

Управление образования администрации городского округа г. Ак-Довурак
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Центр развития творчества детей и юношества г. Ак-Довурак

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
Протокол № 1
от «31» августа 2023 г.



УТВЕРЖДЕНО
г. Ак-Довурак
Ч.С. Санчат
от «31» августа 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально-гуманитарной направленности
«Юный кулинар»
Уровень программы: базовый
Тип программы: модифицированный
Возраст обучающихся: 7-10 лет
Срок реализации: 1 год обучения. (1год 216 часов)**

Составитель:
Монгуш Лариса Дайынчиевна,
педагог дополнительного образования

Ак-Довурак
2023

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

- 1.1 Пояснительная записка
- 1.2 Цель и задачи программы
- 1.3 Содержание программы
- 1.4 Ожидаемые результаты

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

- 2.1 Календарный график модулей
 - 2.2 Условия реализации программы
 - 2.3 Форма контроля и аттестации программы
 - 2.4 Оценочные материалы
 - 2.5 Методическое обеспечение программы
3. Список литературы
 4. Приложение 1 анкетирование обучающихся для входного контроля
 5. Приложение 2 промежуточный контроль обучающихся
 6. Приложение 3 итоговый контроль обучающихся.

Раздел 1. Комплекс основных характеристик Программы

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа **социально-гуманитарной** направленности «Юный кулинар» (далее- Программа) разработана на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (с изменениями, внесенными Федеральным законом от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», ст.2 п.9; с изменениями, в ст. в силу 25.07.2022);

2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования обучающихся»;

3. Концепция развития дополнительного образования обучающихся до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р);

4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным Программам»; вст. В силу с 1 марта 2023 г. и действует по 28.02.2029 г.

5. Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.364820 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи»;

6. Постановление главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «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 (разд. VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания, обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи»);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

8. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 298 «Об утверждении профессионального стандарта педагога дополнительного образования обучающихся и взрослых»;

9. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 №114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе, образовательной программе

профессионального обучения, дополнительной общеразвивающей Программам»;

10. Концепция развития дополнительного образования обучающихся (распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014г. №1726-р) (далее-Концепция).

11. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);

12. Устав и локальные акты Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования Центра развития творчества обучающихся и юношества г. Ак-Довурак (далее – ЦРТДЮ).

Направленность Программы: социально-гуманитарная.

Программа имеет социально-гуманитарную направленность, способствует выявлению и развитию познавательного интереса как базиса внутренней потребности к постоянному саморазвитию. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги к знакомству с кухней. Позволяет научиться быть экономными хозяйками. В жизни каждого обучающегося бывает много праздников и данная программа обучит правильно организовать его подготовить праздничный стол, правильно сервировать, ведь каждый проводит торжества, то и в дальнейшем своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Актуальность Программы состоит в том, что обучающиеся овладевают знаниями навыками по приготовлению пищи, должны расширить и углубить знания и навыки.

Новизна программы состоит в том, что в ней предлагаются расширение знаний по кулинарии полученных на занятиях и формирование элементарных навыков через творческую деятельность. Кроме того, педагогическая целесообразность образовательной программа заключается в формировании учащегося чувство ответственности за здоровье человека..

Отличительной особенностью Программы является то, что она дает возможность каждому обучающемуся реализовать свои способности, в приготовлении самых различных блюд включая нашу национальную, тувинскую кухню. Основное содержание Программы направлено на личностное развитие обучающихся и воспитание у них интереса к кулинарии.

Педагогическая целесообразность.

Педагогическая целесообразность образовательной программа заключается в формировании учащегося чувство ответственности за здоровье человека.

Адресат Программы

Программа рассчитана на 1 год обучения, обучающиеся в возрасте от 7 до 10 лет. В объединение принимаются обучающиеся младшего возраста, проживающие в городе Ак-Довурак. Принцип набора в объединение Программы свободный.

Группы комплектуются из обучающихся от 7 до 10 лет. Количество обучающихся в учебной группе по 11 человек, не менее 10 человек. Состав группы постоянный в течение года. Группа комплектуется на начало учебного года. При наличии свободных мест, зачисление обучающихся может происходить в течение учебного года.

