

**Муниципальное автономное образовательное учреждение
дополнительного образования Беломорского муниципального округа
«Беломорский центр дополнительного образования»**

Принята

На заседании Педсовета
МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»
Протокол №1 от 01.09.2025 г.

Утверждаю”

02.09.2025 г.
Директор МАОУ ДО
«Беломорский ЦДО»
Кузнецова Е.Ю.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

«Я на кухне»

Возраст учащихся: 7-9 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель:
Корнилова Марина Владимировна
Педагог дополнительного образования

Беломорск

2025год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»

1.1 Пояснительная записка.....	3
Актуальность программы	5
Сроки реализации программы	6
Отличительная особенность программы	6
Педагогическая целесообразность.....	6
Адресат программы.....	7
Формы обучения.....	12
Материально техническое оснащение	10
1.2 Цель и задачи программы.....	8
1.3 Содержание программы.....	10
1.4 Планируемые результаты.....	12

Раздел № 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1 Календарный учебный график.....	14
2.2 Условия реализации программы.....	15
2.3 Формы аттестации.....	17
2.4 Оценочные материалы.....	19
2.5 Методические материалы.....	20
2.6. Список литературы	25

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик программы»

1.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый. О «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно. Позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Данная программа предполагает освоение материала на ознакомительном (стартовом) уровне. Освоение программного материала предполагает получение обучающимися первоначальных знаний в области кулинарии и пекарского дела.

Занятия в объединении позволят развить творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получить результат своего творчества. У учащихся сформируются навыки в приготовлении выпечных блюд, эстетического их оформления.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Я на кухне» относится социально- гуманитарной направленности и разработана в соответствии с действующей нормативной базой в сфере дополнительного образования детей:

- Конституция РФ
- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022г. 678-р.
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Методические рекомендации Мои НРФ по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) от 18.11.2015 г. (№09-3242);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 29 мая 2015г. № 996-р).
- Устав и локальные акты МАОУ ДО «Беломорский ЦДО»

Актуальность программы

Дети, которые делают первые шаги знакомства с кулинарным искусством, учатся быть экономными, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, рецептов, технологий. С этой целью составлена программа дополнительного образования «Я на кухне».

Её содержание, принцип построения и система преподавания способствует формированию у детей бережного отношения к здоровью, развивает их творческие способности, воспитывает самостоятельность, аккуратность. Преимуществом данной программы является то, что она не должна, по основному замыслу, задавать жестко регламентированный темп занятий. Основная идея программы готовить простые, но полезные блюда, познакомиться с пользой продуктов, как и с чем их лучше сочетать.

В процессе обучения используются разнообразные формы организации занятий – группового и индивидуального взаимодействия педагога с детьми, детей с детьми.

Обучение проводится в двух направлениях:

1. усвоение теоретических знаний;
2. формирование практических навыков.

Теоретическая часть – определение цели и задач, раскрытие основной темы занятия – проводится в форме бесед, лекций, рассказов, экскурсий и т.д.

Практическая часть – большая часть занятий включает в себя навыки работы с продуктами, навыки приготовления вкусных и полезных блюд. Важно, что у детей воспитывается интерес к кулинарному искусству, навыки которого им пригодятся на протяжении всей жизни. Учащиеся научатся соблюдать правила культуры питания, содержать в порядке рабочее место, рационально использовать продукты, соблюдать правила техники безопасности.

Сроки реализации программы

Программа рассчитана на 1 год обучения.

Объем – 90 часов.

Форма обучения – очная.

Периодичность проведения занятий: один раз в неделю, по 2.5 академических часа с 10- минутным перерывом для отдыха. Длительность 1 учебного часа 40 минут.

В учебную группу принимаются все желающие, без специального отбора.

Набор детей для обучения по программе дополнительного образования: «Я на кухне», осуществляется согласно заявления родителей.

Для успешной реализации программы целесообразно объединение детей в учебные группы численностью от 8 до 10 человек.

Отличительная особенность программы

В настоящий момент существует потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. От программы по трудовому обучению в школе эта программа отличается тем, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Педагогическая целесообразность

Данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: увеличивает занятость свободного времени детей; пробуждает интерес учащихся к деятельности пекаря и кулинара. Все дети любят выпечку, а если она приготовлена своими руками, то она кажется еще вкуснее. У детей развиваются творческие способности, навыки коллективной работы и даже лидерские качества.

