

**Муниципальное казенное учреждение
дополнительное образование
Дом детского творчества**

Рассмотрено
на заседании
методсовета
Протокол №

13 от 28.08.2020

Утверждаю
Директор МКУ ДО ДДТ
Л.А.Иванюк

Приказ № *144/к* от *28.08.2020* г.



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
Юный кулинар**

Уровень программы: базовый
Тип программы: модифицированный
Возраст обучающихся: 9-18 лет
Срок реализации 3 года

Разработчик программы:
Сычёва Елена Дмитриевна,
педагог дополнительного
образования

р.п.Гари
2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Тематический план первого года обучения.....	9
3. Учебно – тематический план первого года обучения.....	10
4. Содержание первого года обучения.....	13
5. Требования программы первого года обучения.....	20
6. Тематический план второго года обучения.....	21
7. Учебно – тематический план второго года обучения.....	22
8. Содержание второго года обучения.....	25
9. Требования программы второго года обучения.....	37
10. Тематический план третьего года обучения.....	38
11. Учебно – тематический план третьего года обучения.....	39
12. Содержание третьего года обучения.....	42
13. Требования программы третьего года обучения.....	65
14. Материальное Обеспечение.....	66
15. Список литературы.....	67
Приложение (диагностики, анкеты, опросы и т.д.)	

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» относится к базовому уровню и имеет социально-педагогическую направленность. По функциональному предназначению 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 с учётом Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 г. №196 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», опираясь, на личный опыт, и желание передавать накопленную базу теоретических знаний и практических навыков детям.

Для разработки дополнительной общеобразовательной программы «Юный кулинар» использовались методические разработки авторов [5], [11], [16], [17].

Новизна

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.

А также программой предусмотрено таких современных педагогических технологий, как мастер-классы по приготовлению разных блюд, кулинарные поединки, проводить проектную деятельность....)

Актуальность 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).

Целесообразность программы 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), что способствует популярности объединения «Юный кулинар».

Обучение по данной программе создаёт благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации обучающихся в области кулинарии.

Цели программы: создание условий для использования труда обучающегося как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка; формирование у обучающегося знаний, умений, навыков в кулинарном искусстве, *(которые помогут в профессиональной ориентации)*.

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

Воспитательные:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- 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.

Развивающие:

- формировать у обучающегося культуру общения и поведения в социуме;
- развить интеллектуальные, коммуникативные и организаторские способности обучающихся;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося *через мастер-классы и проектную деятельность*;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

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 интеллект карты приготовления различных блюд;
- научить проектировать кулинарные блюда.

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.

Общеобразовательная программа «Юный кулинар» ориентирована на детей возраста 9-18 лет, и по времени реализации – трёхгодичная.

Данная программа делает акцент на личностно-ориентированный подход к каждому обучающемуся.

Количество обучающихся в группе

Ожидаемое минимальное число детей, обучающихся в группе 1-го года обучения 12 человек, в группе 2-го года обучения 10 человек, в группе 3-го года обучения 8 человек.

Организационные условия проведения занятий

Общий объём программы составляет 432 часа, из них **первый год обучения** рассчитан на 72 час, 2 раза в неделю по 1 часу (теория 34 часа, 38 часов практика);

второй год обучения рассчитан на 144 час, 2 раза в неделю по 2 часа (теория 60 часов, 84 часа практика);

третий год обучения рассчитан на 216 часов, 2 раза в неделю по 3 часа (теория 72 часа, 144 часа практика).

Занятия длительностью 45 минут, для здоровьесбережения во время теоретических и практических занятий проводятся физминутки для глаз, рук, шеи, ног, спины между занятиями по 10 минут отводится на отдых.

Основные формы и приемы обучения

Программой «Юный кулинар» предусмотрено проведение различных мероприятий – экскурсии с целью посещения организаций общепита: хлебозавод, кафе, кулинарные поединки, различные мероприятия с проведением мастер-класса по приготовлению кулинарных блюд, защита проектов в области кулинарии.

Для создания целостной системы воспитания и обучения основам кулинарии и национальной кухни большое место отводится приобщению родителей к участию в жизни детского коллектива.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.;

практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой;

мастер-класс, один из активных методов обучения в формировании универсальных учебных действий обучающихся;

технология проблемного обучения, обучение через открытие – обучающиеся сами предлагают решение проблемной ситуации.

приемы: ролевые игры, игры-тренинги, составление схем и мнемотаблиц, викторины, проектирование, рейтинговая оценка.

Всем известно, что привычной и желанной формой деятельности для ребенка является игра, значит можно использовать эту форму организации деятельности для обучения, объединив игру и учебно-воспитательный процесс.

Воспитательная работа

Воспитание является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности обучающихся.

Реализация программы «Юный кулинар» призвана способствовать решению целого ряда воспитательных задач, изложенных выше. ????????

Одним из видов творческой активности обучающихся является приготовление изделий по рецептам, самостоятельно подобранными детьми из различных источников. Такие занятия лучше приурочить к воспитательным мероприятиям, проводимым в МКУ ДО ДДТ: День пожилого человека, День матери, Международный женский день, День защитника Отечества, Новогодние праздники, День Победы и Пасха, Масленица.

В течение учебного года программой предусмотрены фото выставки и фотоконкурсы кулинарных блюд, в процессе подготовки к такого рода мероприятиям юным кулинарам представляется возможность пофантазировать, использовать декоративные качества различных продуктов питания, согласно тематике сервировать выставочный стол, например, интересно оформить блюда из овощей, бутерброды и другое на заданную тему: «Овощное ассорти», «Умный десерт», к Дню Победы, «Ой, блины, мои блины, вы блиночки мои», «Кухня разных народов» и т. п.

В дни школьных каникул в программу включены мероприятия разного характера, это могут быть игровые мероприятия, походы, экскурсии на хлебозавод, в кафе, поход в музей на тематические выставки, что способствует расширению кругозор обучающихся, ориентации их в выборе профессии, и даёт возможности использовать полученные знания в самостоятельной творческой деятельности.

Контроль результативности образовательного процесса:

1. **начальный** – наблюдение и отдельные задания;
2. **текущий:** само - и взаимный контроль, конкурсы, мастер-класс (показатель высоких достигнутых результатов);
3. **промежуточный контроль:** работы детей по темам;
4. **итоговый:** итоговая выставка кулинарных блюд, защита проекта, итоговая аттестация (3 год обучения).

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся, получившие знания и навыки по полному курсу программы «Юный кулинар», смогут социализироваться и адаптироваться к жизни в обществе, а это:

- обучающийся должен иметь ясное и конкретное представление о национальной кухне;
- обучающийся должен уметь проводить мастер-класс по приготовлению блюда;
- обучающийся должен уметь создавать проекты в кулинарном искусстве;
- обучающийся должен уметь составлять меню по правилам здорового питания.
- обучающийся должен профориентироваться для дальнейшего выбора профессии.