Объем и срок освоения Программы.

1 год обучения – 2 раза по 3 часа.

Продолжительность занятий в объединениях устанавливается локальным нормативным актом ЦРТДЮ, в соответствии с нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», продолжительность 1 академического часа занятий для обучающихся - 40 минут, перерыв между занятиями составляют 10 минут.

Форма обучения программы: очно – заочная, дистанционная формы обучения (Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ глава 2, ст.17, п. 2).

Уровень Программы:

1 год обучения – ознакомительный.

Особенности организации образовательного процесса:

Основы Программы - это постепенность погружения в мир кулинарии, в особенности приготовления блюд. Каждое занятие - новый шаг в познании. А познание это происходит, как через восприятие искусства, так и через практическую творческую деятельность обучающегося. Основная цель этих занятий научить растущего человека думать, фантазировать, мыслить смело и свободно, в полной мере проявляя свои способности. Образовательный процесс строится в соответствии с возрастными, психологическими возможностями и особенностями обучающихся, что предполагает возможную необходимую коррекцию времени, режима и тематики занятий.

Форма реализации: Программы: традиционная.

Форма обучения: групповая, индивидуальная, фронтальная.

Режим занятий:

Год обучения	Продолжительность занятий	Количество часов занятий в неделю	Количество часов в неделю	Количество часов в год
1 год	3 часа	2 раза	6 часов	216 часов

1.2 Цель и задачи Программы:

- Развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.

Задачи Программы:

Образовательные:

- научить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
- познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
- познакомить с традиционной тувинской, национальной кухней;
- знать как приготовить блюда из молока и мяса.
- обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;
- воспитывать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.

Планируемые результаты:

Обучающиеся должны знать:

- правила техники безопасности о мерах предосторожности на кухне;
- о санитарных правилах и нормах утвержденных Сан Пином;
- основы кулинарии.
- начальные сведения о кулинарии;
- начальные сведения о традициях и культуре национальной кухне;
- владеть навыками приготовления простейших блюд;
- знать о тесте;
- разновидности и изделия из теста;
- знать о вкусной и здоровой пище;
- знать какие ценные витамины присутствуют в продуктах и блюдах.

- правила этикета, как правильно себя вести за столом;

Обучающиеся должны уметь:

- свободно уметь использовать электрооборудования;
- обращаться с ножами ;
- правильно сервировать стол.

Обучающиеся должны владеть:

- владеть навыками приготовления простейших блюд;
- владеть специальной терминологией;
- владеть навыками самостоятельной работы. Самостоятельно работать в группе при выполнении практических заданий в приготовлении разных блюд.

1.3 Содержание Программы
Учебный тематический план Программы.
(базовый уровень)

№	Наименование раздела и темы	Количество часов			Форма аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Раздел 1. Вводное занятие.	3	3	-	Беседа. Входящий контроль (анкетирование).
1.1	Инструктаж по технике безопасности: «Меры предосторожности на кухне»	3	3	-	
2.	Раздел 2. Правильное и здоровое питание	24	3	21	Беседа с элементами опроса.
2.1	Приготовление вкусных завтраков, бутербродов.	3	1	2	
2.2	Бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орешками.	3		3	
2.3	Бутерброды для праздничного стола.	3		3	
2.4	Каша из хлопьев геркулеса с изюмом.	3	1	2	
2.5	Каша рисовая.	3		3	
2.6	Каши с добавлением банана.	3		3	
2.7	Каша гречневая.	3	1	2	
2.8	Каша из пшена	3		3	
	Раздел 3. Домашнее консервирование овощей и фруктов.	54	9	45	
3.1	Засолка огурцов.	3	1	2	
3.2	Засолка огурцов (продолжение)	3		3	
3.3	Засолка помидоров.	3	1	2	
3.4	Засолка помидоров. (продолжение)	3		3	
3.5.	Салат «Лечо»	3	1	2	
3.6	Салат «Лечо» (продолжение)	3		3	
3.7	Салат «Свекольный»	3	1	2	
3.8	Салат «Свекольный» (продолжение)	3		3	
3.9	Салат из поздних огурцов.	3	1	2	
3.10	Салат «Фруктовые бабочки»	3		3	
3.11	Салат «Витаминный»	3	1	2	
3.12	Салат «Витаминный» (продолжение)	3		3	
3.13.	Компот «Сливовый»	3	1	2	
3.14	Компот «Сливовый» (продолжение)	3		3	
3.15	Букет тюльпанов для бабушек и мам.	3	1	2	

