление технологической карты приготовление блюда
11	Булочки	-	2	2	Технология приготовления
	Итого:	9	18	27	

Содержание программы модуля

Тема 1. Самса.

Теория: самостоятельное блюда, произвольной формы с начинкой.

Практика: приготовление блюда.

Тема 2. Хачапури по аджарский.

Теория: закрытый пирожок с начинкой из сыра и яйца.

Практика: приготовление блюда.

Тема 3. Пирог из лаваша с сыром.

Теория: тонкий армянский лаваш в сочетании с расплавленным сыром.

Практика: приготовление блюда.

Тема 4. Сырный пирог с зеленью.

Теория: простой и быстрый рецепт пирога с сыром и свежей зеленью.

Практика: приготовление блюда.

Тема 5. Закуска «Блинчатый пирог».

Теория: главные ингредиенты молоко, яйца, куриное филе, твердый сыр.

Практика: приготовление блюда.

Тема 6. Мясной пирог с сушками.

Теория: тестовой пирог с мясным фаршем.

Практика: приготовление блюда.

Тема 7. Булочки с курицей и картофелем

Теория: дрожжевое тесто, куриный фарш, картошка, лук, зелень.

Практика: приготовление блюда.

Тема 8. Мелтонский пирог со свининой .

Теория: закусочный пирог со свининой, желе в хрустящем тесте.

Практика: приготовление блюда.

Тема 9. Слоеный пирог с сосисками.

Теория: пирог из слоеного теста и сосисок.

Практика: приготовление блюда.

Тема 10. Курник.

Теория: русский пирог с начинкой из курятины или индюшатами.

Практика: приготовление блюда.

Тема 11. Булочки

Теория: булочки делаются из муки, сахара, молока, дрожжей сливочного масла.

Практика: приготовление блюда.

Модуль «Традиции русской кухни».

Цель: Расширение социально – гуманитарной направленности кулинарного кругозора, освоение навыков приготовления.

Задачи: Общее ознакомление детей с традициями русской кухний .

Обучающие:

- способ приготовления блюд из традиционной русской кухни .

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей традиций русской кухни.

Воспитательные:

- формирование у обучающихся детей уважительного чувства к традициям русской кухни.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий традиций русской кухни.;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление традиций русской кухни.

Модуль «Традиции русской кухни».

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Ватрушки	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
2	Каравай	1	1	2	Технология приготовления
3	Торт «Журавушка»	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
4	Рыбный пирог с картофелем и луком	1	2	3	Составление технологической карты
5	Яблочный пирог	1	2	3	Рецепт и технология приготовления

6	Пирог с грушей	1	2	3	Технология приготовления
7	Пирог с тыквой	1	2	3	Составление технологической карты приготовления блюда
8	Плюшка	1	2	3	Технология приготовления
9	Творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами .	1	2	3	
10	Слоеное печенье с сахаром.	-	2	2	
	Итого:	9	18	27	

Содержание программы модуля

Тема 1. Ватрушки .

Теория: изделие древнеславянской, русской и украинской кухни. Название блюда происходит от слова «ватра» - «очаг, огонь».

Практика: приготовление теста.

Тема 2. Каравай.

Теория: главный свадебный хлеб у славян, который делят на свадьбе для угощения всех её участников.

Практика: приготовление теста.

Тема 3.Торт «Журавушка»

Теория: ореховый бисквит, крем со сливочным маслом ,сгущёнкой и орехами.

Практика: приготовление теста.

Тема 4. Постный рыбный пирог с картофелем и луком.

Теория: ингредиенты филе рыбы, масло оливковое, картофель, лук, рис.

Практика: приготовление блюда.

Тема 5. Яблочный пирог.

Теория: постный и вкусный яблочный пирог с корицей.

Практика: приготовление блюда.

Тема 6. Пирог с грушей .

Теория: нежный постный пирог с грушѐй.

Практика: приготовление блюда.