- по окончании обучения обучающийся должен иметь ясное и конкретное представление о приготовлении основных блюд русской и национальной кулинарии;
- с каждым занятием интерес к кулинарному искусству у детей только увеличивается;
- устойчиво проявляется творческая активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- способность обучающихся критически относиться к разного рода диетам;
- умение обучающихся работать в коллективе.
- адекватная самооценка обучающихся, уверенность в своих силах, самостоятельность, целеустремленность.

Для успешной реализации данной программы необходимы: оборудованное помещение для занятия по кулинарии; планы занятий, методическая литература, дидактический материал, наглядные пособия по темам; кабинет с мультимедийным оборудованием для теоретических занятий и мероприятий.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
БЛОКИ	НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА
Введение в профессию	Введение	4	2	2
Учимся готовить	I Бутерброды	2	1	1
	II Блюда из яиц	4	1	3
	III Блюда из творога	6	2	4
	IV Холодные блюда и закуски	12	4	8
	V Горячие блюда	12	4	8
	VI Изделия из теста	4	1	3
	VII Сладкие не печёные изделия и напитки	4	1	3
	Итого	44	14	30
Этикет	Правила гостеприимства			
	Сервировка стола к завтраку	4	2	2
	Сервировка стола к обеду	4	1	3
	Сервировка стола на праздник	4	1	3
Итого	12	4	8	
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	4	2	2
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия	6	2	4
Подведение итогов	Итоговое мероприятие	2	1	1
Итого		72	27	45

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			КОНТРОЛЬ
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ
Введение в профессию	1. Вводное занятие	2	1	1	Начальный: стартовая диагностика; анкетирование
	2. Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1	
Учимся готовить	I Бутерброды Открытые, закрытые бутерброды	2	1	1	Текущий: диагностика мотивации
	II Блюда из яиц 1. Яйца вкрутую 2. Омлет	2	0,5	1,5	Диагностика учебных достижений
		2	0,5	1,5	
	III Блюда из творога 1. Назначение кухонной утвари 3. Сырники.	3	1	2	Промеж-ый: тесты; практические задания
		3	1	2	
	IV Холодные блюда и закуски 1. Закусочные блюда из яиц фаршированных 1.1. «Антошки на полянке» 2. Закусочные блюда из фаршированных овощей 2.1. Томаты фаршированные 3. Салаты из сырых овощей 3.1. Салат «Из моркови с чесноком» 3.2. Салат «Осенний» 4. Салаты из варёных овощей 4.1. Салат «Оливье»	2	1	1	Промеж-ный: диагностика мотивации и итоговая диагностика
		2	1	1	
		2	0,5	1,5	
		2	0,5	1,5	
		2	0,5	1,5	
		2	0,5	1,5	
V Горячие блюда 1. Виды супов Приготовление борща 2. Блюда и гарниры из овощей 2.1. Картофельное пюре 2.2. Картофель жареный 3. Виды запеканок 3.1. Рисовая	3	1	2	Промеж-ный: диагностика мотивации и итоговая диагностика	
	3	1	2		
	3	1	2		
	3	1	2		
	3	1	2		
VI Изделия из теста				Текущий:	

	1. Печенье из песочного теста 2. Изделия из бисквитного теста	2 2	1 1	1 1	задания сам-ой работы; тестирование
	УП Сладкие не печёные изделия и напитки 1. Пирожное «Картошка» и кисель 2. Торт «Колбаска» и компот	2 2	1 1	1 1	Промеж-ный: анкет-ние; диагностика учебных достижений
Этикет	Правила гостеприимства 1.Сервировка стола к завтраку. Меню на завтрак 2.Сервировка стола к обеду Меню на обед 3.Сервировка стола на праздник. Меню на праздник	4 4 4	2 1 1	2 3 3	Диагностика уровня воспитанности обучающегося
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов 1.Плоские фигурки разных форм	4	2	2	Текущий: задания сам-ой 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	Итоговое мероприятие	2	1	1	Итоговый
	Всего	72	34	38	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПЕРВОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

Блок «Введение в профессию»

Тема 1. Вводное занятие (2)

Знакомство обучающихся с задачами программы «Юные кулинары», с оборудованием помещения, организацией труда. Значение питания для жизнедеятельности организма. 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.

Практическая работа. Игры на знакомство. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты).

Тема 2. Помещение и оборудование для кулинарных работ (2)

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.

Практическая работа. Правила гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ухода за посудой. Проведение игр: «Какая это посуда», «Что из чего сделано», ролевой игры «Поваренок».

Блок «Учимся готовить»

Раздел I. Бутерброды

Тема 1. Открытые, закрытые бутерброды (2)

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. Обсуждение блюда. Составление блюда. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению блюда. Повторение техники безопасности (Т/Б) при работе с ножом.

Практическая работа. Способы приготовления бутербродов простых и сложных. Историческое сообщение о чае. Заваривание чая. Проведение рейтинговой оценки и дегустации бутербродов. Чайная церемония. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел II. Блюда из яиц

Тема 1. Яйца вкрутую (2)

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.

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

Тема 2. Омлет (2)

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

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

Раздел III. Блюда из творога.

Тема 1. Назначение кухонной утвари (3)

Дополнение знаний, обучающихся о кухонных принадлежностях. Познавательные сведения о кухонной утвари для хранения молока, масла и творога. Составление блюда. Использование кухонных приборов. Обсуждение блюда. ТБ при работе с кухонными инструментами.

Практическая работа. Проведение игр «Расставь по полкам», «Какая это посуда», «Что из чего сделано». Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Сырники (3)

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.

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

Раздел IV. Холодные блюда и закуски

Тема 1. Закусочные блюда из яиц фаршированных

Тема 1. Антошки на полянке (2)

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

Практическая работа. формирование навыков использования разных продуктов в одном блюде. Приготовление холодной закуски, где сочетаются белковые, соевые и овощные продукты. Поэтапное приготовление блюда из яиц, томатов и консервированного горошка. Анализ работы.

Тема 2. Закусочные блюда из фаршированных овощей

Тема 2.1. Томаты фаршированные (2)

Правила хранения продуктов. Меры предосторожности при выборе грибов. Закрепление навыков приготовления закусочных блюд холодного приготовления.

Практическая работа. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Поэтапное приготовление фаршированных томатов. Анализ работы.

Тема 3. Салаты из сырых овощей

Тема 3.1. Салат Витаминный (2)

Обобщение знаний, обучающихся об овощных растениях. Сообщение познавательных сведений об овощных культурах. Правила составления схемы салата.