3.16	Коктейль «Витаминный»	3		3	
3.17	Компот «Яблочный»	3	1	2	
3.18	Чипсы из яблок	3		3	
4.	Раздел 4. Приготовление овощных супов	15	3	12	Практическая работа по технологической карте.
4.1	Борщ	3	1	2	
4.2	Борщ (продолжение)	3		3	
4.3	Сырный суп из курицы.	3	1	2	
4.4	Солянка.	3	1	2	
4.5	Солянка (продолжение)	3		3	
5.	Раздел 5. Приготовление различных салатов из овощей и фруктов	24	4	20	Практическая работа по технологической карте.
5.1.	Салат «Витаминный»	3	1	2	
5.2.	Салат «Винегрет»	3		3	
5.3.	Салат «Фруктовый»	3		3	
5.4.	Салат «Детское оливье»	3		3	
5.5.	Салат «Оливье»	3		3	
5.6.	Салат «Здоровье»	3	1	2	
5.7.	Десерт «Яблоки с творогом»	3	1	2	
5.8	Фруктовый морс, фруктовый мусс.	3	1	2	
6.	Раздел 6. Блюда из яиц	15	1	14	
6.1.	Яичница.	3	1	2	
6.2	Приготовление мраморных яиц	3		3	
6.3	Омлет.	3		3	
6.4	Украшение из яиц.	3		3	
6.5	Омлет с добавлением овощей	3		3	
7.	Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и рыбы.	30	2	28	Практическая работа по технологической карте.
7.1	Уха из свежей рыбы.	3	1	2	
7.2	Уха из консервы.	3		3	
7.3	Рыбные котлеты	3		3	
7.4	Рыбная запеканка	3		3	
7.5	Рыба запеченная в фольге	3		3	
7.6	Суп с мясом (кыргаан мун)	3	1	2	
7.7	Суп с мясом и рисом.	3		3	
7.8	Суп с мясом и пшеном.	3		3	
7.9	Суп с мясом с гречкой.	3		3	
7.10	Суп с фрикадельками	3		3	
8.	Раздел 8. Приготовление блюд из макаронных изделий	12	3	9	Практическая работа по технологической карте.
8.1	Рожки с мясным фаршем.	3	1	2	
8.2	Вермишель с жареными яйцами.	3		3	

8.3	Спагетти.	3	1	2	
8.4	Запеканки с макаронными изделиями.	3	1	2	
9.	Раздел 9. Изделия из теста	36	7	29	
9.1	Ой, блины, блины.	3	1	2	
9.2	Веселые закуски из теста	3		3	
9.3	Оладьи из моркови.	3	1	2	
9.4	Печенье «Улыбка»	3	1	2	
9.5	Пицца в подарок	3		3	
9.6	Печенье «Жаворонки прилетели».	3		3	
9.7	Канапе.	3		3	
9.8	Овсяное печенье.	3		3	
8.9	Пирожное «картошка»	3		3	
9.10	Банановое печенье для бабушек	3	1	2	
9.11	Печенье «Грибочки»	3		3	
9.12	Итоговое занятие «Сервировка стола»	6	1	5	Итоговый контроль. Тестирование
	Итого:	216	36	180	

Содержание учебно-тематического плана (базовый уровень)

Раздел 1. Вводное занятие (3ч.)

Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности «Меры предосторожности на кухне.

Раздел 2. Правильное и здоровое питание (24 часа)

Тема 2.1. Приготовление вкусных завтраков ,бутербродов.

Теория (1ч). Познакомить и объяснить детям о здоровом и правильном питании и как приготовить бутерброды.

Практика (2ч). Научить сделать вкусные завтраки и бутерброды.

Инструменты: доска для нарезки, нож.

Тема 2.2. Бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орешками

Практика (3ч). Научить обучающихся сделать бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орешками.