Тема 7. Постный пирог с тыквой.

Теория: оливковое масло, тыква, грецкий орех.

Практика: приготовление блюда.

Тема 8. Плюшка .

Теория: небольшая, плоская булочка, завѐрнутая спиралью в виде сердечка или любой другой фигуры.

Практика: приготовление блюда.

Тема 9. Творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами .

Теория: нежная творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами.

Практика: приготовление блюда.

Тема 10. Слоеное печенье с сахаром.

Теория: слоѐное тесто, сахар, корица, цедра лимона.

Практика: приготовление блюда.

Обеспечение программы

Методическое обеспечение

Основные принципы, положенные в основу программы:

- принцип доступности, учитывающий индивидуальные особенности каждого
- ребенка, создание благоприятных условий для их развития;
- принцип демократичности, предполагающий сотрудничество педагога и обучающегося;
- принцип системности и последовательности – знание в программе даются в определенной системе, накапливая запас знаний, дети могут применять их на практике.

Методы работы:

- *словесные методы:* рассказ, беседа, сообщения – эти методы способствуют обогащению теоретических знаний детей, являются источником новой информации;
- *наглядные методы:* Наглядные методы дают возможность более детального обследования объектов, дополняют словесные методы, способствуют развитию мышления детей. «Чем более органов наших чувств

принимает участие в восприятии какого-нибудь впечатления или группы впечатлений, тем прочнее ложатся эти впечатления в нашу механическую, нервную память, вернее сохраняются ею и легче, потом вспоминаются»(К.Д. Ушинский);

- *практические методы:* выпечка позволяет воплотить теоретические знания на практике, способствуют развитию навыков и умений детей. Большое значение приобретает выполнение правил культуры труда, экономного расходования материалов, бережного отношения к инструментам, приспособлениям и материалам.

Занятие состоит из следующих структурных компонентов:

- Организационный момент, характеризующийся подготовкой учащихся к занятию;
- Повторение материала, изученного на предыдущем занятии;
- Постановка цели занятия перед учащимися;
- Изложение нового материала;
- Практическая работа;
- Обобщение материала, изученного в ходе занятия;
- Подведение итогов;
- Уборка рабочего места.

Материально-техническое оснащение программы

Для проведения теоретических занятий необходимы:

- кухня;
- кухонная бытовая техника;
- посуда.

Для практических занятий необходимы:

- продукты.

Список литературы

1. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2007.
2. Андреева Мария. Книга рецептов современной православной хозяйки. - М.: Эксмо, 2015.
3. Амеулова С.П., Матюхина З.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). - М.: Экономика, 2010.

4. Ауэрман Л.Я., Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: Высшая школа, 2007.
5. Борисова Н. Постный стол. Рождественский стол (комплект из 2 книг) - М.: Никая, 2014.
6. Давыдова Ю. С., Елецкая Е. А. Большая книга постных салатов и супов. - М.: Феникс, 2009.
7. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Владос, 2010.
8. Зданович Л. 100 лучших рецептов для постного стола. - М.: Рипол Классик, 2014.
9. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Рипол классик, 2011.
10. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Рипол классик, 2010.
11. Игумен Гермоген (Ананьев). Кухня батюшки Гермогена. - М.: Даниловский Благовестник, 2013.
12. Иванова С. Постные блюда в мультиварке. - М.: Эксмо, 2014.
13. Киреевский И.Р. Капустная семейка. – М.: Слово, 2011.
14. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М.: Аст, 2005.
15. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2014.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2005 г.
17. Синельникова А. А. 222 рецепта для здоровых и полезных постов. - М.: Вектор, 2014.
18. Поскребышева Г. И. Современная православная кухня. - М.: Олма-Пресс, 2010.
19. Похлебкин В. В. [Тайны хорошей кухни](#). - М.: Центрполиграф», 2009.

20. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова. – Москва : Академия, 2014. – 448 с.

21. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с

22. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

23. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.