Адресат программы

Программа адресована девочкам и мальчикам в возрасте от 7 до 9 лет. В группу принимаются все желающие без предварительного отбора.

Программа строится на основе знаний возрастных, психолого-педагогических, физических особенностей детей данного возраста.

Детям этой возрастной группы свойственна повышенная активность, стремление к деятельности, поэтому почти на каждом занятии предусмотрена практическая работа. Для детей этого возраста важен личный успех в деятельности, удовлетворение своих интересов и признание подростков и родителей.

Формы обучения

- *Форма обучения очная
- * Форма проведения занятий – аудиторная
- * Форма организации деятельности – групповая. Группы формируются из обучающихся разного возраста. Состав группы обучающихся – постоянный.

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы имеются оснащенные кабинеты (учебный класс, кухня). Они оборудованы системами хозяйственного, питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещения имеют естественное освещение и хорошо проветриваются. В наличии

имеется оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилki для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства, книги, журналы, тетради, ручки, фартуки, колпаки, прихватки, скалки, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, скалки.

1.2 Цели и задачи программы.

Цель Программы:

Формирование культуры поведения в быту и развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства в системе дополнительного образования.

Задачи программы:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных видов выпечки.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.
- Развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами труда по назначению, бытовой техникой.
- Развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд, сервировке стола.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд.
- Формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей.

- Воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие.

1.3 Содержание программы

Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Учебная программа включает следующие **основные разделы**:

- Техника безопасности.
- Обработка пищевых продуктов.
- Способы приготовления и хранения продуктов.
- Практические занятия

Учебно-тематический план

№ п/п	Кол- во занят ий	Наименование темы	Кол-во часов			Форма занятия	Форма контроля
			всего	теория	практика		
1	1	Введение в программу Инструктаж по ТБ, санитария. Знакомство с кабинетом и кухней, оборудованием и инвентарем.	2.5.	1	1.5	Беседа. Экскурсия	тест
2	1	История возникновения «Кулинарии». Столовый этикет. Сервировка стола.	2.5	1	1.5	Рассказ Беседа, Практическая работа	Конкурс «Складывание салфеток»
3	1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов (холодные, горячие, канapé) Технология приготовления бутербродов.	2.5	1	1.5	Рассказ Беседа, Практическая работа	Конкурс «Самый красивый бутерброд»
4	3	«Бисквитного теста» Приготовление и рецептура изделий из бисквитного теста	7.5	1.5	6	Беседа, Практическая работа	наблюдение
5	3	«Песочное теста» Приготовление и рецептура изделий из песочного теста.	7.5	1.5	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение опрос
6	3	«Пряничное тесто» Приготовление и рецептура изделий из пряничного теста	7.5	1.5	6	Беседа, Практическая работа	Наблюдение опрос
7	5	«Дрожжевое тесто» Приготовление и рецептура изделий из дрожжевого теста	12.5	2.5	10	Беседа, Практическая работа	Наблюдение опрос
8	5	«Блинное тесто» Приготовление и рецептура изделий из блинного теста	12.5	2.5	10	Беседа, Практическая работа	Сам. работа
9	4	«Слоеное тесто» Приготовление и рецептура изделий из слоенного теста	10	2	8	Беседа, Практическая работа	наблюдение
10	3	«Тесто для вафель» Приготовление и	7.5	1.5	6	Беседа Практическая	наблюдение

		рецептура изделий из вафельного теста				работа	
11	5	«Тесто для жареных изделий» Приготовление и рецептура жаренных изделий из теста	12.5	2.5	10	Беседа, Практическая работа	Наблюдение сам.
12	2	Контроль Промежуточный контроль- тест Итоговый контроль- конкурс	5	2	3		Тестирование Конкурс
		Итого	90	20.5	69.5		