Практическая работа. Приготовление салата «Витаминный». Первичная обработка овощей. Способы приготовления салата «Витаминный» из капусты и моркови. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 3.2. Салат из моркови с чесноком (2)

Продолжение изучения овощных культур; приготовление салата «Морковь с чесноком». Сообщение о пользе чеснока для здоровья человека

Практическая работа. Просмотр салатов из моркови и других продуктов в презентации. Повторение правил Т/Б при работе с теркой, чеснокадовилкой и ножом. Составление схемы салата. Поэтапное приготовление салата «Морковь с чесноком». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. С помощью интернета поиск новых рецептов салатов из моркови.

Тема 3.3. Салат Осенний (2)

Совершенствование навыков нарезки овощей разными формами приготовления салата «Осенний». Повторение правил безопасного труда при работе с ножом.

Практическая работа. повторение правил Т/Б при работе с ножом и теркой. Составление схемы салата. Нарезка овощей: капуста, морковь, яблоко и лук. Поэтапное приготовление салата «Осенний». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 4. Салаты из варёных овощей

Тема 4.1. Салат «Оливье» (2)

Обобщение знаний соединения продуктов растительного и животного происхождения. Демонстрация видео и презентации о сочетании продуктов растительного и животного происхождения. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к салату (варка овощей). Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда.

Практическая работа. Приготовление салата из варёных овощей в сочетании с мясными продуктами. Форма нарезки овощей - кубик. Составление схемы салата «Оливье». Поэтапное приготовление салата «Оливье». Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Благодарность за угощение».

Раздел V. Горячие блюда

Тема 1. Виды супов

Приготовление борща (4)

Знакомство детей с приемами тепловой обработки овощей, на примере, приготовление борща. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов и борща. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению борща. Проведение инструктажа Т/Б и П/Б при работе с инструментами и электрооборудованием.

Практическая работа. 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

Тема 2.1. Картофельное пюре (2)

Продолжение знакомства детей с приемами тепловой обработки овощей; приготовление картофельного пюре. Обучение приготовлению отварных блюд из овощей. Расширение знания об условиях, обеспечивающих сохранение витаминов и минеральных солей при первичной и тепловой обработке овощей. Повторение санитарных требований при приготовлении пищи. Приучение обучающихся к экономному расходованию продуктов. Текущий инструктаж по

обработке овощей и подготовке их к приготовлению борща. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления пюре.

Практическая работа. Совершенствование навыка резки сырых овощей. Поэтапное приготовление пюре. Формирование навыков умения работать коллективно. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Проведение игры «Комплименты».

Тема 2.2. Картофель жареный (2)

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.

Практическая работа. 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

Тема 3.1. Рисовая запеканка (4)

Знакомство с крупяными кулинарными изделиями во время приготовления рисовой запеканки. Сообщение о запеченных блюдах из злака, 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.

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

Раздел VI. Изделия из теста

Тема 1. Печенье из песочного теста (2)

Знакомство с разновидностью теста и с разными видами печенья. Знакомство со способом приготовления песочного теста во время приготовления кондитерских блюд из песочного теста. Обучение детей приемам замешивания, раскатывания теста, и вырезание формы печенья песочное тесто. Повторение санитарных требований и правил Т/Б и П/Б при выпечке печенья.

Практическая работа. Приготовление печенья из песочного теста. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Чайная церемония по правилам этикета. Просмотр рецептов выпечки по интернету. Обсуждение рецептов выпечки.

Тема 2. Изделия из бисквитного теста (2)

Продолжение знакомства с разновидностью теста. Обучение приготовлению бисквитного теста. Демонстрация приемов выпекания бисквитного пирога с яблоком «Шарлотка». 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.

Практическая работа. 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.

Раздел УП. Сладкие не печёные изделия. Напитки

Тема 1. Пирожное «Картошка». Кисель (2)

Знакомство с технологией приготовления не печёных изделий – пирожное «Картошка» и с технологией приготовления киселя. Просмотр по интернету разных рецептов не печеных кондитерских изделий и киселя. Обучение замешиванию теста для холодным способом приготовления пирожного «Картошка». Демонстрация приемов выкладывания пирожного по порциям в виде картошки. Обучение приготовлению киселя на вишневом морсе. Повторение санитарных требований при замешивании теста и правил Т/Б и П/Б при приготовлении киселя.

Практическая работа. Приготовление десерта с напитком. Коллективная работа. Складывание салфеток. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Домашнее задание. Анализ работы и самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2. Торт «Шоколадная колбаска». Компот (2)

Продолжение знакомства с технологией приготовления сладких напитков, и закрепление навыков приготовления не печёных изделий – торт «Шоколадная колбаска». Обучение приготовлению компота из сухофруктов. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении компота. Правила санитарно-гигиенических требований к приготовлению теста для торта «Шоколадная колбаска».

Практическая работа. 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.

Блок Этикет за столом
Раздел Правила гостеприимства
Тема 1. Сервировка стола к завтраку
Меню на завтрак (4)

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..

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

Тема 2. Сервировка стола к обеду. Меню на обед (4)

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.

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

Тема 3. Сервировка стола на праздник. Меню на праздник (4)

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.

Практическая работа. 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

Тема 1. Плоские фигурки разных форм (4)

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

Практическая работа. Работа с литературой по карвингу. Изготовление шаблонов для вырезания. Пробное вырезание из овощей плоских фигурок с помощью ножа.

Блок Культурно-досуговая деятельность

Раздел Мероприятия

Тема 1. Игровые программы в каникулярное время (2)

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

Тема 2. Общие мероприятия в ДДТ (2)

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.

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, походна природу.

Блок подведение итогов

Итоговое мероприятие (2)

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

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

По завершении первого года обучения, обучающиеся

должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- технологию и названия национальных блюд;
- правила этикета гостеприимства;
- правила этикета за столом;
- правила работы в коллективе.

должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить изделия из песочного и дрожжевого теста;
- проводить мастер-класс;
- работать в коллективе.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВТОРОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАТИКА
Введение в профессию	Вводное занятие			
	Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1
	Итого	4	2	2
Учимся готовить	I Бутерброды	6	3	3
	II Блюда из яиц	4	2	2
	III Блюда из творога	6	3	3
	IV Холодные блюда и закусочные блюда разными способами приготовления			
	V Горячие блюда	16	8	8
	VI Изделия из теста	26	13	13
	VII Сладкие не печёные изделия и напитки	16	8	8
	Итого	82	41	41
Этикет	Правила гостеприимства	24	6	18
	Итого			
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	24	6	18
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия	6	3	3
Подведение итогов	Итоговые мероприятия	4	2	2
	Всего	144	60	84

