

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 №2

от «22» мая 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора №149-цдо от 22.05.2024 г.

**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, 2024 г.

Краткая аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Студия кулинарного мастерства» (далее – Программа) включает в себя 3 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 народностей, выраженной в особенностях кулинарных традиций разных стран и преемственность, поколений, рецептами, передаваемыми от старинны до наших дней, которые зарекомендовали себя проверкой временем и любовью к 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., данная программа имеет спрос, может развиваться, усовершенствоваться и видоизменяться на основе выявления потенциальных возможностей и предпочтений при выборе профессии и видов деятельности, с учетом индивидуальных интересов и способностей детей.

Программа нацелена на решение задач, определенных следующими нормативными документами:

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

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

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

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

5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 №

воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р).

7. 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».

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

9. 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".

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

11. 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)»).

2. 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»).

13. 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)».

14. 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 ~~Новизна~~ программа ~~состоит~~ ~~в том~~ ~~что~~ ~~она~~ ~~разработана~~ ~~и~~ ~~у~~ ~~читывает~~ ~~современные~~ ~~тенденции~~ ~~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 программ. Традиция обучения кулинарии в дополнительном образовании давняя.

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 учащихся с современной кухней, основными профессиями пищевой промышленности.

Цель программы – Формирование нравственной и патриотичной личности через овладение основами русской традиционной кухни.

Задачи программы

Обучающие:

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить детей с особенностями кухни Самарской области;
- познакомить детей с историей традиционной кулинарии православного

поста и праздников;

- 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;
- познакомить с особенностями приготовления блюд православной кулинарии (постных и праздничных);
- 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: 10-14 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 часов (3 модуля)

Формы обучения:

- занятие;
- практическая работа;
- защита проекта.

Формы организации деятельности: групповая.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 1,5 и 1 часу академическому.

Наполняемость учебных групп: составляет 15 человек.

Планируемые результаты

Личностные:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- обучение санитарно - гигиеническим требованиям 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;

- обучение начальным навыкам саморегуляции;

- развитие по осознанного 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:

- обучение самостоятельно готовить различных блюд;

- умение преобразовывать познавательную задачу в практическую, через изучение рецепта и приготовления продукта;

- умение выделять главное, осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения;

- способность прогнозировать результат хранения продуктов.

Регулятивные:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;

- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условием её реализации в процессе приготовления;

- умение понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;

- способность конструктивно действовать даже в ситуациях не успеха;

- самостоятельно учитывать выделенные педагогом ориентиры действия в новом материале;

- способность вносить коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок;

- способность адекватно воспринимать предложения и оценку педагогов, товарищей и родителей;

- способность оценивать свой труд, принимать оценки одноклассников, педагогов, родителей.

Коммуникативные:

- способность учитывать разные мнения и интересы и обосновывать свою

позицию;

- умение приходить к общему решению в совместной работе (сотрудничать с ровесниками);
- умение сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- умение 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
	Изделия из теста			
	Холодные блюда и закуски			
	Основные блюда русской традиционной кухни			
	ИТОГО			

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 трёхбалльная 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 «Изделия из теста»

Цель: Создание условий для формирования нравственной и патриотичной личности через овладение навыками приготовления, украшения, подачи и угощения традиционного изделия 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 чувства вкуса при оформлении изделий из теста
- развитие чувства патриотизма о знаний национальных праздников
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- воспитание чувства вкуса: патриотического чувства гордости.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий изделий из теста;
- основные исторические факты способы приготовления изделий из теста

Обучающийся должен уметь:

- оформить
- подать
- определить на вкус.

Модуль «Изделия из теста»

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
	Слоеное тесто				Технология приготовления
	Дрожжевое тесто				Составление технологической карты приготовления блюда

	Песочное тесто				Технология приготовления
	Пельменное тесто				Составление технологической карты
	Классическое бисквитное тесто				Рецепт и технология приготовления
	Бездрожжевое слоеное тесто				Составление технологической карты
	Итого:				

Содержание программы модуля

Тема 1. Слоеное тесто

Теория: тесто используемое при выпечке слоёных пирожков, булочек, 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. Бездрожжевое слоеное тесто

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

Практика: приготовление теста.

Модуль «Холодные блюда и закуски»

Цель: Создание условий для развития через освоение способов приготовления традиционных холодных закусок.

Задачи: Познакомить детей с основами правильного питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи. Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;

Обучающие:

- способ приготовления холодных блюд и закусок.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей холодных блюд и закусок;
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- формирование кулинарного вкуса.

Предметные ожидаемые результаты.

