

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ УПРАВЛЕНИЕ
ОБРАЗОВАНИЯ, КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДОЛИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ
ОКРУГ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»
Г.ДОЛИНСК САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ

Филиал №1 «Дом детского творчества с. Быков»

ПРИНЯТО

на педагогическом советом

Протокол № 3 от 25.08.2026 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУДО ДДТ г.Долинск

Г.А. Община

Приказ № 88-ОД от 25.08.2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ПОВАРЁНОК»

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 10-17 лет

Срок реализации: 1год

Автор- разработчик:

Педагог дополнительного образования

Омельченко Надежда Сергеевна

с. Быков

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
1.1.	Введение.....	3
1.2.	Перечень нормативно-правовых актов	3
1.3.	Направленность программы.....	5
1.4.	Уровень сложности программы	5
1.5.	Актуальность программы.....	5
1.6.	Новизна и отличительные особенности.....	5
1.7.	Педагогическая целесообразность ДОП.....	6
1.8.	Адресат программы.....	6
1.9.	Объем и сроки реализации ДОП.....	7
1.10.	Режим занятий.....	7
2.	Обучение	7
2.1	Цель	7
2.2	Задачи	7
2.3.	Учебный план.....	8
2.4	Содержание учебного плана.....	9
2.5.	Планируемые результаты	13
2.6.	Система оценки достижения планируемых результатов.....	14
2.7.	Календарный учебный график	15
3.	Воспитание.....	15
3.1.	Рабочая программа воспитания.....	15
3.1.1.	Цели воспитания	15
3.1.2.	Воспитательные практики.....	16
3.1.3.	Результаты программы.....	16
3.2.	Календарный план воспитательной работы.....	16
4.	Организационно-методические условия реализации ДОП.....	17
4.1.	Методическое обеспечение.....	17
4.2.	Материально-техническое обеспечение.....	18
4.3.	Кадровое обеспечение.....	18
4.4.	Список литературы.....	18
	Приложение 1.....	20
	Приложение 2.....	21

1. Пояснительная записка.

1.1. Введение

Образовательная программа «Поваренок» **направлена** на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности. По функциональному назначению - учебно-познавательная, по форме реализации - кружковая, по времени реализации одногодичная.

1.2. Перечень нормативно-правовых актов

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.12.2025) «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (ред. от 24.12.2025) «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (вместе с «СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...»);
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (ред. от 24.12.2025) «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (вместе с «СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...»);
5. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р (ред. от 01.07.2025) «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р» (вместе с «Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года»);
6. Приказ Минпросвещения России от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
7. Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 № 467 (ред. от 21.04.2023) «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
8. Приказ Минтруда России от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
9. Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 05.08.2020 (ред. от 22.02.2023) «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (вместе с «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»);
10. Приказ Минпросвещения России от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную

деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;

11. Письмо Минпросвещения России от 26.01.2026 № АБ-254/06 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке дополнительных общеразвивающих программ, в том числе в части интеграции с учебными предметами «Труд (технология)», «Музыка», «Изобразительное искусство», «Физическая культура»»);

12. Письмо Минпросвещения России от 29.09.2023 № АБ-3935/06 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны»);

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

14. Письмо Минобрнауки РФ от 11.12.2006 № 06-1844 «О Примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;

15. Письмо Минпросвещения России от 30.12.2022 № АБ-3924/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации»»);

16. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учётом их особых образовательных потребностей»);

17. Письмо Минпросвещения России от 31.01.2022 № ДГ-245/06 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

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

19. Постановление Правительства Сахалинской области от 27.08.2021 № 347 «Об утверждении Концепции персонифицированного дополнительного образования детей Сахалинской области» и внесении изменения в постановление Правительства Сахалинской области от 05.07.2019 № 291 «О мероприятиях по формированию современных управленческих и организационно-экономических механизмов в системе дополнительного образования детей Сахалинской области» в рамках федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование»;