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ВТОРОГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			КОНТРОЛЬ
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ
Введение в профессию	Вводное занятие	2	1	1	Начальный: стартовая диагностика; анкетирование
	Помещение и оборудование для кулинарных работ	2	1	1	
Учимся готовить	I Бутерброды				Текущий: диагностика мотивации
	1. Бутерброды с зеленью и овощами	2	1	1	
	2. Бутерброды с мясными продуктами	2	1	1	
	3. Горячие бутерброды	2	1	1	
	II Блюда из яиц				Текущий: Диагностика учебных достижений
	1. Яичницы с овощами и молочными продуктами	2	1	1	
	2. Омлеты с овощами и молочными продуктами	2	1	1	
	III Блюда из творога				Промежуточный диагностика мотивации и итоговая диагностика
	1. Назначение кухонной утвари. Сырники	2	1	1	
	2. Блинчики с творогом	2	1	1	
	3. Творожное печение	2	1	1	
	IV Холодные блюда и закусочные блюда разными способами приготовления				Промежуточный : тесты; практические задания
1. Ёжики-творожники	2	1	1		
2. Закусочные блюда из фаршированных овощей					

2.1.Томаты фаршированные	2	1	1	Промежуточный : анкетирование; диагностика учебных достижений
2.2.Блюда из картофеля	2	1	1	
3. Салаты из сырых овощей	2	1	1	
3.1.Салаты из капусты, свежего огурца и др..	4	2	2	
3.2.Салат из моркови с черносливом и орехами»	2	1	1	
4. Салаты из варёных овощей				
4.1.Салат «Ромашки»	2	1	1	
У Горячие блюда.				Промежуточный анкетирование; 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	
2.2.Картофель жареный	2	1	1	
2.3.Рагу из овощей	2	1	1	
3.Виды запеканок	4	2	2	
4. Блюда рыбные	2	1	1	
5. Блюда из птицы	4	2	2	
6. Блюда из мяса	4	2	2	
VI Изделия из теста				Текущий: задания самостоятельной работы; тестирование
1. Выпечка из дрожжевого теста	4	2	2	
2.Выпечка из заварного теста	2	1	1	
3.Выпечка из песочного теста	4	2	2	
4. Выпечка из бисквитного теста	4	2	2	
VII Сладкие не печёные изделия и				Текущий:

	напитки 1. Пирожное. Компот. 2. Торт. Кисель VIII Десерты на желатине 1.Суфле фруктовое 2.Зефир белый	4 4 2 2	2 2 1 1	2 2 1 1	задания самостоятельной работы; тестирование
Этикет	Правила гостеприимства 1.Сервировка стола к завтраку. Меню на завтрак 2.Сервировка стола к обеду. Меню на обед 3.Сервировка стола на праздник. Меню на праздник	8 8 8	2 2 2	6 6 6	Диагностика 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»

Тема 1. Вводное занятие (2)

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.

Практическая работа. Игры на знакомство. Выявление потребности человека к занятиям кулинарии (заполнение анкеты).

Тема 2. Помещение и оборудование для кулинарных работ (2)

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.

Практическая работа. 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 I. Бутерброды

Тема 1. Бутерброды с мясными продуктами и курицей (2)

Знакомство обучающихся с разнообразием 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.

Практическая работа. 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 2. Бутерброды с зеленью и овощами (2)

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

Практическая работа. 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.

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

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.

Практическая работа. 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 II. Блюда из яиц

Тема 1. Яичница глазунья и яичница в перце (2)

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

Практическая работа. 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)

Проведение беседы о высказывании диетологов о норме потребления яиц в недельном рационе Текущий инструктаж. Санитарно-гигиенические требования. *Практическая работа.* 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 III. Блюда из творога

Тема 1. Назначение кухонной утвари. Сырники (2)

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.

Практическая работа. 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)

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.

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

Тема 3. Творожное печенье (2)

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

Практическая работа. Приготовление печенья из творога. Дегустация и проведение рейтинговой оценки продукта.

Раздел IV. Холодные блюда и закусовые

блюда разными способами приготовления

Тема 1. Ёжики-творожники (2)

Демонстрация способов применения сырых и вареных продуктов в одном блюде приготовление закуски, холодным способом используя творог и продукты растительного происхождения. Знакомство с обработкой грецких орехов. Обучение обработке грецких орехов для приготовления блюд Закрепление навыков работы с творогом. Правила хранения продуктов. Меры предосторожности при работе с острыми и режущими инструментами. Повторение техники безопасности при работе с ножом. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Приготовление закусочных блюд холодного и горячего приготовления из разных продуктов. Развитие творческого воображения во время приготовления разных блюд холодным способом. Поэтапное приготовление блюда «Ёжики-творожники». Анализ работы.

Тема 2. Закусочные блюда из фаршированных овощей

Тема 2.1. Томаты фаршированные (2)

Обучение приёмам фарширования томатов овощами, зеленью и сыром. Демонстрация приемов разрезания томатов 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.

Практическая работа. Поэтапное приготовление фаршированных томатов. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание, найти новые рецепты фаршированных овощей.

Тема 2.2. Блюда из картофеля

Картофель фаршированный (2)

Обучение приёмам фарширования овощей горячим способом. Знакомство с горячим приготовлением закуски. Демонстрация способа приготовления фаршированного картофеля Развитие навыков фарширования овощей. Знакомство с полезными свойствами картофеля. Повторение правил работы с приборами и оборудованием во время кулинарной работы. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Повторение техники безопасности при работе с ножом во время работы с картофелем. Составление схемы приготовления фаршированного картофеля блюда. Поэтапное приготовление фаршированного картофеля. Загадки и пословицы о картофеле. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 3. Салаты из сырых овощей

Тема 3.1. Салаты из капусты, свежего огурца и др.. (4)

Обобщение знаний обучающихся, об овощных растениях. Приобщение к пониманию о полезной и вкусной пище. Сообщение познавательных сведений об овощных культурах. Правила составления салата. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. 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 3.2. Салат из моркови с черносливом и орехами (2)

Продолжение изучения овощных культур, через приготовление салата из моркови, черносливом и орехов. Сообщение о пользе грецкого ореха и чернослива для здоровья человека. Повторение правил Т/Б при работе с теркой, и ножом. Составление схемы салата. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. 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 4. Салаты из варёных овощей (2)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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.

У Горячие блюда.

Тема 1. Виды супов: Приготовление супов

Тема 1.1. Борщ по-украински (2)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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. Плов (2)

Продолжение беседы о блюдах из риса и блюдами Востока. Текущий инструктаж по обработке овощей и подготовке их к приготовлению плова. Закрепление навыков приготовления риса в плове. Сообщение о последовательности закладки ингредиентов плова. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б труда. Составление схемы приготовления плова. Повторение санитарных требований при приготовлении пищи. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Поэтапное приготовление плова. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 2.3. Картофель жареный (2)

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.

Практическая работа. 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 (4)

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.

Практическая работа. 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 3.2. Овощная запеканка (4)

Просмотр презентации о запеканках. Обсуждение разновидности блюд, приготовленных путем запекания. Текущий инструктаж по обработке продуктов и подготовке их к приготовлению запеканки. Текущий инструктаж по Т/Б и П/Б

труда. Составление схемы приготовления запеканки. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Поэтапное приготовление запеканки. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующем занятии. Домашнее задание.

