

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
«СЛАДКОЕЖКА»

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: стартовый

Возраст обучающихся: дети 7-11 лет

Срок реализации: 1год

Автор-разработчик:
Педагог дополнительного образования
Омельченко Надежда Сергеевна

с. Быков
2026 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.....	6
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	8
2.1	Цель	8
2.2	Задачи	8
2.3.	Учебный план	9
2.4	Содержание учебного плана.....	10
2.5.	Планируемые результаты.....	12
2.6.	Система оценки достижения планируемых результатов	13
2.7.	Календарный учебный график	14
3.	Воспитание.....	14
3.1.	Рабочая программа воспитания.....	14
3.1.1.	Цели воспитания.....	14
3.1.2.	Воспитательные практики.....	15
3.1.3.	Результаты программы.....	15
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.....	19
	Приложение 2.....	20

1. Пояснительная записка.

1.1. Введение

Образовательная программа «Сладкоежка» направлена на формирование культуры здоровья и творческого содружества. 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 «Сладкоежка» имеет социально-гуманитарную направленность (вид деятельности: кондитерское мастерство)

1.4. Уровень сложности программы

Уровень программы: стартовый

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

1.5. Актуальность программы

Актуальность программы состоит в том, что для детей создаются условия для развития и повышению мотивации к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации, ведь не один праздник не **обходится без вкусного** угощения. 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

Особенность программы состоит в создании условий для всестороннего и гармоничного развития ребенка. Для его полноценного развития необходима интеграция интеллектуального и эмоционального аспектов в целостном процессе обучения. К кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, что является актуальным для детей младшего школьного возраста.

В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. Обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка, знакомятся с организацией работы, технологией кулинарной обработки сырья, изучают правила работы с сырьём и т. д. Совместное творчество на кухне дает простор для выдумки и фантазии, снимает нервное напряжение, повышает настроение. Полученные знания и умения обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни.

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 7-11 лет (1-4 классы). В группу принимаются школьники, у которых нет знаний в области кулинарии или данные знания и умения являются минимальными.

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

1.9.Объем 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.	2	4	36	144 ч.
Итого по программе					144 ч.

1.10. Режим занятий

2 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 интереса к профессии повар-кондитер и практическое применения знаний и умений в области кулинарии.

2.2. Задачи:***Обучающие:***

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне;
- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формирование представлений о работе с меню, способах приготовления разнообразных кондитерских изделий и блюд;
- знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и правилами их эксплуатации;

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 основами 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.

2.3. Учебный план

№ п/п	Наименование тем разделов	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	Комплектование группы. Тренинги на сплоченность	2	2	4	
2.	Введение.	2	-	2	опрос
3.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	-	4	опрос
4.	Основы калькуляции и учета	2	2	4	Опрос прак.работа
5.	Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2	4	6	Практическая работа, опрос
6.	Сервировка праздничного стола	2	4	6	Практическая работа
7.	Классификация кондитерских изделий	2	2	4	опрос
8.	Сахаристые кондитерские изделия	2	22	24	Опрос, показ, прак.работа
9.	Мучные изделия.	2	20	22	опрос
10.	Напитки.	2	14	16	Опрос, прак.работа
11.	Классификация тортов.	2	6	8	опрос
12.	Крема.	6	14	20	Практическая работа
13.	Фруктово-ягодные изделия.	6	14	20	Практическая работа
14.	Резерв	-	2	2	Практическая работа
15.	Открытый урок. Аттестация по итогам реализации программы	1	1	2	Практическая работа
	Итого	36	108	144	

*Запланированные резервные часы предполагается реализовать на освоение учебного материала в случае отмены занятий по различным форс-мажорным обстоятельствам. В случае отсутствия таковых, данные часы реализуются для творческих занятий и приготовлению блюд по желанию обучающихся

2.4. Содержание учебного плана.

Раздел 1. Введение (2 ч.).

Теория: Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Входящая диагностика (форма проведения – собеседование). Общие сведения об объединении. Ознакомление с режимом занятий и формами их организации. Правила поведения и ТБ. Требования безопасности труда на учебных местах. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Организация обслуживания общественного питания. Потребительский спрос и его изучение.

Раздел 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (4 ч)

Теория: Основы физиологии питания. Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии. Влияние внешнего вида, вкуса, запаха, культуры подачи блюд на усвояемость организмом. Суточный расход энергии. Факторы, влияющие на обмен веществ. Нормы и принципы рационального питания для различных групп населения. Суточная норма, калорийность. Рациональное сбалансированное питание. Режим питания. Порядок составления меню. Пищевые отравления, и их профилактика. Пищевые отравления, их классификация. Условно – патогенные микробы, вызывающие пищевые токсикоинфекции (кишечная палочка, протей) Пищевые интоксикации. Продукты, с которыми связаны эти отравления. Санитарные требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений. Способы и средства уборки помещений. Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами. Инвентарь для уборки помещений. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Личная гигиена. Значения соблюдения правил личной гигиены. Уход за кожей тела, рук, ногтями, волосами; средство предупреждения заболеваний. Правила мытья и дезинфекции рук. Требования к санитарной одежде, её хранение.