Краткое содержание учебного плана

№	Раздел программы	Краткое содержание и практические задания	Формы контроля
1.	Вводное занятие 2.5 часа	<u>Теория:</u> План и задачи ДООП. Правила поведения в объединении. Соблюдение санитарно- гигиенических требований, техника безопасности. <u>Практика:</u>	Анкетирование Инструктаж- тест
2	История возникновения кулинарии 2,5 часа	<u>Теория:</u> Этапы развития кулинарии в России. Правила этикета. <u>Практика:</u> назначение кухонных принадлежностей, сервировка стола.	Конкурс «Складывание салфеток»
3	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов и технология их приготовления.	<u>Теория:</u> Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. <u>Практика:</u> изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов.	Конкурс «Самый красивый бутерброд»
4	Технология приготовления «Бисквитного теста»	<u>Теория:</u> Мучные изделия. Технология приготовления бисквитного теста. <u>Практика:</u> приготовление бисквитного теста и изделий из бисквита.	наблюдение
5	Технология приготовления «Песочного теста»	<u>Теория:</u> Технология приготовления песочного теста. <u>Практика:</u> приготовление песочного теста, и изделий из песочного теста.	Наблюдение опрос
6	Технология приготовления «Пряничного теста»	<u>Теория:</u> Технология приготовления пряничного теста. <u>Практика:</u> приготовление пряничного теста, и изделий из пряничного теста.	Наблюдение опрос
7	Технология приготовления «Дрожжевого теста»	<u>Теория:</u> Технология приготовления дрожжевого теста. <u>Практика:</u> приготовление дрожжевого теста, и изделий из дрожжевого теста.	Наблюдение опрос
8	Технология приготовления «Блинного теста»	<u>Теория:</u> Технология приготовления блинного теста. <u>Практика:</u> приготовление блинного теста, и	Сам. работа

		изделий из блинного теста.	
9	Технология приготовления «Слоенного теста»	<u>Теория:</u> Технология приготовления слоенного теста <u>Практика:</u> приготовление слоенного теста, и изделий из слоенного теста.	наблюдение
10	Технология приготовления «теста для вафель»	<u>Теория:</u> Технология приготовления вафельного теста <u>Практика:</u> приготовление вафельного теста, и изделий из вафельного теста.	наблюдение
11	Технология приготовления «Теста для жаренных изделий»	<u>Теория:</u> Технология приготовления теста для жаренных изделий. <u>Практика:</u> приготовление теста для жаренных изделий из теста.	Наблюдение сам.
12	Контроль Промежуточный контроль- тест Итоговый контроль- конкурс	<u>Теория</u> - тестирование <u>Практика:</u> конкурс «Изготовление любимой выпечки из различных видов теста»	Тестирование Конкурс

1.4 Планируемые результаты

Личностные результаты

У обучающихся будут сформированы:

- потребность сотрудничества со сверстниками, доброжелательное отношение к сверстникам, бесконфликтное поведение, стремление прислушиваться к мнению других;
- умение обсуждать и анализировать собственную деятельность и работу товарищей с позиций задач данной темы, с точки зрения содержания и средств его выражения.
- развитие творческого мышления, наблюдательности и фантазии;
- толерантность (разновозрастное сотрудничество на основе общего коллективного творчества).

Метапредметные результаты

У обучающихся будут сформированы действия:

- понимать и принимать учебную задачу, сформулированную педагогом;
- планировать свои действия на отдельных этапах работы;
- осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;
- анализировать причины успеха/неуспеха;
- понимать и применять полученную информацию при выполнении заданий;

Предметные результаты

К концу обучения обучающиеся:

Будут знать:

- кулинарную терминологию;
- способы расчёта веса выпечного изделия,

- способы подготовки сырья к приготовлению выпечных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологию приготовления различных видов теста;
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами;
- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении пирогов и выпечных изделий;
- технологическую последовательность изготовления выпечки;
- технологию приготовления различных видов теста;
- режим тепловой обработки;
- основные правила санитарии.

Будут уметь:

- пользоваться технологическими картами,
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать выпечные изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий,
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Раздел № 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1 Календарный учебный график на 2025-2026 учебный год

Продолжительность обучения по программе «Я на кухне» 1 год обучения, 36 учебных недель

Начало учебных занятий - 13.09.2025 г. Конец учебных занятий- 31.05.2026 г.