Тема 4. Блюда из рыбы (2)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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

Практическая работа. 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 VI. Изделия из теста

Тема 1. Выпечка из дрожжевого теста (4)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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 печения. 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.

Практическая работа. Приготовление печения 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)

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.

Практическая работа. 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 УП Сладкие не печёные изделия и напитки

Тема 1. Пирожное без выпечки.

Компоты из сухофруктов и замороженных ягод (4)

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.

Практическая работа. 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)

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.

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

VIII Десерты на желатине

Тема 1. Суфле фруктовое

Знакомство с историей возникновения желеобразных блюд. Знакомство с технологией приготовления десерта из фруктов на основе желатина. Просмотр видеороликов мастерклассов приготовления суфле. Работа с компьютером и с интернетом. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении суфле. Составление схемы суфле. Обучение обучающихся по приготовлению суфле. Демонстрация приёмов приготовления желатиновой массы. Повторение правил Т/Б и П/Б при работе на электрооборудовании и с горячей массой. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Задание детям – предложить варианты суфле. Приготовление суфле. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Тема 2. Зефир белый

Продолжение работы над темой, знакомство с технологией приготовления зефира через мастер-класс в онлайн. Работа с компьютером и с интернетом. Повторение П/Б и Т/Б при приготовлении зефира. Составление схемы зефира. Обучение обучающихся по приготовлению суфле. Демонстрация приёмов приготовления желатиновой массы. Познакомить юных кулинаров с правилами работы с кулинарным шприцом. Повторение правил гигиены, Т/Б и П/Б при работе на электрооборудовании и с горячей массой. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Задание детям – предложить варианты зефира. Приготовление зефира. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта. Анализ работы. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание.

Блок Этикет

Раздел Правила гостеприимства

Тема 1. Сервировка стола к завтраку.

Меню на завтрак (8)

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.

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

Тема 2. Сервировка стола к обеду. Меню на обед (8)

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.

Практическая работа. Составление меню на обед. Проведение расчета расходов на обед. Применение полученных знаний и навыков на занятиях кулинарии в проектировании обеденного стола. Проведение контроля личной гигиены 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. Сервировка стола на праздник. Меню на праздник (8)

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.

Практическая работа. Проведение расчета расходов на обед. Проведение контроля личной гигиены 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)

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

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

Тема 2. Объемные фигуры (8)

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

Практическая работа Пробное вырезание из овощей объемных фигурок.

Тема 3. Оформление салатов и десертов (8)

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

Практическая работа. 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

Тема 1. Игровые программы в каникулярное время (2)

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

Тема 2. Общие мероприятия в ДДТ (2)

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.

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)

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

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

По завершении второго года обучения обучающиеся

ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

- назначение вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки (пассерование, бланкирование, тушение и запекание) и технологические правила их применения;
- пищевую ценность малоупотребляемых овощей (тыква, кабачок, патиссон, баклажан и т.д.), условия хранения овощей и правила приготовления блюд из этих овощей;
- классификацию холодных блюд и закусок;
- классификацию бутербродов и первичную обработку продуктов к приготовлению бутербродов и салатов;
- правила оформления и подачи к столу;
- правила карвинга - искусства вырезывания из овощей;
- пищевую ценность горячих напитков (какао, чай), разнообразие приготовления и подачи, правила сервировки стола к приёму чая;
- приёмы приготовления песочного, бисквитного, заварного теста;
- приёмы оформления кондитерских изделий;
- ассортимент супов и способы их приготовления, и подачи к столу;
- технологию приготовления вторых блюд;
- технологию приготовления начинок для пирогов и правила ведения выпечки изделий из дрожжевого теста;
- разнообразие технологий приготовления сладких холодных блюд и правила подачи железированных блюд и свежих фруктов;

ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

- применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- 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 общие принципы рационального питания;
- использовать инвентарь для варки на пару;
- составлять меню из блюд национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ		
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА
Введение в профессию	Вводное занятие	2	1	1
Учимся готовить	I Закуски	4	2	2
	II Блюда из яиц	4	2	2
	III Блюда из творога	10	5	5
	IV Блюда из круп, яиц и молока	10	5	5
	V Холодные блюда разными способами приготовления	16	8	8
	VI Горячие блюда	38	19	19
	VII Изделия из теста.	8	4	4
	VIII Напитки	6	3	3
	Всего	144	48	98
Этикет	Правила гостеприимства	10	5	5
Кухня разных народов	Блюда национальной кухни	14	7	7
Художественно-эстетическое искусство в кулинарии	Вырезание фигурок из овощей и фруктов	6	3	3
Проектная деятельность	Творческие проекты по кулинарии	8	4	4
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия	6	3	3
	Итого	6	3	3
Подведение итогов	Итоговые мероприятия	2	1	1
	Всего	144	72	72

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ			КОНТРОЛЬ
БЛОКИ	РАЗДЕЛЫ И ТЕМЫ ЗАНЯТИЙ	ВСЕГО	ТЕОРИЯ	ПРАКТИКА	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ
Введение в профессию	Вводное занятие	2	1	1	Начальный: стартовая диагностика; анкетирование
Учимся готовить	I Закуски				Текущий: диагностика мотивации
	1. Бутерброды	2	1	1	
	2. Салаты	2	1	1	
	II Блюда из яиц				Текущий: Диагностика учебных достижений
	1. Варёные яйца	2	1	1	
	2. Омлет с зеленью	2	1	1	
	III Блюда из творога				
	1. Назначение кухонной утвари	2	1	1	
	2. Сырники	2	1	1	
	3. Блинчики с творогом	2	1	1	Промежуточный: диагностика мотивации и итоговая диагностика
	4. Творожное печение	2	1	1	
	5. Творожники «Рафаэлло»	2	1	1	
	IV Блюда из круп, яиц и молока				
1. Каши из круп					
1.1. Кукурузная каша на молоке.	2	1	1		
1.2. Каша «Дружба»	2	1	1	Промежуточный: тесты; практические задания	
1.3. Каша манная с фруктами	2	1	1		
2. Супы молочные					
2.1. Суп молочный с лапшой	2	1	1		
2.2. Суп молочный с рисом	2	1	1		
V Холодные блюда разными способами					

	<p>приготовления</p> <p>1.Салаты из сырых овощей</p> <p>1.1.Салаты из капусты, свежего огурца и др..</p> <p>1.2.Салат из моркови с черносливом и орехами»</p> <p>1.3.Салат из моркови и редьки.</p> <p>2.Салаты из варёных овощей с другими продуктами</p> <p>2.1.Салат с гранатом</p> <p>2.2.Салат с консервами</p> <p>3.Закусочные блюда из фаршированных продуктов</p> <p>3.1.Томат фаршированный</p> <p>3.2.Картофель фаршированный</p> <p>3.3.Яйца фаршированные</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>Промежуточный: анкетирование; диагностика учебных достижений</p>
	<p>УГ Горячие блюда</p> <p>1.Приготовление супов</p> <p>1.1. Суп «Лапша»</p> <p>1.2. Суп с фрикадельками</p> <p>1.3.Крем-суп с гренками</p> <p>1.4.Щи с квашеной капустой на мясном бульоне</p> <p>1.5. Борщ</p> <p>2.Приготовление второго блюда</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	