Обучающийся должен знать:

- события
- способы подачи
- определение понятий холодных блюд и закусок;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление холодных блюд и закусок ;

Обучающийся должен уметь:

- готовить основные блюда из холодных блюд и закусок;

Модуль «Холодные блюда и закуски»

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
	Вводное занятие.				Знакомство с учащимися. Техника безопасности
	Пирожки с ливером: картошкой				Рецепт и технология приготовления
	Холодные закуски из рыбы- Волжская рыба				Технология приготовления
	Блины				Рецепт и технология приготовления
	Закусочный пирог-салат «Мимоза»				Составление технологической карты
	Сырный пирог с зеленью				Рецепт и

					технология приготовления
	Постный паштет				Технология приготовления
	Закуска «Блинный пирог»				Составление технологической карты приготовления блюда
	Мясной пирог с сушками				Технология приготовления
	Сдобные булочки. Плюшка Московская				Рецепт и технология приготовления
	Холодное лобио				Составление технологической карты
	Мелтонский пирог со свининой				Технология приготовления
	Жареные кабачки с помидором				Составление технологической карты
	Слоеный пирог с сосисками				Рецепт и технология приготовления

	Пирог с рыбой и рисом				Составление технологическо й карты приготовление блюда
	Жареные баклажаны				Технология приготовления
	Куличи				Технология приготовления
	Жаворонки из теста				Составление технологическо й карты приготовление блюда
	Шаньги				Технология приготовления
	Итого:				

Содержание программы модуля

Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности. Разнообразие «Холодные блюда и закуски».

Теория: Холодные блюда и закуски. Способы их подачи и дополнения ими основных блюд.

Практика: Ознакомление с традиционными холодными блюдами Самарской области.

Тема 2. Пирожки с ливером: картошкой .

Теория: самостоятельное блюда, произвольной формы с начинкой.

Практика: приготовление блюда.

Тема 3. Холодные закуски из рыбы - Волжская рыба.

Теория: это соленая, маринованная или фаршированная рыба, заливное или рыбные рулеты с разнообразными начинками.

Практика: приготовление блюда.

Тема 4. Блины.

Теория: тонкие блины на молоке.

Практика: приготовление блюда.

Тема 5. Закусочный пирог-салат «Мимоза».

Теория: рыбные консервы, картофель, морковка, лук, сыр, сыр, тесто.

Практика: приготовление блюда.

Тема 6. Сырный пирог с зеленью.

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

Практика: приготовление блюда.

Тема 7. Постный паштет

Теория: паштет из фасоли.

Практика: приготовление блюда.

Тема 8. Закуски «Блинный пирог».

Теория: главные ингредиенты молоко, яйцо. мука. сахар.

Практика: приготовление пирога.

Тема 9. Мясной пирог с сушками.

Теория: тестовой пирог с мясным фаршем.

Практика: приготовление блюда.

Тема 10. Сдобные булочки. Плюшка Московская

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

Практика: приготовление блюда.

Тема 11. Холодное лобио

Теория: блюдо из бобов фасоли, лука и чеснока.

Практика: приготовление блюда.

Тема 12. Мелтонский пирог со свинойной .

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

Практика: приготовление блюда.

Тема 13. Жареные кабачки с помидором

Теория: жареные кабачки с помидорами прекрасная лёгкая и летняя закуска.

Практика: приготовление блюда.

Тема 14. Слоеный пирог с сосисками.

Теория: пирог из слоеного теста и сосисок.

Практика: приготовление блюда.

Тема 15. Пирог с рыбой и рисом.

Теория: русский рыбный пирог с рисовой начинкой.

Практика: приготовление блюда.

Тема 16. Жареные баклажаны

Теория: готовится из обязательных ингредиентов, баклажаны, помидоры, сладкий перец, репчатый лук, чеснок, кинза.

Практика: приготовление блюда.

Тема 17. Куличи

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

Практика: приготовление блюда.

Тема 18. Жаворонки из теста

Теория: дрожжевое сладкое теста.

Практика: приготовление блюда.

Тема 19. Шаньги

Теория: дрожжевое тесто, картофельное пюре , творог.

Практика: приготовление блюда.

Модуль «Основные блюда русской традиционной кухни»

Цель: Создание условий для формирования нравственной и патриотичной личности через овладение навыками приготовления, сервировки, подачи блюд русской традиционной кухни .

Задачи: Способствовать профессиональному самоопределению.

Способность формирования основ знаний русской традиционной кухни .

Способность формировать интерес к приготовлению блюд русской традиционной кухни в домашних условиях.

Привить любовь и уважение к русской традиционной кухни .

Обучающие:

- научить готовить горячие блюда .
- обучить особенностям составления технологических карт.
- научить подавать, сервировка блюд русской кухни.

Развивающие:

- развить интерес к изучению русской кухни.
- развить желание готовить традиционные блюда
- развить кулинарный кругозор.

Воспитательные:

- воспитать чувства гордости.
- чувства патриотизма
- чувства ответственности

- интерес к родной культуре
- определение понятий русской традиционной кухни

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий русской традиционной кухни ;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление русской традиционной кухни;
- какие подаются блюда и на какие праздники;

Обучающийся должен уметь:

- применять технику оформления блюд.
- определять праздничные , постные блюда
- свежесть продуктов (по виду, запаху , вкусу)
- определять приправы по запаху.