КОЛ-ВО ЧАСОВ	ПРАКТИКА	69.5	
	ТЕОРИЯ	20.5	
	ВСЕГО	90	
май	25-31	36	2.5
	18 - 24	35	2.5
	11 - 17	34	2.5
	04 - 10	33	2.5
	27 - 03	32	2.5
АПРЕЛЬ	20 – 26	31	2.5
	13 - 19	30	2.5
	06 - 12	29	2.5
	30 - 05	28	2.5
	23 - 29	27	2.5
МАРТ	16 - 22	26	2.5
	09 - 15	25	2.5
	02 - 08	24	2.5
	23 - 01	23	2.5
	16-22	22	2.5
ФЕВРАЛЬ	9 - 15	21	2.5
	02-08	20	2.5
	26-01	19	2.5
	19-25	18	2.5
	12-18	17	2.5
ЯНВАРЬ	05-11		
	29- 4		
	22-28	16	2.5
	15-21	15	2.5
	08-14	14	2.5
ДЕКАБРЬ	01-07	13	2.5
	24-30	12	2.5
	17-23	11	2.5
	10-16	10	2.5
	03-9	9	2.5
НОЯБРЬ	27-02	8	2.5
	20-26	7	2.5
	13-19	6	2.5
	06-12	5	2.5
	29-05	4	2.5
ОКТАБРЬ	22-28	3	2.5
	15-21	2	2.5
	08-14	1	2.5



каникулы



аттестация



учебные дни

2.2 Условия реализации программы

Занятия проводятся в двух помещениях:

- просторном учебном кабинете, который отвечает санитарно – гигиеническим требованиям, предназначенного для теоретической части занятий. Для практических занятий используется другое помещение- кухня, оборудованная индукционной плитой и вытяжкой, микроволновой печью и электродуховкой, термopотом, блендером, миксером, шкафами для хранения посуды для сервировки стола и другого оборудования. А также разделочными столами, холодильником, мойкой с холодной и горячей водой. Это позволяет организовать продуктивную практическую деятельность учащихся по освоению содержания программы.

В кабинете имеется компьютер, проектор, экран.

Кадровое обеспечение

Реализует программу педагог, имеющая педагогическое образование и специальное образование по профилю объединения, обладающая достаточными теоретическими знаниями и практической деятельности в кулинарии.

Данный педагог:

- владеет навыками и приёмами организации занятий дополнительного образования;
- знает физиологию и психологию детского возраста;
- умеет вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;
- умеет создать комфортные условия для успешного развития личности воспитанников;
- умеет видеть и раскрывать творческие способности каждого воспитанника.

Организационно-педагогическое:

- количество детей в группе 8-10 человек;
- в силу занятости детей в обычные дни недели, занятия проходят в субботу;
- сотрудничество с родителями;
- сотрудничество с другими коллективами ЦДО;
- возможность участия в соревнованиях, конкурсах, семинарах;
- взаимодействие с другими педагогами ЦДО;
- взаимодействие со средствами массовой информации.

2.3 Формы аттестации

Для отслеживания динамики освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Я на кухне» и анализа результатов деятельности разработан педагогический мониторинг. Мониторинг осуществляется в течение всего учебного года и включает первичную диагностику, текущую, а также промежуточную и итоговую аттестацию.

Вводный контроль (первичная диагностика) проводится в начале учебного года (сентябрь) для определения уровня подготовки учащихся. Форма проведения – беседа и тестирование. Вводной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, тестируются правила правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся.

Важными задачами текущего контроля определение уровня овладения умениями самостоятельной работы. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором ответы (как правило, с места) дают многие учащиеся. Этот вид опроса позволяет осуществить проверку знаний у значительной части учащихся группы. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все учащиеся группы.

Проверка результатов обучения также осуществляется и во время занятий посредством: наблюдения педагога за воспитанниками и их практической деятельностью.

Промежуточный контроль (промежуточная аттестация) проводится 1 раз в год, в декабре, в форме тестирования и открытого занятия.

Итоговая аттестация проводится в конце обучения при предъявлении ребенком (в доступной ему форме) результата обучения, предусмотренного программой, в виде командного конкурса в форме игры-соревнования «Мой любимый рецепт выпечки».

Критериями оценки уровня освоения программы являются:

- соответствие уровня теоретических знаний обучающихся программным требованиям;
- свобода восприятия теоретической информации;
- самостоятельность работы;
- осмысленность действий;
- разнообразие освоенных рецептов блюд;
- соответствие практической деятельности программным требованиям;
- качество выполненных работ, как по заданию педагога, так и по собственной инициативе

2.4 Оценочные материалы.