20. Методические рекомендации ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» «Разработка и реализация раздела о воспитании в составе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы», Москва, 2024;
21. ГОСТ Р 7.0.97-2025. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов (утв. Приказом Росстандарта от 26.06.2025 № 622-ст);
22. ГОСТ Р 7.0.108-2022. Библиографические ссылки на электронные документы, размещенные в информационно-телекоммуникационных сетях. Общие требования к составлению и оформлению;
23. ГОСТ Р 7.0.100-2018. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления;
24. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления (применяется в части, не противоречащей ГОСТ Р 7.0.108-2022);
25. ГОСТ Р 7.0.11-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления.
26. «Методические рекомендации по проектированию и реализации дополнительных общеразвивающих программ», Южно-Сахалинск: Региональный модельный центр дополнительного образования детей Сахалинской области, 2026

1.3. Направленность программы

Программа «Поваренок» имеет социально-гуманитарную направленность (вид деятельности: кулинария)

1.4. Уровень сложности программы

Уровень сложности программы: стартовый

Обучающиеся получают базовые знания по технологии приготовления несложных блюд, основ ЗОЖ и здорового питания.

1.5. Актуальность программы

Актуальность программы состоит в том, что для детей создаются условия для развития ребенка и повышается мотивация к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации. Ребенок на опыте познает приготовление и свойства продуктов питания, возможности их соединения, комбинирования, оформления. При этом он как дизайнер творит, познавая законы гармонии и красоты.

1.6. Новизна и отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы является ее разновозрастный состав, обучающийся по единому учебному плану. В ходе обучения по программе предусмотрен дифференцированный подход, разноуровневые задания для обучающихся разного возраста, либо различные по сложности операции в процессе приготовления блюд.

Тип программы: одноуровневая

Язык реализации программы: государственный язык РФ - русский

1.7. Педагогическая целесообразность ДОП

Педагогическая целесообразность программы (ДОП) обусловлена комплексом целей и задач, которые способствуют комплексному развитию личности, формированию практических навыков, социализации и профессиональной ориентации.

Основные аспекты педагогической целесообразности:

1. **Формирование знаний, умений и навыков в области кулинарии.** Программа направлена на освоение технологий приготовления блюд, правил санитарии и гигиены, техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и инструментами. Обучающиеся учатся выбирать продукты, правильно их обрабатывать, готовить по рецептам, эстетически оформлять блюда.
2. **Развитие творческих способностей и самовыражения.** Практическая деятельность носит творческий характер, что способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры.
3. **Социализация и адаптация.** Обучение кулинарии помогает детям и подросткам научиться вести домашнее хозяйство, быть более самостоятельными, уверенными в своих силах. Программа способствует социальной успешности, формированию культуры общения, навыков самообслуживания
4. **Профориентация.** Программа ориентирована на раннюю профориентацию, знакомство с профессиями в индустрии питания (повар, кондитер, пекарь и др.). Это может помочь в выборе будущей профессии или дальнейшем профессиональном образовании.
5. **Формирование ценностных ориентиров.** Программа включает темы здорового питания, культуры питания, что способствует формированию полезных привычек и ориентиров в области здорового образа жизни.
6. **Развитие трудовых навыков и культуры труда.** Обучающиеся учатся содержать рабочее место в порядке, экономить материалы и время, планировать работу,

Формы и методы обучения, тип и формы организации занятий

Методы обучения (по способу организации занятий): словесные, наглядные, практические

Методы обучения (по уровню деятельности обучающихся): объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый.

Типы занятий: комбинированные, теоретические, практические, контрольные, вводные, итоговые

Виды занятий: лекционные, практические, консультации, защита творческих работ и проектов, соревнования, комбинированные

1.8. Адресат программы

Программа актуальна для обучающихся 10-17 лет.

С целью обеспечения соблюдения техники безопасности, с учетом площади оборудованного помещения, наполняемость группы – 7 человек.

Группа занимается по единому учебному плану. Для разного возраста детей предусматриваются задания различного уровня сложности, совместное выполнение заданий в разновозрастных группах, парах.

1.9.Объём и сроки освоения программы

Период	Продолжительность занятий	Кол-во занятий в неделю	Кол-во часов в неделю	Кол-во недель	Кол-во часов в год
1 год	2 ч.	3	6	36	216 ч.
Итого по программе					216 ч.