Раздел 3. Основы калькуляции и учета (4 ч.)

Теория: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, назначение, использование. Ценообразование и калькуляция. Понятие о калькуляции. Расчет количества сырья по рецептурам. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и правила работы с ним, калькуляционные карточки, оформление, и хранение.

Практика: Составление меню.

Раздел 4. Приемы кулинарной обработки пищевых продуктов. (6 ч)

Теория: Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи. Связь кулинарии с другими предметами. Схема технологического процесса приготовления пищи. Понятие о сырье, полуфабрикате, готовой продукции. Механическая обработка овощей. Схема технологического процесса обработки продуктов: приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка, промывание. Нарезка фруктов: простая и сложная. Требования к качеству и хранение овощей.

Практика: Нарезка фруктов простой и сложной формы: соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки, кольца, полукольца, дольки, рубка, шестеренки, звездочки, шарики, бочонки, стружка.

Раздел 5. Сервировка праздничного стола 8ч.

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

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

6. Классификация кондитерских изделий 4 ч.

Теория: Деление кондитерских изделий на группы: шоколад, какао, сахаристые кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия. Сырье, применяемое для приготовления кондитерских изделий. Виды теста для изготовления кондитерских изделий.

7. Сахаристые кондитерские изделия 24 ч.

Теория: Виды сахаристых изделий и технология приготовления (карамель, конфеты, мармелад, пастила, ирис, драже, халва, шоколад.)

Практика: Приготовление карамели, приготовление мармелада, кондитерские фигуры, сбивные изделия, безе, нуга.

8 Мучные изделия. 24 ч.

Теория: Классификация мучных кондитерских изделий (преимущественно сдобные изделия с высоким содержанием сахара, жира и яиц и низким содержанием влаги.) Их ассортимент (печенье, крекеры, галеты, вафли, пряничные изделия и др.). Отличительные особенности (рецептурой, формой, технологическими условиями приготовления, отделкой, вкусом.) Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Практика: Приготовление: сахарного печенья, крекера, галет, пряников, вафель, тортов и пирожных, рулетов, кексов. Работа над проектом.

9.Напитки.18 ч.

Теория: Классификация и технология приготовления горячих и холодных напитков.

Правила заварки чая. Подача чая

Практика: Горячие – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 750С. Приготавливают кофе в кофейниках, кофеварках и специальных аппаратах «Экспресс» и др.

Холодные – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 140С и не ниже 70С. • компоты;

- кисели;
- желе;
- муссы;

10. Классификация тортов.8 ч.

Теория: Классификация тортов по способу приготовления. Виды тортов по типу коржей. (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные в том числе воздушно-ореховые), крошковые и комбинированные из разных выпечных полуфабрикатов. Классификация составных тортов по сложности конструкции. Виды

тортов по форме: Круглые. Квадратные. Овальные. Виды тортов по типу начинки и вкусу: фруктовые, йогуртовые, сметанные, шоколадные, с орехами, ванильные, со сгущенкой и т. д.

Практика: Приготовление тортов: «Графские развалины», «Наполеон», «Зебра», «Киевский», «Красный бархат», «Медовик», «Муравейник», «Сметанник», «Сказка», «Черпаха».

11. Крем. 20 ч.

Теория: Виды кремов и технология приготовления: сливочные, масляные, белковые, заварные и сливочно-сметанные. Сливочные кремы готовят на основе сливочного масла с добавлением сахарной пудры, сгущенного молока, спиртосодержащих и ароматических добавок, а также кофейного сиропа, какао-порошка, жареного ореха, фруктово-ягодных заготовок.

Практика: Подготовка оборудования и рабочего места. Техника безопасности.

Приготовление кремов: масляный «Шарлотт», крем белковый заварной, сахарный, шоколадный, фруктово-ягодный, и др.

12. Фруктово-ягодные изделия. 20 ч.

Теория: Классификация фруктово-ягодных кондитерских изделий (варенье, джем, повидло, желе, цукаты). Технология обработки и приготовления. Сырье для приготовления изделий. Целебные свойства.

Практика: Приготовление клубничного варенья, джема, повидла. Подготовка рабочего места. Обработка продуктов. Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Кухонный инвентарь. Приготовление пудинга из тыквы. Запеченные яблоки. Яблоки в карамели. Сервировка и подача фруктово-ягодного изделия. Работа над проектом. Приготовление в микроволновке, духовке и на сковороде.

13. Резерв. 2ч.

14. Открытое занятие. Аттестация по итогам реализации программы. 2ч. Открытый урок-показ. Приготовление торта «Зебра»

2.5. Планируемые результаты обучения

Предметные результаты:

Обучающиеся **должны знать:**

- принципы и способы подачи сладостей к праздничному столу;
- этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;
- правила ТБ при работе на кухне.

Обучающиеся **должны уметь:**

- владеть кухонным инвентарем;
- технологией приготовления кондитерских изделий;
- уметь придумывать свои несложные блюда;
- овладеть правилами личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- планировать этапы создания собственного меню;
- работать в группе.