Перечень оценочных материалов, необходимых для осуществления текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации и позволяющих определить достижение учащимися планируемых результатов по программе «Я на кухне» для:

текущей оценки – опрос, беседа, тест, наблюдение, дидактическая игра;

промежуточной оценки - зачет, соревнование, могут быть зачтены результаты выполнения тех или иных заданий, проектов в

ходебразовательной деятельности, результаты участия в конкурсах, конференциях, воспитательных мероприятиях и др.;

итоговая оценка - тест, защита рефератов, конкурс "Мой любимый рецепт выпечки".

Критерии оценивания.

Оценка устного ответа

Высокий уровень: ответ полный и правильный на основании изученной теории, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Средний уровень: ответ полный и правильный на основании изученной теории, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две – три несущественные ошибки, исправленные по требованию педагога.

Низкий уровень: при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах, либо отсутствие ответа.

Оценка контрольного тестирования:

Высокий уровень: ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Средний уровень: ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

Низкий уровень: работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок, работа не выполнена.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

- знание инструкций по ТБ, санитарии и личной гигиене,
- теоретические знания по разделам,
- практические умения.

Высокий уровень.	Безошибочное выполнение задания, отвечает без ошибок
Средний уровень	Допускается незначительная часть ошибок (не более трех)
Низкий уровень	В выполненном задании наблюдается значительная часть ошибок (более 10)

2.5 Методические материалы

Данная образовательная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:

- Информационно-коммуникационные
- Игровые
- Личностно-ориентированные
- Технология коллективного творческого воспитания

- Сотрудничества

В основу программы положены следующие принципы:

- учет особенностей и ценностей школьного периода развития, актуальность для ребенка чувственных впечатлений, знаний, умений, личностная ориентированность процесса обучения и воспитания;
- сохранение и развитие индивидуальности каждого ребенка;
- развитие эрудиции и индивидуальной культуры восприятия и деятельности ребенка.

Принципы работы при подготовке учащихся к обучению:

- учет индивидуальных особенностей и возможностей учащихся;
- системность и плановость;
- уважение к ребенку, к процессу и результатам его деятельности в сочетании с разумной требовательностью;
- занимательность, непринужденность учебного процесса;
- развитие интеллектуальных качеств, психических функций: памяти, внимания, воображения, речи, мышления;
- контакт с родителями (организация бесед по интересующим их проблемам);
- вариативность содержания и форм проведения занятий;
- наглядность.

Формы занятий определены социально-педагогической направленностью программы и включают в себя образовательные составляющие по овладению азами кондитерского искусства, исследовательской и проектной деятельности, основам здорового образа жизни. В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно - иллюстративный – педагог объясняет и наглядно иллюстрирует учебный материал; осуществляется в форме лекции, беседы, демонстрации основных умений при приготовлении блюд, экскурсии. Изложение теоретического материала и составление практических заданий строится по принципу восхождения от простого к сложному. Это позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых и дидактических игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат. Это 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.

Деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, интернет- ресурсами, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками кухни, участие

детей в выставках, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

В процессе обучения ребёнок, исходя из понятия здорового образа жизни, идёт от восприятия и усвоения готовой информации через воспроизведение полученных знаний и освоенных способов деятельности (практическая часть занятий), через знакомство с примерами научного подхода к проблеме питания, поиска и приготовления новых или утерянных блюд к формированию аналитического мышления и критического подхода к продуктам питания и приготовлению блюд. Поэтому занятия проходят в комбинированной форме, с перемежением теоретических и практических частей.

На каждом занятии педагог предлагает задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания. Методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала обучающихся и их самореализации. Ход занятия характеризуется эмоциональной насыщенностью и стремлением достичь продуктивного результата через коллективное творчество. В основу заложен индивидуальный подход, уважение к личности ребёнка, вера в его способности и возможности. Педагог стремится воспитывать в детях самостоятельность и уверенность в своих силах. Чем меньше будет запрограммированности в деятельности детей, тем радостней атмосфера занятий, тем больше удовольствия получают они от совместного творчества, тем ярче и красочней становится их эмоциональный мир.

Значимым моментом при работе с детским объединением является воспитательная работа. Главным звеном этой работы является создание и укрепление коллектива. Этому способствует общие занятия, подготовка и проведение общих праздников, выступлений.