1.10. Режим занятий

3 раза в неделю по 2 академических часа

Продолжительность академического часа: 45 минут каждое занятие, перерыв между занятиями – 10 минут

Форма обучения: очная.

Формы организации занятий:

- групповая (количество детей в группе 7 человек);
- парная;
- индивидуальная.

Раздел 2. Обучение

2.1. Цель:

Цель программы: формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной русской кухни. Овладение специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности кулинара.

2.2. Задачи программы:

Обучающие:

- формирование представлений о работе с меню, способах приготовления разнообразных блюд.
- знакомство учащихся с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре.
- знакомство с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весо-измерительными приборами и правилами их эксплуатации;
- формирование навыков и умений приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира;

- знакомство учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоение ими технологии приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей,

Развивающие:

- расширение кругозора об окружающем мире, обогащение эмоциональной жизни, развитие художественно-эстетического вкуса;
- развитие терпения, настойчивости, трудолюбия, самостоятельности;
- выработка безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда;
- знакомство обучающихся с технологией осуществления проектной деятельности

Воспитательные:

- воспитание бережного и аккуратного отношения к организации рабочего процесса;
- привитие деловых качеств, таких как ответственность, активность, аккуратность, достижение результата в работе;
- формирование потребности в саморазвитии, мотивации и интеллектуальной готовности ребёнка к кулинарной деятельности;
- формирование навыков работы в коллективе, воспитание чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Тематика занятий строится с учетом интересов обучающихся, возможности их самовыражения. Теория закрепляется одновременно на практике.

2.3. Учебный план

№ п/п	Наименование тем разделов	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	Комплектование группы. Тренинги на сплоченность	2	4	6	
2.	Введение.	2	-	2	опрос
3.	Правила этикета	4	4	8	опрос
4.	Правила поведения за столом.	4	4	8	Опрос прак. работа
5.	Сервировка стола	3	3	6	Практическая работа
6.	Сервировка праздничного стола	2	4	6	Практическая работа
7.	Питание подростка	2	2	4	опрос
8.	Режим дня для подростков	2	2	4	опрос
9.	Совместимость продуктов питания	2	2	4	опрос
10.	Овощи в нашем питании	2	2	4	опрос
11.	Вегетарианская кухня.	2	2	4	опрос
12.	Салаты	6	6	12	Практическая работа
13.	Бутерброды	6	14	20	Практическая работа

14.	Первые блюда	4	16	20	Практическая работа
15.	Вторые блюда	8	16	24	Практическая работа
16.	Третьи блюда и десерты	8	20	28	Практическая работа
17.	Молочная кухня	2	22	24	Практическая работа
18.	Изделия из творога	2	2	4	Практическая работа
19.	Изделия из теста	4	18	22	Практическая работа, творческая работа
20.	Заготовка впрок	2	2	4	Практическая работа
21.	Открытый урок Аттестация по итогам реализации программы	1	1	2	Практическая работа
		-			
	Итого	70	146	216	

2.4. Содержание учебного плана

Комплектование группы. Тренинги на сплоченность.

Вводное занятие 1.

Теория: Набор группы. Знакомство. Краткая характеристика профессии «Повар». Цели и задачи обучения.

Практика: Входная диагностика. Игры на сплочение. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования. ТБ.

Раздел 2. Правила этикета

Теория Основы пищевой санитарии и гигиены. Правила санитарии и личной гигиены.

Практика:

Формы складывания салфеток. Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник). Режим питания. Особенности питания детей и подростков. Составление меню на неделю. Требования к составлению меню. Порядок расположения блюд в меню.

.

Раздел 3. Правила поведения за столом.

Теория: Правила поведения за столом. Основы физиологии, санитарии и гигиены

Раздел 4: Сервировка стола.

Теория: Общие требования к сервировке повседневного стола

Практика: Предметы сервировки стола. Скатерть – Тарелки – Столовые приборы.

Раздел 5: Сервировка праздничного стола.

Теория: Создание собственного, тематического замысла сервировки праздничного стола на основе имеющихся знаний.

Практика: Скатерть – Тарелки – Столовые приборы – Бокалы – Салфетки – Декор (ваза с цветами, свечи, тематические украшения) и т. д.