Тема 2.3. Бутерброды для праздничного стола (3часа)

Практика (3ч). Научить обучающихся сделать особенные, сложные, красочные бутерброды к праздничному столу.

Тема 2.4. Приготовление каши из хлопьев геркулеса с изюмом.

Теория (1ч) Познакомить и объяснить детям о здоровом и правильном питании.

Практика (2ч). Научить обучающихся с сварить кашу геркулесовую с добавлением изюма.

Тема 2.5. Каша рисовая (3часа)

Практика (3ч). Научить и помочь обучающимся сварить кашу рисовую. Кастрюля, поварешка.

Тема 2.6. Приготовление каши с добавлением банана. (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и помочь обучающимся сварить кашу с добавлением банана. Инвентарь кастрюля, поварешка.

Тема 2.7. Каша гречневая (3 часа)

Теория (1ч.). Познакомить и объяснить детям о здоровом и правильном питании.

Практика (2ч.). Научить и помочь обучающимся сварить гречневую кашу. Инвентарь кастрюля и поварешка.

Тема 2.8. Каша из пшена (3 часа)

Практика (2ч.). Научить и помочь обучающимся сварить кашу из пшена. Инвентарь кастрюля и поварешка.

Раздел 3. Домашнее консервирование овощей и фруктов (54 часов)

Тема 3.1 Засолка огурцов

Теория (1ч.). Засолка огурцов. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся проделать консервирования огурцов. Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.2 Засолка огурцов (продолжение)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся проделать консервирования огурцов. Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.3 Засолка помидоров.(3 часов)

Теория (1ч.). Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты..

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся проделать консервирование помидоров. Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.4 Засолка помидоров (продолжение)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся проделать консервирование помидоров. Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.5-Салат «Лечо» (3 часов)

Теория (1ч.). Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч) Научить и вместе с обучающимися проделать консервирование салата «Лечо» Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.6-Салат «Лечо» продолжение (3 часов)

Практика (3ч) Научить и вместе с обучающимися проделать консервирование салата «Лечо» Инвентарь (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 3.7 - Салат «Свекольный» (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты...

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование салата «Свекольный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.8-Салат «Свекольный»(3часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирования салата «Свекольный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.9 – Салат из поздних огурцов(3часов)

Теория (1ч) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты...

Практика (2ч) Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирования салата «Салата из поздних огурцов». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.10 Салат « Фруктовые бабочки» (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, салат из консервированных фруктов. Инвентарь для работы (доска для нарезки фруктов, ножи, глубокая тарелка, ложка для размешивания)

Тема 3.11 Салат: «Витаминный» (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование Салата «Витаминный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.12. Салат: «Витаминный» (продолжение) (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование Салата «Витаминный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.13 - Компот: «Сливовый» (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование компота «Сливовый». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки прихватки).

Тема 3.14 Компот: «Сливовый» продолжение(3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирования салата «Сливовый». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки прихватки).

Тема 3.15- Букет тюльпанов для бабушек и мам. (3часов)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, овощную закуску «Букет тюльпанов для бабушек и мам». Инвентарь для работы (плоская тарелочка, доска для нарезания, инструменты для нарезания овощей и фруктов).

Тема 3.16 Коктейль «Витаминный» (3часов)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся, сделать коктейль «Витаминный». Инвентарь для работы (миксер, доска для нарезки)

Тема 3.17- Компот: «Яблочный» (3 часов)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование компота «Яблочный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 3.18 Чипсы из яблок (3 часов)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, сделать чипсы из яблок. Инвентарь для работы (доска для нарезания, нож для очистки яблок, электродуховка).

Раздел 4. Приготовление овощных супов.(15 часов)

Тема 4.1 - Борщ (3 часов)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить борщ. Инвентарь для работы (кастрюля, разделочная доска ,прихватки)

Тема 4.2- Борщ (продолжение) (3 часов)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся, приготовить борщ. Инвентарь для работы (кастрюли, разделочная доска ,прихватки)

Тема 4.3. Сырный суп с курицей. (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч) Научить и вместе с обучающимся, проделать консервирование Борща. Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки.)

Тема 4.4 Солянка (3 часов)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты..

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить солянку. Инвентарь для работы (кастрюли, разделочная доска, прихватки.)