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

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

Механизм оценки получаемых результатов:

- Приготовление мучного кондитерского изделия;
- Создание индивидуального мучного кондитерского изделия;
- Создание коллективного сахаристого кондитерского изделия;
- 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:

- создание детьми самостоятельных проектов;

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

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 «Сладкоежка» 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	72	144	2 раз в неделю, по 2 академических часа (продолжительность занятия для детей: 6 лет- 30 минут, 7 лет-40 минут, 8 лет и старше-45 минут). <i>В конце каждого часа предусмотрен десятиминутный перерыв (отдых, проветривание помещений).</i>

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

Мероприятия	Форма проведения	Участники	Сроки проведения	Ответственные
Работа с родителями	Собеседование, индивидуальные консультации	Родители обучающихся по ДОП «Сладкоежка»	В течение учебного года	Педагог дополнительного образования
Сахалинский урожай: что растет на Сахалине нужно в кулинарии	Интеллектуальная игра	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка»	Сентябрь	Педагог дополнительного образования
Праздник здорового питания	Праздник-конкурс	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка», родители	Октябрь	Педагог дополнительного образования
Овощи и фрукты-полезные продукты	Викторина	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка»	Ноябрь	Педагог дополнительного образования
Новогоднее меню	Конкурс на лучшее меню для сладкого стола	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка», родители	Декабрь	Педагог дополнительного образования
Фестиваль сладостей	Мастер-класс по приготовлению сладких блюд	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка», Участники мастер-класса	Февраль	Педагог дополнительного образования
Накрываем стол для мамы	Конкурс сервировки стола	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка»	Март	Педагог дополнительного образования
Масленица блинная	Мастер-класс по выпечке блинов	Обучающиеся по ДОП «Сладкоежка», Участники мастер-класса	Апрель	Педагог дополнительного образования
Фестиваль пирогов	Мастер-класс по выпечке пирогов и	Обучающиеся по ДОП	Май	Педагог дополнительного образования

	приготовлению десертов	«Сладкоежка», Участники мастер-класса		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.

Организация и проведение учебного процесса строится с учетом индивидуальных способностей обучающихся. В ходе усвоения программы учитываются темп развития

Так как практические занятия по программе предполагают работу с режущими предметами, бытовой электро-техникой, состав группы не должен превышать 7 человек. Организованная образовательная деятельность предусматривает коллективную, групповую и возможно индивидуальную формы работы для отработки пропусков по болезни.

В ходе выполнения практических работ, обучающиеся работают не только с технологической картой, в зависимости от уровня овладения обучающимися навыками приготовления блюд, возможны следующие варианты работы по составлению меню:

- приготовление блюда по калькуляции (В качестве образца предъявляется калькуляция блюда, в которой составляющие ее элементы скрыты от ребенка);
- приготовление по условиям (Без образца и способов приготовления дети должны создать блюдо по заданным условиям, подчеркивающим его практическое назначение).

4.2. Материально-техническое обеспечение

Помещение для проведения занятий: кабинет должен отвечать санитарно-гигиеническим нормам, наличием удобных столов и стульев, шкафов для хранения инвентаря.

Инструменты и материалы: весы, миксер, блендер, кольцо, мешок кондитерский, насадки, лопатка, коврик силиконовый.

Оборудование: электропечь, духовой шкаф, холодильник

4.3. Кадровое обеспечение.

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «Сладкоежка» 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

Литература:

- 1.Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2007.
- 2.Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 1992.
- 3.Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
- 2.Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
- 4.Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2005.
- 5.Лежнева М. «Блины. Куличи. Пирог.» - М.: Изд. Эксмо, 2005.
- Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,2017
- 6.Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2006.
- 7.Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 1993.
- 8.Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2000.
- 9.Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987.
- 10.Прием гостей «Уралкультиздат», 1991.
- 11.Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,2015
- 12.Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: Гелеос, 2007.
13. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
14. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
- 15.Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008..
- 16.Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2001.
- 17.Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.
- 18.Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.

Интернет-ресурсы:

19. Поваренок. Веселая кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://allforchildren.ru/kulinar/> (дата обращения: 10.06.2024)
20. Кулинария для детей. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://vashechudo.ru/kulinarija-dlja-detei> (дата обращения: 10.06.2024)
21. Самые вкусные рецепты салатов. Текст: электронный // : [сайт]. — URL: <http://kedem.ru/> (дата обращения: 10.06.2024)

Приложение №1

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

Приложение №2

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 принципы и способы подачи сладостей к праздничному столу				
Знает этапы работы над проектом при составлении меню по замыслу;				
Знает правила ТБ при работе на кухне.				
Знает технологию приготовления несложных кондитерских изделий и десертов				
Практика				
Умеет пользоваться кухонным инвентарем;				
Соблюдает технологию приготовления кондитерских изделий;				
Умеет придумывать свои несложные блюда;				

Соблюдает правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;				
Умеет организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;				
Умеет планировать этапы создания собственного меню;				
Умеет работать в группе.				
Итого:				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 718347121640588829950956015509898228369374285934

Владелец Община Галина Александровна

Действителен с 26.09.2025 по 26.09.2026