2.1.Рис отварной с овощным подливом	2	1	1	Текущий: задания самостоятельной работы; тестирование
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	
3.Виды зап-нок				
3.1.Рисовая запеканка	2	1	1	Текущий: задания самостоятельной работы; тестирование
3.2.Овощная запеканка	2	1	1	
3.3. Картофельная запеканка с тунцом	2	1	1	
4. Блюда рыбные				
4.1.Рыба жареная в кляре	2	1	1	
4.2.Рыба по-сибирски	2	1	1	
5. Блюда из птицы				
5.1.Курица запечённая	2	1	1	
5.2.Курица с картофелем тушёная	2	1	1	
6. Блюда из мяса				
6.1.Жаркое	2	1	1	Текущий: задания самостоятельной работы; тестирование
6.2.Мясо отбивное	2	1	1	
УП Изделия из теста				
1. Выпечка из дрожжевого теста	2	1	1	
2. Выпечка из заварного теста	2	1	1	
3. Выпечка из песочного теста	2	1	1	Текущий: задания самостоятельной
4. Выпечка из				

	бисквитного теста УШ Напитки 1. Компот 2. Кисель 3.Коктейль	2 2 2 2	1 1 1 1	1 1 1 1	работы; тестирование
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	Диагностика уровня воспитанности обучающегося
Кухня разных народов	Блюда национальной кухни 1.Восточная кухня 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 Сюзетт	 2 2 2 2 2 2 2	 1 1 1 1 1 1 1	 1 1 1 1 1 1 1	Диагностика уровня воспитанности обучающегося
Художественно-	Вырезание фигурок из				Текущий: задания

эстетическое искусство в кулинарии	овощей и фруктов				самостоятельной работы
	1.Плоские фигурки разных форм	2	1	1	
	2.Объемные фигуры	2	1	1	
	3.Оформление салатов и десертов	2	1	1	
Проектная деятельность	Творческие проекты по кулинарии				Мастер-классы кулинарный поединок Защита проектов
	1.Этот полезный бутерброд	2	1	1	
	2.Мой любимый салат	2	1	1	
	3.Нежный десерт	4	2	2	
Культурно-досуговая деятельность	Мероприятия				Диагностика уровня воспитанности обучающегося
	1.Игровые программы в каникулярное время	2	1	1	
	2.Общие мероприятия в ДДТ	2	1	1	
	3.Экскурсии	2	1	1	
Подведение итогов	Итоговые мероприятия	2	1	1	Итоговый
	Всего	144	72	72	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТРЕТЬЕГО ГОДА ОБУЧЕНИЯ

Блок «Введение в профессию»

Вводное занятие (3)

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.

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

Блок «Учимся готовить»

Раздел I Закуски

Тема 1. Бутерброды (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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

Практическая работа. 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 II Блюда из яиц

Тема 1. Варёные яйца (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

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

Раздел III Блюда из творога

Тема 1. Назначение кухонной утвари (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

Практическая работа. 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 печенье (3)

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

Практическая работа. Правила формования печенья из творога. Правила Т/Б при выпекании печенья и выкладывания готовой продукции из противня на

блюдо. Проведение дегустации и рейтинговой оценки продукта. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 5. Творожники «Рафаэлло» (3)

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.

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

Раздел IV Блюда из круп и молока

1. Каши из круп

Тема 1.1. Кукурузная каша на молоке (3)

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.

Практическая работа. 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» (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

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

Тема 2. Супы молочные

Тема 2.1. Суп молочный с лапшой (3)

Продолжение работы над блюдами на молоке. Продолжение разговора о диетическом питании. Правила приготовления молочного супа с лапшой. Демонстрация приготовления блюда на молоке с лапшой. Составление молочного супа с лапшой. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Приготовление молочного супа с лапшой. Обсуждение процесса приготовления каши на молоке, какие трудные моменты возникают при варке блюда на молоке. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Тема 2.2. Суп молочный с рисом (3)

Продолжение работы над блюдами на молоке. Продолжение разговора о диетическом питании. Правила приготовления молочного супа с рисом. Демонстрация приготовления блюда на молоке с рисом. Составление схемы молочного супа с рисом. Повторение техники безопасности при работе. Распределение обязанностей в коллективе.

Практическая работа. Приготовление молочного супа с рисом. Обсуждение процесса приготовления каши на молоке, какие трудные моменты возникают при варке блюда на молоке. Самооценка обучающихся по проведению работы.

Раздел V Холодные блюда разными способами приготовления

Тема 1. Салаты из сырых овощей

Тема 1.1. Салаты из капусты, свежего огурца и др.. (3)

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.

Практическая работа. Первичная обработка овощей. Способы приготовления салата из капусты и других овощей. Приборка рабочего места. Проведение

рейтинговой оценки продукта. Обсуждение блюда на следующее занятие. Домашнее задание, найти рецепты салатов.

Тема 1.2. Салат из моркови с черносливом и орехами (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

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

Тема 2. Салаты из варёных овощей

Тема 2.1. Салат «Селёдка под шубой» (3)

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

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

Тема 2.2. Салат «Мимоза» (3)

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».

Практическая работа. 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 (3)

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.

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

Тема 3.2. Картофель фаршированный (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

Практическая работа. 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 VI Горячие блюда

Тема 1. Приготовление супов

Тема 1.1. Суп «Лапша» (3)

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.

Практическая работа. 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» (3)

Продолжение знакомства с технологией приготовления супов с макаронными изделиями. Демонстрация презентации или иллюстрации с фото супов. Объяснение состава супа. Заостряя 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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

Практическая работа. Поэтапное приготовление супа. Приготовление гренок. 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 (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.

Практическая работа. 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 (3)

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.
Практическая работа. 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 (3)

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.
Практическая работа. 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 (3)

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.
Практическая работа. 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 (3)

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.
Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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.

Тема 5.2. Цыплёнок табака (3)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. Приготовление компота. Приборка рабочего места. Проведение рейтинговой оценки продукта.

Тема 2. Кисель (3)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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 и Т/Б при работе с инструментом и электрооборудованием.

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

Тема 1.2. Обед (3)

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

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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, вилок». 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа. 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)

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.

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

Тема 2. Объемные фигуры (3)

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.

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

Тема 3. Оформление салатов и десертов (3)

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.

Практическая работа. 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)

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.

Практическая работа: 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)

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

Практическая работа: 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)

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

Практическая работа: 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)

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.

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, поход на природу.