Тема 4.5 Солянка (продолжение) (3 часов)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся приготовить солянку. Инвентарь для работы (кастрюли, разделочная доска, прихватки.)

Раздел 5. Приготовление различных салатов из овощей фруктов.(24 часов)

Тема 5.1. Салат «Витаминный» (3час)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, проделать салат «Витаминный». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки).

Тема 5.2. Салат «Винегрет» (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить салат «Винегрет». Инвентарь для работы (доска для нарезки, глубокая тарелка)

Тема 5.3. Салат «Фруктовый» (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить салат «Фруктовый». Инвентарь для работы (доска для нарезки, глубокая тарелка, нож)

Тема 5.4. Салат «Детское оливье» (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить салат «Детского оливье». Инвентарь для работы (доска для нарезки, глубокая тарелка, нож)

Тема 5.5. Салат «Оливье» (3 часа)

Практика(3ч.). Научить и вместе с обучающимися, приготовить салат «Оливье». Инвентарь для работы (доска для нарезки, глубокая тарелка, нож)

Тема 5.6. Салат «Здоровье» (3 часов)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить салат «Здоровье». Инвентарь для работы (кастрюли, банки, крышки, прихватки)

Тема 5.7. Приготовить десерт из «Яблока с творогом» (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика(2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить яблочно-творожный десерт. Инвентарь для работы (доска для нарезания, миксер, глубокая тарелочка, ложка для размешивания)

Тема 5.8. Фруктовый морс, фруктовый мусс. (3 часа)

Теория (1ч) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить фруктовый морс, фруктовый мусс. Инвентарь для работы (миксер, доска для нарезания фруктов, глубокая тарелка, ложка для размешивания)

Раздел 6. Блюда из яиц.(15 часов)

Тема 6.1 Яичница (3 часа)

Теория (1ч) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.) Научить и вместе с обучающимся, приготовить яичницу. Инвентарь для работы (сковородка, нож, лопатка для размешивания)

Тема 6.2. Приготовление мраморных яиц (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить мраморные яйца. Инвентарь для работы (сковородка, лопатка для размешивания)

Тема 6.3. Омлет (3 часа)

Практика (3 ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить омлет.

Тема 6.4. Украшение из яиц. (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить украшение из яиц.

Тема 6.5. Омлет с добавлением овощей (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить омлет с добавлением овощей.

Раздел 7. Приготовление блюд из мяса и рыбы. (30 часов)

Тема 7.1. Уха из свежей рыбы. (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить уху из свежей рыбы.

Тема 7.2. Уха из консервы. (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить уху из консервы

Тема 7.3. Рыбные котлеты. (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить рыбные котлеты.

Тема 7.4. Рыбная запеканка. (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся приготовить рыбные запеканку.

Тема 7.5. Рыбная запеченная в фольге. (3 часа)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся, приготовить рыбу запеченную в фольге.

Тема 7.6. Суп с мясом (кыргаан мун) (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающихся, приготовить суп с мясом (кыргаан мун).

Тема 7.7. Суп с мясом и с рисом (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить суп с мясом и рисом.

Тема 7.8. Суп с мясом и с пшеном (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить суп с мясом и с пшеном.

Тема 7.9. Суп с мясом и с гречкой (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить суп с мясом и с гречкой.

Тема 7.10. Суп с мясом и с фрикадельками (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить суп с мясом и с фрикадельками.

Раздел 8. Приготовление блюд из макаронных изделий. (12 часов)

Тема 8.1. Рожки с мясным фаршем (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить рожки с фаршем.

Тема 8.2. Вермишель с жареными яйцами (3 часа)

Практика (3ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить вермишель с жареными яйцами.

Тема 8.3. Спагетти (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить спагетти.

Тема 8.4. Запеканка с макаронными изделиями (3 часа)

Теория (1ч.). Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся, приготовить запеканку с макаронными изделиями.

Раздел 9. Изделия из теста(36час)

Тема 9.1. Ой, блины, блины. (3 часа)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях нужно класть продукты.

Практика (2 ч.) Научить и вместе с обучающимся, выпекать блины.