Очень важны отношения в коллективе. Коллективная работа способствует не только всестороннему эстетическому развитию, но и формирование нравственных качеств ребят, обучает нормам достойного поведения.

Данная образовательная программа разработана с учётом современных образовательных технологий:

Групповые технологии.

Групповые технологии предполагают организацию совместных действий, коммуникацию, общение, взаимопонимание, взаимопомощь, взаимокоррекцию.

Педагог применяет следующие разновидности групповых технологий:

- групповой опрос;
- учебная встреча;
- дискуссия;
- нетрадиционные занятия (путешествие, интегрированные занятия и др.).

Особенности групповой технологии заключаются в том, что учебная группа делится на подгруппы для решения и выполнения конкретных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого ученика. Состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности. Групповые технологии широко используются при реализации данной программы.

Технология коллективного взаимообучения. Обучение есть общение обучающихся и обучаемых. Работа в парах сменного состава позволяет развивать у обучающихся самостоятельность и коммуникативность. По мнению создателей технологии, основные принципы предложенной системы

–самостоятельностьи коллективизм(всеучащегои каждогои каждыйучит всех).

Педагогика сотрудничества

Сотрудничество – совместная развивающая деятельность взрослых и детей, скрепленная взаимопониманием, совместным анализом ее хода и результата. Два субъекта учебной деятельности (педагог и ребенок) действуют вместе, являются равноправными партнерами.

Основные принципы педагогики сотрудничества:

- учение без принуждения;
- право на свою точку зрения;
- право на ошибку;
- успешность;
- сочетание индивидуального и коллективного воспитания.

Игровые технологии обладают средствами, активизирующими и интенсифицирующими деятельность учащихся. В их основу положена педагогическая игра как основной вид деятельности, направленный на усвоение общественного опыта. Особенно часто педагог применяет различные дидактические игры.

ИКТ технологии- все технологии, использующие специальные технические информационные средства: компьютер, аудио-, видео-, теле- средства

обучения. Они позволяют сделать учебную деятельность более содержательной, сделать занятие более интересным, наглядным и динамичным, повысить качество обучения.

В программе «Я на кухне» активно используются такие ИКТ технологии как презентация и музыкотерапия. Они способствуют созданию комфортной гармоничной обстановки, помогают сконцентрироваться на работе, дают пищу для размышления в поисках новых идей.

Кроме этого педагог активно использует ИКТ для проведения занятий в дистанционной форме и проведения итогового теста и опроса родителей.

Детям высылаются задания через группу в контакте: мастер класс - инструкция с пошаговым фото, видеоролики, презентации, рецепты, список необходимых продуктов для занятия. Дети просматривают задания, готовят рабочее место, продукты к занятию и выполняют задания, фотографируют, снимают на видео процесс работы, высылают педагогу. Результаты (фото, видео, скриншоты) полученных работ высылают педагогу.

Здоровьесберегающие технологии – ориентированы на сохранение и укрепление здоровья детей, привитие навыков здорового образа жизни.

Эти технологии включают в себя условия обучения ребенка (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания), рациональную организацию учебного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями), соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка а так же рационально организованный двигательный режим на занятии.

Использование здоровьесберегающих технологий в реализации программы

Виды здоровьесберегающих технологий	Условия проведения	Особенности методики проведения	Ответственный
Динамические паузы	Во время занятий 2-5 мин., по мере утомляемости учащихся	Рекомендуется для всех учащихся в качестве профилактики утомления.	Педагог
Гимнастика для глаз	По 1-2 мин. Во время занятий в зависимости от интенсивности зрительной нагрузки.	Рекомендуется использовать наглядный материал, показ педагога.	Педагог

Технология индивидуального обучения – актуальна при разноуровневом подходе к обучению. Каждый ребенок выполняет посильное задание в соответствии с его возможностями и способностями. Каждый ребенок имеет

возможность перейти с одного уровня освоения программы на следующий - с начального на базовый, с базового на продвинутый.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий:

Алгоритм занятия

- 1) техника безопасности
- 2) повторение пройденного материала,
- 3) изложение новой темы,
- 4) подготовка к практической работе,
- 5) практическая работа и текущий инструктаж,
- 6) уборка рабочих мест,
- 7) сервировка стола,
- 8) дегустация,
- 9) заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

На первом вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия с помещениями, где будут проходить занятия. Ребятам показывается, где, что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Детям объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь. Затем дети знакомятся с вводным инструктажем.