Блок Итоговые мероприятия

Итоговое мероприятие (3)

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

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

По завершении третьего года обучения обучающиеся

должны знать:

- назначение вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки (пассерование, бланкирование, тушение и запекание) и технологические правила их применения;
- пищевую ценность малоупотребляемых овощей (тыква, кабачок, патиссон, баклажан и т.д.), условия хранения овощей и правила приготовления блюд из этих овощей;
- классификацию холодных блюд и закусок;
- классификацию бутербродов и первичную обработку продуктов к приготовлению бутербродов и салатов;
- правила оформления и подачи к столу;
- правила карвинга – искусства вырезывания из овощей;
- пищевую ценность горячих напитков (какао, чай), разнообразие приготовления и подачи, правила сервировки стола к приёму чая;
- приёмы приготовления песочного, бисквитного, заварного теста;
- приёмы оформления кондитерских изделий;
- ассортимент супов и способы их приготовления, и подачи к столу;
- технологию приготовления вторых блюд;
- технологию приготовления начинок для пирогов и правила ведения выпечки изделий из дрожжевого теста;
- разнообразие технологий приготовления сладких холодных блюд и правила подачи железированных блюд и свежих фруктов;
- *представление о национальной кухне;*

должны уметь:

- применять на практике пассерование, бланширование, тушение и запекание по правилам кулинарии;
- использовать натуральные фрукты и ягоды в питании; приготовить компоты, кисели;
- разнообразить меню другими сладкими блюдами (мусс, желе, суфлеи др.);
- использовать желатин в их приготовлении;
- приготовить сладкие блюда: яблоки в тесте, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, яблоки печёные и т.д.;
- использовать общие принципы рационального питания;
- использовать инвентарь для варки на пару;
- составлять меню из блюд национальной кухни для скромного и постного стола, приготовить блюда и накрыть стол в русском стиле;
- *проводить мастер-класс по приготовлению блюда;*
- *создавать проекты в кулинарном искусстве;*
- *составлять меню по правилам здорового питания;*
- *профориентироваться для дальнейшего выбора профессии.*

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходимо:

- большой светлый кабинет, который оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками;
- естественное освещение и окна с форточками для проветривания;
- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, резиновый коврик, холодильник, мебель (столы, стулья); шкаф для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайник заварочный, набор ножей, столовый сервиз, чайник;
- 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;

- для введения новых педагогических технологий необходимо использовать ноутбук с выходом в интернет для поиска мастер-классов в кулинарном искусстве и различной информации о истории блюд, включая рецепты.

Методический материал

- дидактические игры и упражнения по формированию социально-бытовых умений и навыков;
- учебные пособия с рецептами кулинарных блюд;
- дидактический материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Список литература

1. Аксакова О. В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И. А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
3. Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. Москва, 2010г.
4. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии 5 класс. Москва. «ВАКО» 2011г.
5. Давыдова М.А. Поурочные разработки по технологии 6 класс. Москва. «ВАКО» 2010г.
6. Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
7. Зима О. И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
8. Зима Д. Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001
9. Иванова В. А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
10. Киреевский И. Р. Капустная семейка. Слово, 2011. Корячкина С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2006.

11. Коломеец Г.С. Образовательная программа «Кулинария» 2012
12. КОНЦЕПЦИЯ ДУХОВНО-ПРАВСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И ВОСПИТАНИЯ ЛИЧНОСТИ ГРАЖДАНИНА РОССИИ
13. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
15. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам
16. Симоненко В.Д. Технология: поурочные планы. 5 класс. Волгоград: ИТД «Корифей». –2010г.
17. Симоненко В.Д. Технология: Учебник для учащихся 6 класса. М: Вентана-Графф, 2003г.
18. Скляр. С. Чудеса выпечки. Коллекция Лучших Рецептов. ООО Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2008.
19. Степанова И.В. Вкусные украшения из овощей. Москва, 2011г.
20. Степанова И.В. Appetитные гарниры. Москва, 2011г.
21. Степанова И.В. Праздничные бутерброды. Москва, 2011г

Интернет-ресурсы

1. <http://www.infourok.ru/material.html?mid=104031> Программа кружка по кулинарии «Молодая хозяйка»
2. <http://www.openclass.ru/node/417974> Образовательная программа по курсу "Кулинария..."
3. <http://www.festival.1september.ru/articles/634528/> «Кулинария и здоровье» - социально-педагогическая. Цель программы: дать школьникам знания о рациональном питании
4. portal.iv-edu.ru...pismo_06-1844_ot_11-12-2006.pdf: Письмо Департамента молодежной политики, воспитания и социальной защиты детей от 11 декабря 2006 года № 06-1844 "О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей"
5. <rg.ru/2013/12/11/obr-dok.html> Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и ... Дата подписания 29 августа 2013 г. Опубликовано 11 декабря 2013
6. ([view/testovye-zadaniya-po-kulinarii...](#))

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!

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

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?

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

АНКЕТЫ ДЛЯ КРУЖКОВЦЕВ

Дорогой друг!

Учебный год занятий в кружке заканчивается. И нам не безразлично, как ты его провел. Твое мнение поможет в дальнейшем занятия 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!

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

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 _____

ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 7

**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 соревнованиях, выставках, творческих сборах, социальных и	Совместный анализ деятельности		Отзывы (родителей, рецензентов, жюри, участников процесса)
		Что получилось?	Что не получилось?	

	творческих проектах, концертах; разработка проектов)	Почему?	Почему?	
1				
2				
3				
4				
5				

ПРИЛОЖЕНИЕ № 8

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 пошёл бы в ДДТ или ушел домой после школы?

а) не знаю б) остался бы дома в) пошёл 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 9

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

БЕСЕДА-ИНТЕРВЬЮ

Цель: Диагностика мотивационной сферы

Методика "Диагностика показателей мотивации учения младших школьников" проводится индивидуально с каждым учащимся и представляет собой список вопросов, которые учитель последовательно задает школьнику.

Вопросы, входящие в "Беседу-интервью", направлены на диагностику всех показателей мотивации учения младших школьников.

Опросник:

1. Знакомство с учащимся (меня зовут...А тебя?).
2. Сколько тебе лет?
3. Где ты живешь? Ты ходил в детсад?
4. С кем ты живешь (члены семьи)? Где работают родители?
5. Какие времена года ты знаешь?
6. Кого ты любишь? (кто тебе нравится?)
7. Кто тебя любит? (кому ты нравишься?)
8. Чем ты любишь заниматься?
9. Во что любишь играть? Назови любимые игрушки.
10. Любишь ли ты ходить в школу или нет? Почему?