Раздел 6: Питание подростка.

Теория: Пища – «строительный материал» для роста и развития организма. Расход тепла и энергии у подростка. Калорийность пищи для подростка, ее распределение по приемам в течение суток, соотношение приемов пищи. Полезные закуски.

Практика: Примерное меню для подростка: завтрак, обед, ужин

Раздел 7. Режим дня для подростков.

Теория: режим дня, отдых, бодрствования, питание, рациональное распределение времени

Практика: составление режима дня

Раздел 8. Совместимость продуктов питания.

Теория: Общий принцип **совместимости продуктов**. "Белки" и "углеводы", "жиры"

Зелень и не крахмалистые овощи.

Практика: подборка и приготовление интересных рецептов сбалансированного блюда.

Раздел 9. Овощи в нашем питании.

Теория: Суточная потребность в углеводах на 1 кг массы тела (в зависимости от физической активности, температуры внешней среды и т. д.). Основная функция углеводов – обеспечение энергетических потребностей организма. Источники полезных углеводов для ребенка: крупы, овощи, хлеб, бобовые, зелень, фрукты, ягоды. Овощи – основной источник витаминов и минералов.

Практика: приготовление сала «Цезарь»

Раздел 10. Вегетарианская кухня.

Теория: Вегетарианское питание — наиболее мягкий вариант для освоения раздельного питания.

Практика: Приготовления перловой каши.

Раздел 11. Салаты.

Теория: Технология приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практика:

Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

Приготовление салатов из фруктов. Ассортимент фруктовых салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Приготовление салата из фруктов по выбору учащегося. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление, качественная оценка изделий.

Технология приготовления винегрета овощного. Рецепт винегрета овощного, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, расчет сырья на заданное количество порций, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

Раздел 12. Бутерброды.

Теория: Технология приготовления бутербродов и холодных закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления.

Практика: Приготовление блюда «Рулетки ветчинные». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий.

Раздел 13. Первые блюда.

Теория: Технология приготовления щей. Разновидности щей, особенности приготовления, правила подачи.

Практика: Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Теория: Особенности приготовления картофельных супов. Разновидности картофельных супов (с макаронными изделиями, мясными фрикадельками, бобовыми и т.д.), правила подачи.

Практика: Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

Промежуточная аттестация.

Практическая работа по выбору учащегося по темам: «Холодные блюда и закуски», «Блюда из яиц и творога», «Технология приготовления супов».

Теория: рецепт блюда: ингредиенты, технология приготовления

Практика: приготовление блюда по рецепту

Раздел 14. Вторые блюда

Теория: Технология приготовления блюд из яиц и творога. Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации.

Практика:

Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка.

Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка

Приготовление блюд из макаронных изделий

Теория:

Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи.

Практика:

Приготовление блюда: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)».

Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи.

Приготовление каши манной (пшеничной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка.

Приготовление блюда «Биточки манные». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши манной, формование биточков, панировка, правила жарки, оформление блюда, качественная оценка.

Приготовление блюда «Картофель жареный» (отварной на пару, пюре). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецепт, технология приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи.

Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (свеклы). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной) массы, порционирование, формование, панировка котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

Раздел 15. Третьи блюда и десерты.

Теория: Технология приготовления ватрушки «Лакомка» с творогом. Манник. Кисель. Желе фруктовое. Рецепт, последовательность замеса теста, основные правила формования, температурный режим выпечки.

Практика:

Приготовление ватрушки «Лакомка». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, подготовка начинки, приемы формования ватрушки, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий. Приготовление: Манник. Кисель. Желе фруктовое.

Раздел 16. Молочная кухня.

Теория: Значение в питании блюд из молока и молочных продуктов, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления.

Практика: Приготовление манной, рисовой, гречневой молочной каши.

Раздел 17. Изделия из творога.

Теория: Рецепт. Подготовка продуктов. Технология приготовления изделий. Варианты оформления.

Практика: Приготовление творожных запеканок: с морковью, яблоком, бананом

.

Раздел 18. Изделия из теста.

Теория: Рецепт. Подготовка продуктов. Технология приготовления песочного теста.