Теме техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам должно уделяться время на каждом занятии. Дети должны знать о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками...) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером...). На занятиях дети учатся получать информацию о товарах на упаковке. Им объясняется, что это надо знать для того, чтобы купить хороший, качественный продукт.

Работа с родителями Включение родителей в совместную с детьми художественно- познавательную, творческую поисковую деятельность будет способствовать совместным размышлениям-диалогам по поводу роли кулинарии в здоровом образе жизни, осуществлению творческих проектов; общение будет придавать деятельности ребенка социально-общественный смысл. Для многих родителей такая совместная деятельность может стать своеобразной "школой просвещения". В конечном же итоге совместная деятельность детей и родителей способствует их лучшему пониманию друг друга и сближению на творческом и духовном уровне.

Родители являются спонсорами для приобретения продуктов на практические занятия по данной программе.

Для успешной реализации программы необходимо учебно-методическое обеспечение:

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект открыток с рецептами
3. Диагностический инструментарий (тесты для контроля знаний, умений, навыков)
4. Папка досуга (сценарии детских мероприятий)
5. Методические и дидактические материалы к занятиям
6. Технологические карты, схемы приготовления выпечных изделий;
7. Фото и репродукции.
8. Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Необходимо оборудование и инвентарь:

- Разделочные доски для теста;
- Кухонные ножи маленькие или средние;
- Ножи консервные;
- Ложки из нержавеющей стали;
- Скалки, чайники, подносы;
- Подставки под горячую посуду;
- Миски емкостью от 0,5 до 2 л,
- Миксер и др. электроприборы;
- Ступка, сито;
- Набор выемок для печенья, форма для торта;
- Столовая и чайная посуда.
- Духовки для выпечки.

Все продукты, необходимые для приготовления выпечных изделий, приобретаются учащимися за счет спонсорской помощи родителей.

Обязательны:

Компьютер

Мультимедийный проектор

2.5 Список литературы:

1. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 1998. – 160 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2007. – 512 с.
3. Галданов В. «Чудеса выпечки».ООО «Издательский дом «Вече»,2005г.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования / Н.Г.Бутейкис. – 7-е изд.,перераб. И доп. – М.:Издадельский центр «Академия», 2008. – 304с.,(8)с.цв.ил.
5. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос» 1993. – 239 с.
6. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К, «Технология приготовления пищи»учебное пособие.- Москва «ЭКОНОМИКА».
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2007. – 256 с.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2001. – 272 с.
9. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто – М.: Профиздат, 2004. – 120 с.
10. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»:учебноепособие.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2004г

III. ВОСПИТАНИЕ

3.1. Цель, задачи, целевые ориентиры воспитания детей

Цель: создание условий для осознанного профессионального самоопределения учащихся, развитие личности, самоопределение и социализация детей на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению; взаимного уважения; бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде (Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.2, п.2).

Задачи воспитания

1. Изучение профессиональных предпочтений учащихся, диагностика индивидуальных особенностей.
2. Формирование положительного самовосприятия у обучающихся, осознание ими своей индивидуальности, уверенности в своих силах применительно к реализации себя в будущей профессии.
3. Обеспечение учащихся средствами самопознания, развитие навыков и умений по целеполаганию и планированию.
4. Формирование у детей личностного роста.
5. Способствовать профессиональному и личностному самоопределению обучающихся.

Программа направлена на формирование у школьников:

- навыков здорового питания и частично преодоления трудностей в организации своего питания.
- знаний, которые позволят правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.
- умений осознанно осуществлять выбор своего дальнейшего профессионального пути

Целевые ориентиры воспитания:

- Формирование национального, этнокультурного самосознания;
- Воспитание ценностного отношения к отечественной культуре;
- Воспитание уважения к старшим, людям труда, педагогам, сверстникам;
- Формирование способности к командной деятельности.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности

Дополнительное образование имеет практико-ориентированный характер, ориентировано на свободный выбор педагогом таких видов и форм воспитательной деятельности, которые способствуют формированию и развитию у детей индивидуальных способностей и способов деятельности, объективных представлений о мире, окружающей действительности, внутренней мотивации к творческой деятельности, познанию, нравственному поведению.