Модуль «Основные блюда русской традиционной кухни»

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
	Первое блюда. Борщ				Составление технологической карты приготовления блюда
	Первое блюда. Щи				Рецепт и

					технология приготовления
	Первое блюда. Уха				Составление технологической карты приготовления блюда
	Первое блюда. Солянка				Технология приготовления
	Первое блюда. Рассольник				Рецепт и технология приготовления
	Первое блюда. Окрошка				Составление технологической карты
	Первое блюда. Свекольник				Рецепт и технология приготовления
	Каша в горшочках				Технология приготовления
	Каша из пшена на бульоне				Составление технологической карты приготовления блюда
	Каша "Дружба"				Технология

					приготовления
	Гречка по-купечески				Рецепт и технология приготовления
	Гречневая каша с луком, яйцами и грибами				Составление технологической карты
	Салат "Оливье"				Технология приготовления
	Салат "Винегрет"				Составление технологической карты
	Способы приготовления капусты: квашеная, солёная, тушеная				Рецепт и технология приготовления
	Способы приготовления картофеля и его сочетание с другими продуктами русской кухни				Составление технологической карты приготовление блюда
	Традиционный свадебный каравай				Технология приготовления
	Блюда из творога: пасха, сырник, ватрушки				Технология приготовления
	Русские десерты: запечённые				Составление технологической

	яблоки				картыприготовле ние блюда
	Десерты народов Поволжья Чак-чак				Технология приготовления
	Постный яблочный пирог.				Составление технологической картыприготовле ние блюда
	Постный рулет с маком				Технология приготовления
	Пирожки с морковью				Составление технологической картыприготовле ние блюда
	Кисель				Технология приготовления
	Итого:				

Содержание программы модуля

Тема 1. Первое блюда. Борщ

Теория: капуста, свекла, картофель, лук , морковь.

Практика: приготовление блюда.

Тема 2. Первое блюда. Щи.

Теория: капуста, мясо, морковь, петрушка, лук, лавровый лист

Практика: приготовление блюда.

Тема 3. Первое блюда. Уха

Теория: рыба, картофель. укроп, лук, чёрный перец.

Практика: приготовление блюда.

Тема 4. Первое блюда. Солянка

Теория: куриные крылышки, бекон, колбаса домашняя, морковь, лук, огурцы солёные, томатная паста.

Практика: приготовление блюда.

Тема 5. Первое блюда. Рассольник.

Теория: солёные огурцы, перловка, картофель, зелень.

Практика: приготовление блюда.

Тема 6. Первое блюда. Окрошка.

Теория: ингредиенты хлебный квас, свежие огурцы, укроп, зеленый лук, яйцо, сметана

Практика: приготовление блюда.

Тема 7. Первое блюда. Свекольник.

Теория: свекла, хлебный квас, огурцы, укроп .

Практика: приготовление блюда.

Тема 8. Каша в горшочках.

Теория: геркулес, молоко, мёд , масло сливочное

Практика: приготовление каша.

Тема 9. Каша из пшена на бульоне.

Теория: пшена, бульон, соль.

Практика: приготовление блюда.

Тема 10. Каша "Дружба".

Теория: рис, молоко, сахар, соль, масло сливочное.

Практика: приготовление каша.

Тема 11. Гречка по-купечески.

Теория: гречка, мясо.

Практика: приготовление блюда.

Тема 12. Гречневая каша с луком, яйцами и грибами .

Теория: гречка, лук, яйцо, грибы.

Практика: приготовление каша.

Тема 13. Салат "Оливье".

Теория: зелёный горошек, картофель, морковь, яйцо, колбаса.

Практика: приготовление салата.

Тема 14. Салат "Винегрет"

Теория: свёкла, картофель, квашеная капуста, лук, морковь, растительное масло.

Практика: приготовление салата.

Тема 15. Способы приготовления капусты: квашеная, солёная, тушеная.

Теория: капуста, соль, приправы,

Практика: приготовление блюда.

Тема 16. Способы приготовления картофеля и его сочетание с другими продуктами русской кухни.

Теория: картофель, соль.

Практика: приготовление блюда.

Тема 17. Традиционный свадебный каравай

Теория: мука, дрожжи, сахар, яйцо, молоко.

Практика: приготовление теста.

Тема 18. Блюда из творога: пасха, сырник, ватрушки.

Теория: творог, сахар, сухофрукты.

Практика: приготовление десерта.

Тема 19. Русские десерты: запечённые яблоки.

Теория: яблока, мёд, орехи.

Практика: приготовление десерта.

Тема 20. Десерты народов Поволжья Чак-чак .

Теория: тесто, мёд,

Практика: приготовление десерта.

Тема 21. Постный яблочный пирог.

Теория: постный и вкусный яблочный пирог с корицей.

Практика: приготовление пирога.

Тема 22. Постный рулет с маком.

Теория: дрожжевое тесто, мак.

Практика: приготовление пирога.

Тема 23. Пирожки с морковью.

Теория: мука, сахар, молоко, яйцо, дрожжи, морковь.

Практика: приготовление десерта.

Тема 22. Кисель.

Теория: кисель,

Практика: приготовление напитка.

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,

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,
19. Похлебкин В. В. [Тайны хорошей кухни](#). - М.: Центрполиграф», 2009.