Рецепт, подготовка продуктов, последовательность замеса теста. Технология приготовления дрожжевого, песочного, слоеного теста. История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практика: Каравай. Рецепт, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов.

Приготовление «Блинчиков со сметаной» приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

Приготовление «Пиццы». Рецепт, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка.

Приготовление печенья «Снежок». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий.

Технология приготовления печенья «Пуговки». Рецепт, последовательность замеса теста, основные правила формования выемного печенья, температурные режим выпечки.

Изделия из слоеного теста. Рецептура. Подготовка продуктов. Варианты оформления. Приготовление изделия «Сосиски в тесте». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

Раздел 19. Заготовка впрок.

Сушка овощей и пряных трав. Соление и консервирование овощей и фруктов. Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание.

Раздел 20. Открытый урок. Аттестация по итогам реализации программы

Практика:

Практическая работа по выбору учащегося по темам «Приготовление вторых блюд» «Приготовление десертов»

Теория: рецепт блюда: ингредиенты, технология приготовления

Практика: приготовление блюда по рецепту

2.5. Планируемые результаты обучения

Предметные результаты:

Обучающиеся должны знать:

- принципы и способы составления меню, виды меню;
- этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;
- назначение инструментов, оборудования, весо-измерительных приборов;
- правила ТБ при приготовлении блюд

Обучающиеся должны уметь:

- составлять однодневное меню;
- меню различного назначения;
- владеть приемами шинкования овощей;
- владеть технологией приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;
- уметь придумывать свои несложные блюда;
- соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- планировать этапы создания собственного меню;

Метапредметные результаты

- расширение кругозора об окружающем мире, обогащение эмоциональной жизни, развитие художественно-эстетического вкуса;
- развитие терпения, настойчивости, трудолюбия, самостоятельности;
- выработка безопасных и санитарно – гигиенических приемов труда;
- знание основ технологии осуществления проектной деятельности

Личностные результаты:

- бережное и аккуратное отношение к организации рабочего процесса;
- формирование деловых качеств, таких как ответственность, активность, аккуратность, достижение результата в работе;

- формирование потребности в саморазвитии, мотивации и интеллектуальной готовности ребёнка к кулинарной деятельности;
- формирование навыков работы в коллективе, воспитание чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

2.6. Система оценки достижения планируемых результатов

Механизм оценки получаемых результатов:

- Приготовление готового блюда;
- Создание индивидуального кулинарного изделия;
- Создание коллективного блюда;
- Участие в мероприятиях различного уровня.

При подведении итогов отдельных разделов программы и общего итога могут использоваться следующие формы работы: презентации творческих работ, выставки рисунков, тестирование, опрос.

Способами определения результативности программы являются:

- самостоятельное приготовление обучающимися блюд;

Задание оцениваются по отзывам «дегустаторов» (ребята из др. творческих объединений)

В течение обучения, учащиеся получают определённые теоретические знания и практические умения в области кулинарии

Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

1. Текущий контроль.

Данный вид контроля проводится по окончании каждого занятия и состоит в контроле правильности выполнения учебного задания.

2. Промежуточный контроль

Проводится после изучения раздела, состоит в правильности и самостоятельности выполнения учебного задания

3. Итоговый контроль.

Итоговый контроль проводится по окончании обучения в виде выполнения творческих заданий, самостоятельной работы учащихся

Результаты контроля фиксируются в диагностических картах

Оценка качества освоения программы осуществляется в виде выполнения практического задания по основным разделам программы.

Контрольно-измерительные и диагностические материалы представлены в виде диагностической карты для отслеживания качества выполнения конкретного задания в (Приложение 1) и карты контроля, для проведения промежуточного и итогового контроля (Приложение 2).

С целью достижения ряда личностных и метапредметных результатов, в ТО «Поваренок» реализуется Программа воспитания.

2.7. Календарный учебный график

№ группы	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных недель	Кол-во дней	Кол-во часов	Режим занятий
1	01.09.2025	31.05.2026	36	108	216	3 раз в неделю, по 2 академических часа (продолжительность занятия -45 минут). <i>В конце каждого часа предусмотрен десятиминутный перерыв (отдых, проветривание помещений).</i>

Раздел 3. Воспитание

3.1. Рабочая программа воспитания

Программа воспитания направлена на формирование личностных качеств, развитие трудовых навыков, культуры питания и социальной адаптации, включает элементы профориентации.