11. Кто твои товарищи? С кем ты дружишь?
12. Где ты готовишь уроки? Кто тебе помогает?
13. Ходишь ли ты в группу продленного дня? Проверяют ли дома домашние задания, которые ты сделал сам?
14. Кто тебе обычно помогает? Кто твой помощник?
15. С кем тебе интереснее заниматься: с мамой или папой?
16. Что ты обычно делаешь на перемене? Некоторые ребята больше любят перемены, а некоторые уроки. А тебе что больше нравится?
17. Зачем ты ходишь в школу?
18. Какие уроки у тебя в школе?
19. Какой урок тебе больше всего нравится? Какой урок тебе не нравится?
20. Какой урок тебе нравится больше: письмо или математика? (письмо или чтение?) (математика или чтение?)
21. Кем ты хочешь стать, когда вырастешь большим?
22. Любишь ли ты слушать, как рассказывает учитель? Разговариваешь ли ты с учителем на перемене? О чем? Что ты делаешь, чтобы учитель был тобой доволен?
23. Я знаю мальчика, который говорил, что он больше любил ходить в детский сад, чем в школу. А где тебе больше нравится: в детском саду или в школе?
24. Тебе больше нравится решать задачи или (назвать лично-значимую деятельность ребенка)?
25. Тебе больше нравится писать буквы или (назвать лично-значимую деятельность ребенка)?
26. Тебе больше нравится читать или (назвать лично-значимую деятельность ребенка)?
27. Кто тебя отводит в школу и забирает после нее?
28. Ты хорошо решаешь задачи?
29. Хорошо ли ты пишешь?
30. Где ты лучше решаешь задачи и пишешь: дома или в школе? Почему?
31. Что ты мог бы рассказать о школе мальчику (или девочке), который (которая) ходит в детский сад?

Отношение школьника к учению определяется с помощью вопросов № 10, 16, 17, 23, 24, 25, 31.

Отношение школьника к конкретным предметам определяется с помощью вопросов № 18, 19, 20, 24, 25, 26, 28, 29, 30.

Виды лично-значимой деятельности школьника определяются с помощью вопросов № 8, 9, 19, 23, 24, 25, 31.

Лично-значимые для школьника субъекты определяются с помощью вопросов № 4, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 22, 27, 30.

Кроме того, в беседе содержатся дополнительные, вводные вопросы, необходимые для сбора данных о школьнике и введения его в ситуацию обследования — № 1, 2, 3, 5.

Следует учесть, что ответы на некоторые вопросы охватывают не один, а несколько показателей.

Индивидуальное обследование позволяет уточнять содержание вопросов в соответствии с индивидуальными ответами школьника о виде его значимой деятельности. Так, в вопросах, где сравнивается отношение школьника к отдельным учебным предметам и его лично-значимой деятельности, следует вставлять тот вид значимой деятельности, о котором рассказывал школьник.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 11

Контроль качества усвоения знаний имеет большое значение и для учителя и для учащегося. 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" 5 класс

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" 6 класс

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 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" 7 класс

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. Доброкачественность 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	5 класс	6 класс	7 класс
1	АБС	АБГ	ДБ
2	БДГАВ	БГДЕЖ	БАДГВ
3	ГАВБ	1Г 2А	АВД

		3Б 4В 5Д	
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. пыливость 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 мастеришь?
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.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 15

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. Теоретиче- ские знания (по основным раз- делам учебно- тематического плана программ ы) 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> (ребёнок 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> (ребёнок 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 серьёзные 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>готовить свое рабочее место к деятельности и убирать его за собой</p>			
<p>3.3.1. Умение организовать свое рабочее (учебное) место 3.3.2. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности</p>	<p>Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям</p>		1	
<p>3.3.3. Умение аккуратно выполнять работу</p>	<p>Аккуратность и ответственность в работе</p>		5	
			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 скромн, 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 BY NIKITOPS

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.

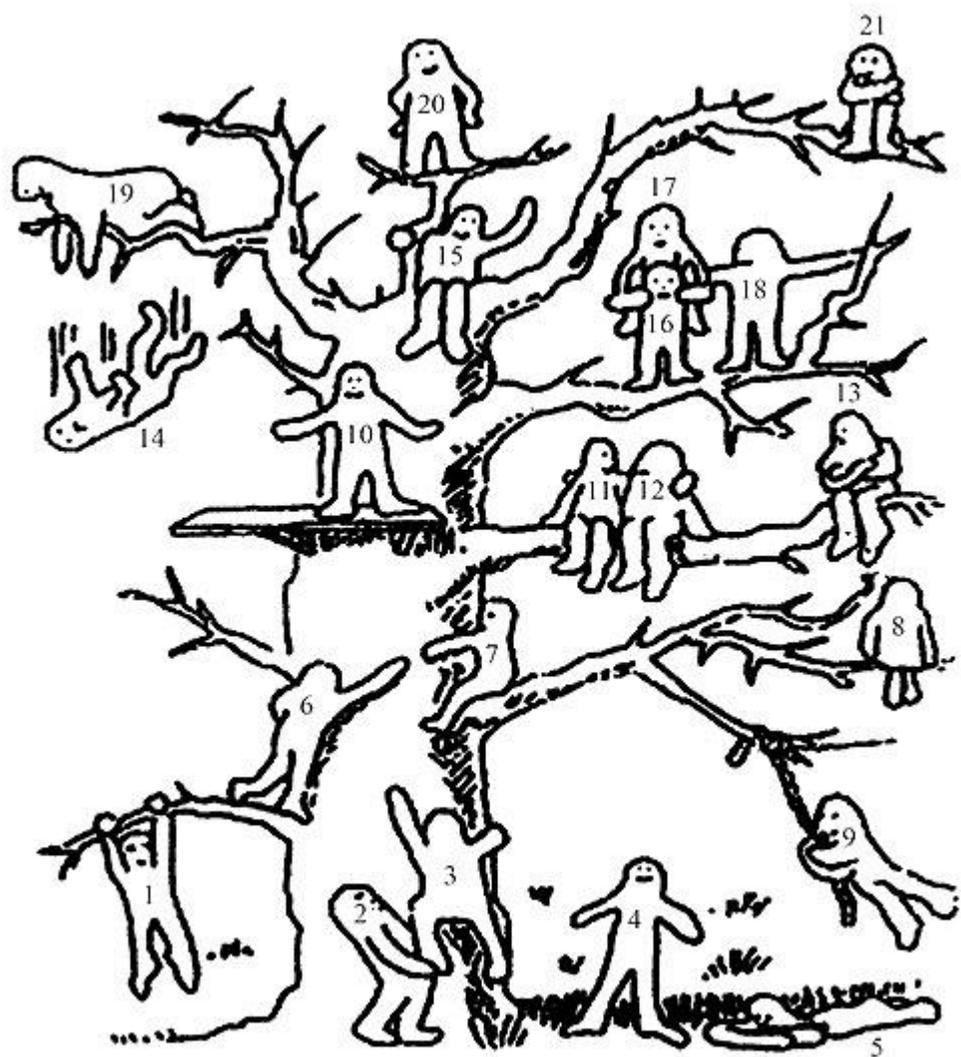
Интерпретация результатов:

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 учащиеся 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.