Тема 9.2. Веселые закуски. (3 часа)

Практика (3 ч.) Научить и вместе с обучающимся, печь веселые закуски из теста.

Тема 9.3. Оладьи из моркови. (3 часа)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях

Практика (2ч.) Научить и вместе с обучающимся, печь оладьи морковные.

Тема 9.4 Печенье « Улыбка. (3 часа)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях

Практика (2ч.) Научить и вместе с обучающимся, печь печенье «Улыбка».

Тема 9.5 Пицца. (3 часа)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся, выпекать пирог «Пиццу» в подарок

Тема 9.6 Печенье « Жаворонки прилетели». (3 часа)

Практика (3 ч.) Научить и вместе с обучающимся, печь печенье.

Тема 9.7 Канапе. (3 часа)

Практика (3 ч.) Научить и вместе с обучающимся, печь канапе .

Тема 9.8 Овсяное печенье. (3 часа)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся делать овсяное печенье.

Тема 9.9 Пирожное картошка. (3 часа)

Практика (3 ч.) Научить и вместе с обучающимся делать пирожное картошку.

Тема 9.10 Банановое печенье для бабушек. (3 часа)

Теория (1ч.) Инструктаж по технике безопасности. Объяснить в каких пропорциях.

Практика (2ч.). Научить и вместе с обучающимся выпекать банановое печенье для бабушек.

Тема 9.11 Печенье «Грибочки». (3 часа)

Практика (3ч.) Научить и вместе с обучающимся выпекать печенье «Грибочки».

Тема 9.12 Итоговое тестирование «Сервировка стола» (6 часа)

Теория (1ч.). Объяснить о правилах сервировки стола.

Практика (5ч). Самостоятельно сервировать стол.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Календарный учебный график

Год обучения (уровень)	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год обучения	15 сентября 2023 г.	31 мая 2024 г.	36	216, 6 часов неделю	2 раза в нед. по 3 часа

2.2 Условия реализации Программы.

Обеспечение учебным помещением

Учебное помещение, соответствует требованиям санитарных норм и правил, утвержденных Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г №2 «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 (разд. 4. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Материально-техническое обеспечение Программы.

Помещение: оборудован системами хозяйственного питьевого противопожарного и горячего водоснабжения канализацией, проветривание;

- наличие оборудования: холодильник блендер электрическая микроволновая печь, сковородки, чайник, коврики, электрические;

- набор столовой мебели (столы кухонные) шкафы для посуды доски деревянные разделочные скалки сушилка для тарелок;

- посуду кастрюли тарелки ложки набор чайной посуды чайники заварные набор ножей инструменты для фигурной нарезки овощей и фруктов, шприц кондитерский;

- колпаки, фартуки, прихватки на каждого обучающегося;

Все продукты необходимые для приготовления блюд приобретаются непосредственно перед занятием.

Дидактические материалы:

- раздаточный материал, алгоритмы схемы приготовления блюд;

- интернет источники;

- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием» «Правила гигиены» «Изделия из теста» «Украшение блюд» «Сервировка стола» и др;

- библиотечка «Юного кулинара», справочник, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;

- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты» «Украшения кондитерских изделий» и т.д), видео материалы;

- тест «Юный кулинар».

Кадровое обеспечение. Педагог дополнительного образования, реализующий данную Программу, должен иметь специальные знания по направлению «Повар», стаж работы необязателен.

2.3 Форма аттестации Программы.

Контроль результатов обучения является необходимым структурным компонентом процесса обучения и осуществляется постоянно в течение всего учебного года. Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие этапы контроля:

Входящий контроль (сентябрь) анкетирование проводится в начале учебного года с целью выявления начальных знаний обучающихся.

Форма проведения контроля:

-анкетирование (Приложение №1)

Промежуточный контроль проводится в середине учебного года (декабрь)- это оценка качества усвоения обучающимися содержания программы в период обучения после входного контроля до итогового.

Формы:

-тестирование (Приложение№2).

Итоговый контроль – проводится в конце учебного года (май), для того, чтобы выявить уровень освоения обучающимися Программы полученных знаний и умений, приобретенных в данном учебном году. Используемый метод:

-тестирование (Приложение№3).