3.1.1. Цели и задачи

Цель:

- формирование навыков приготовления блюд, развитие творческого потенциала, подготовка к самостоятельной жизни, профессиональная ориентация.

Задачи:

- воспитание трудолюбия, аккуратности, целеустремлённости, уважительного отношения к труду, ответственности за результаты своей деятельности, бережливости, предприимчивости;
- развитие творческих способностей, глазомера, мышления, памяти, навыков конструктивного взаимодействия со сверстниками;
- приобщение к национальным и семейным традициям, расширение знаний об истории кулинарии;
- содействие в выборе будущей профессии в сфере кулинарии.

3.1.2. Воспитательные практики

Воспитательные аспекты программы:

- формирование культуры поведения за столом и в общественных местах;
- воспитание уважительного отношения к людям различных профессий в сфере общественного питания и результатам их труда;
- развитие навыков самоорганизации и самоконтроля;
- формирование умения работать в коллективе, сотрудничать с другими.

Воспитательные практики:

- Экскурсии и мероприятия. Посещение предприятий общественного питания, кулинарные поединки, выставки-ярмарки могут для расширения кругозора и создания условий для профессиональной ориентации.
- Приобщение родителей. Вовлечение родителей в жизнь детского коллектива для создания целостной системы воспитания и обучения.
- Создание ситуации успеха. Использование приёмов поощрения, создания положительного психологического настроя для повышения мотивации
- Групповая работа — деление на подгруппы, решение специальных задач в рамках команды, обмен мнениями и оценка полученных результатов.
- Дидактические игры — способствуют развитию мышления, речи, мелкой моторики, а также воспитанию ответственности, аккуратности и отношения к труду.
- Участие в конкурсах, выставках — позволяет учащимся оценить значимость своей деятельности, услышать и проанализировать отзывы со стороны сверстников и взрослых.

3.1.3. Результаты программы

Помимо кулинарных знаний и навыков, программа способствует:

- развитию логического и критического мышления;
- формированию умения планировать деятельность, прогнозировать и оценивать результаты своей деятельности;
- развитию творческих способностей и пространственного мышления;
- расширению кругозора и интереса к кулинарии.
- умению договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других;
- развитию инициативности и самостоятельности, уверенности в себе;
- формированию потребности в саморазвитии и самореализации;
- умению работать в коллективе;
- развитию социально-активной личности, навыков общения и сотворчества.

3.2 Календарный план воспитательной работы

Мероприятие	Форма проведения	Участники	Сроки проведения	Ответственные
Работа с родителями	Собеседование, индивидуальные консультации	Родители обучающихся по ДОП «Поваренок»	В течение учебного года	Педагог дополнительного образования

Сахалинский урожай: что растет на Сахалине нужное в кулинарии	Интеллектуальная игра	Обучающиеся по ДОП «Поваренок»	Сентябрь	Педагог дополнительного образования
Праздник здорового питания	Праздник-конкурс	Обучающиеся по ДОП «Поваренок»	Октябрь	Педагог дополнительного образования
Овощи и фрукты-полезные продукты	Викторина	Обучающиеся по ДОП «Поваренок»	Ноябрь	Педагог дополнительного образования
Новогоднее меню	Конкурс на лучшее меню	Обучающиеся по ДОП «Поваренок», родители	Декабрь	Педагог дополнительного образования
Фестиваль солдатской каши	Мастер-класс по приготовлению каши	Обучающиеся по ДОП «Поваренок», Участники мастер-класса	Февраль	Педагог дополнительного образования
Накрываем стол для мамы	Конкурс сервировки стола	Обучающиеся по ДОП «Поваренок», родители	Март	Педагог дополнительного образования
Масленица блинная	Мастер-класс по выпечке блинов	Обучающиеся по ДОП «Поваренок», родители	Апрель	Педагог дополнительного образования
Фестиваль пирогов	Мастер-класс по выпечке пирогов и приготовлению десертов	Обучающиеся по ДОП «Поваренок», участники мастер-класса	Май	Педагог дополнительного образования

Раздел 4. Организационно-методические условия реализации ДОП.