Модуль «Учебное занятие»

Основной формой воспитания и обучения детей в системе дополнительного образования является занятие. В ходе учебных занятий в соответствии с предметным и метапредметным содержанием программ обучающиеся:

Усваивают информацию, имеющую воспитательное значение;
получают опыт деятельности, в которой формируются, проявляются и подтверждаются ценностные, нравственные ориентации;
осознают себя способными к нравственному выбору;
участвуют в освоении и формировании среды своего личностного развития, творческой самореализации.

Учебное занятие отражает специфику и потенциал системы дополнительного образования, является структурным элементом, своеобразным «кирпичиком», из совокупности которых складывается весь образовательный процесс в ЦДО. В занятии проецируется новое качество образования, его эффективность и результативность, программная и технологическая обеспеченность. Занятие можно рассматривать как лабораторию, где происходит развитие личности ребенка, его социализация, где совершенствуется профессиональное мастерство и компетентность педагога, где ребенок и педагог выступают равноправными субъектами образовательного процесса.

Реализация воспитательного потенциала занятий дополнительной общеобразовательной программы «Я на кухне» предполагает создание условий для развития познавательной активности обучающихся, их творческой самореализации. Важно ориентироваться на целевые приоритеты, связанные с возрастными особенностями обучающихся.

Виды, формы деятельности:

- демонстрация обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности;
- применение интерактивных форм работы, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога, командной работы и взаимодействия с другими детьми;

- включение в занятие игровых технологий, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в объединении помогают установлению доброжелательной атмосферы во время занятия;
- включение в образовательный процесс технологий самодиагностики, рефлексии, позволяющих ребенку освоить навык выражения личностного отношения к различным явлениям и событиям.

Содержание деятельности:

- актуализация воспитательных практик (мероприятий, дел, игр и пр.) в процессе реализации Программы;
- организация игровых учебных пространств;
- обновление содержания совместной творческой деятельности педагога и обучающихся;
- разработка современного образовательного и воспитательного контента;
- организация и педагогическая поддержка социально-значимой деятельности

Модуль «Ключевые дела»

Ключевые дела - это главные традиционные дела, мероприятия, организуемых педагогами для детей и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно с детьми. Это комплекс коллективных творческих дел, объединяющих обучающихся вместе с педагогами в единый коллектив. В этих делах и мероприятиях принимает участие большая часть детей. Ключевые дела способствуют интенсификации общения детей и взрослых, ставят их в ответственную позицию к происходящему в коллективе.

На уровне объединений

Участие в организации и проведении мероприятий и дел, направленных на сплочение детского коллектива

На индивидуальном уровне:

- вовлечение каждого ребенка в ключевые дела детского коллектива. Предоставление ему одной из ролей: активного участника, или инициатора, или организатора, или лидера.
- индивидуальная помощь ребенку (при необходимости) в освоении навыков организации, подготовки, проведения и анализа ключевых дел;

- наблюдение за поведением ребенка в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, с педагогами и другими взрослыми;

- при необходимости коррекция поведения ребенка через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими детьми, которые могли бы стать хорошим примером для него.

Модуль «Работа с родителями»

Работа с родителями (законными представителями) обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и объединения в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности.

Виды и формы деятельности:

На групповом уровне:

- родительский комитет участвующий в решении вопросов воспитания и социализации их детей;
- родительские дни, во время которых родители могут посещать занятия для получения представления о ходе образовательного (включающего воспитательный) процесса в объединении;
- общие родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем образования;
- родительские интернет-сообщество в ватсап и социальных сетях, на которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, а также осуществляются виртуальные консультации психологов и педагогов;

На индивидуальном уровне:

- работа специалистов по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций;
- участие родителей в педагогических консилиумах, собираемых в случае возникновения острых проблем, связанных с обучением и воспитанием конкретного ребенка;
- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.

Календарный план воспитательной работы на 2025-2026 учебный год

№ п/п	События, активности, проекты	дата	Место проведения	Ответственный
1	День пожилого человека	27.09	ЦДО	
2	День учителя - поздравления	04.10	ЦДО	
3	День народного единства	01.11	ЦДО	
4	День матери	29.11.	ЦДО	
5	Новогодние утренники	29-30.12	ЦДО	
6	Масленица	15.02	ЦДО	
7	Пасха	22.04	Праздник у храма	
8	Последнее чаепитие	30.05	ЦДО	