4.1. Методическое обеспечение.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебные пособия по кулинарии;
- комплекты заданий по приготовлению блюд;
- сборники рецептов;

Информационное обеспечение

Обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов продукции:

- ☐ электронные учебные пособия в виде презентаций, видеороликов, которые содержат как теоретический материал, так и поэтапную работу;
- пособия для учителя (в печатном и электронном виде)

□ информационные материалы, посвященные данной дополнительной общеобразовательной программе.

По результатам работ будут создаваться фото и видео материалы, которые можно будет использовать не только в качестве отчетности о проделанной работе, но и как учебный материал для следующих групп.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Помещение для проведения занятий: кабинет, отвечающий санитарно-гигиеническим нормам, оборудованный столами, стульями, шкафами для хранения инвентаря, кастрюль, сковородок и т.п.

Инструменты и материалы: весы, кольцо, ножи, лопатка, коврик силиконовый.

Электроприборы: электропечь, духовой шкаф, миксер, блендер, холодильник

4.3. Кадровое обеспечение

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «**Поваренок**» обеспечивается педагогом отвечающего требованиям профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», утвержденному приказом Минтруда России от 22.09.2021 № 652н.

4.4. Список литературы.

Основная литература:

1. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
2. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
3. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
4. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирог». - М.: Изд. Эксмо, 2005.
5. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
6. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
7. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
8. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
9. Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
10. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2007.
11. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня», «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
12. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
13. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

Список литературы для педагога

14. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007.
15. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
16. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
17. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
18. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.

Список литературы для обучающихся и родителей

19. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
20. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА, 2013
21. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
22. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
23. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
24. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.

Перечень интернет-ресурсов:

25. Всё для детей/Поваренок. Весёлая кулинария. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://allforchildren.ru/kulinar/> (дата обращения: 10.06.2024)
26. Кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://vashechudo.ru/kulinarija-dlja-detei> (дата обращения: 08.06.2024)
27. Самые вкусные рецепты салатов. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://kedem.ru/> (дата обращения: 15.06.2024)

Диагностическая карта наблюдения

Ф. И обучающегося	Теоретические Знания (3 б.)	Практические Знания (3 б.)	Критерии оценки	Итого (сумма баллов)
	<u>Д/знать:</u> 1) Теоретическую часть текущего занятия.	<u>Д/уметь:</u> 1) Продемонстрировать применение на практике теоретических знаний текущего занятия по кулинарии	3 балла – ребенок самостоятельно справляется с заданием. 2 балла – ребенок справляется с заданием с помощью взрослого или со второй попытки. 1 балл – ребенок не справляется с заданием.	

Теоретическая и практическая часть промежуточного контроля

Максимальное количество баллов – 6 баллов

3 уровня оценки каждого критерия

1-низкий

2-средний

3-высокий

Карта контроля

Каждый критерий оценивается в баллах от 1 до 3.

3 балла – ребенок самостоятельно справляется с заданием.

2 балла – ребенок справляется с заданием с помощью взрослого или со второй попытки.

1 балл – ребенок не справляется с заданием.

Высокий уровень освоения – 80% и более от максимального возможного количества баллов; средний 60-80%;

Критерии оценки				
	ФИО ребенка	ФИО ребенка	ФИО ребенка	ФИО ребенка
Теория				
Знает и может назвать принципы и способы составления меню, виды меню;				
Знает и может перечислить этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;				
Знает назначение инструментов, оборудования, весо-измерительных приборов, правила пользования ими;				
Знает правила ТБ при приготовлении блюд				
Практика				
Умеет составлять меню(однодневное, специальное), планировать этапы работы над ним;				
Владеет приемами шинкования овощей;				
Владеет технологией приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;				
Может придумывать свои несложные блюда;				
Соблюдает правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;				
Может организовывать рабочее место согласно технологическому процессу				
Итого:				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 718347121640588829950956015509898228369374285934

Владелец Община Галина Александровна

Действителен С 26.09.2025 по 26.09.2026