2.4 Оценочные материалы

Комплект контрольно-измерительных материалов, позволяющих определить достижения обучающихся планируемых результатов Программы в приложении.

2.5 Методические материалы

Методы обучения:

- словесный,
- наглядный,
- практическая работа,
- объяснительно-иллюстрированный,
- информационный,
- показательный

Форма организации: лекция, беседа, экскурсия, игра, защита творческого проекта, викторины. Для реализации программы используются следующие методические материалы: учебный (тематический) план; методическая литература для педагогов дополнительного образования, ресурсы информационных сетей по методике проведения занятий. Учебно-наглядные пособия: демонстрационный материал, методические пособия, образцы.

Педагогические технологии:

Технология личностно-ориентированного обучения - позволяет максимально развивать индивидуальные познавательные способности обучающихся на основе имеющегося у него опыта жизнедеятельности.

Технология проектного обучения – ориентирована на самостоятельную деятельность обучающихся.

Игровые технологии – включают методы и приемы организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр.

Здоровьесберегающие технологии - направлены на сохранение здоровья (чередование различных видов деятельности, физкультминутки, положительный психологический климат на занятии).

**2.6 Календарный план воспитательной работы
объединения "Юный кулинар и овощевод" 2023-2024 учебном году
педагога дополнительного образования**

№ п/п	Месяцы	Наименование мероприятий	Дата и место проведения	Место проведения	Ответственный педагог
1	Сентябрь	Экскурсия на реку «Хемчик» Чистые берега.	15.09.2023г	Река Хемчик	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
2	Октябрь	Беседа на тему «Между нами девочками»	20.10.2023г	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
3	Ноябрь	Экскурсия в Модульную, городскую библиотеку г.Ак-Довурак.	17.11.2023г	Библиотека дворца культуры	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
4	декабрь	Новогодняя сказка. Мастер-класс по вырезанию снежинок, украшаем класс.	04.12.2023г.	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
5	январь	Игра «Угадайка» «Викторина на тему кулинарии.	26.01.2024г.	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
6	февраль	1.Национальные игры «Суузуннуг тыва чемим!» Конкурс по приготовлению тувинских, национальных блюд.	20.02.2024г.	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
7	март	1.Конкурс «А ну-ка кулинары. 2 «Шуточные вопросы по кулинарии »	06.03.2024г.	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
8	апрель	Познавательная беседа «Дорога к здоровью»	15.04.2024г.	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.
9	май	Участие обучающихся в акции «Георгиевская ленточка».	03.05.2024г	МБУДО ЦРТДЮ кабинет № 10	Руководитель объединения Монгуш Л.Д.

Список литературы.

1. Васильева Е. И. «Сто потрясающих обедов» Москва РИПОЛ классик 2014г.
2. Передерей Н. С. «Рецепты мировой культуры». Москва издательство ВЕЧЕ 2009г.
3. Т.А.Федосеева, «Большая энциклопедия кулинарного искусства» Москва ОЛМА-ПРЕСС, 2015г.
4. Иванченко. Н. Занятия в системе дополнительного образования обучающихся. Учебно – методическое пособие для руководителей ОУДОД, методистов, педагогов – организаторов, специалистов по дополнительному образованию обучающихся, руководителей образовательных учреждений, учителей, студентов педагогических учебных заведений, слушателей ИПК. Ростов н/Д: Из-во «Учитель», 2007. -288с.
5. Программа педагога дополнительного образования: От разработки до реализации / Сост. Н. К. Беспятова. – М.: Айрис – пресс, 2003. – 176с. – (Методика).
6. Усов В В, «Гость в доме» Москва. -М.: Гранд, 2010. -213 с.
7. Некрасова-Каратеева, О.Л. Учимся готовить. – М.:Основа, 2012.- 112 с. Тихомирова, О.Ю «Вкусные салаты и закуски для праздников». -М.: Просвещение, 2017.-315 с.
8. Беда, Г.В. Основы кулинарии. -М.:Гранд, 2000. - 321 с.

Рекомендуемая литература для родителей и обучающихся:

1. Т. Сотников. Кулинария. Юный шеф-повар. «Новогодний стол. Очень красиво!» -06.08.2016г
2. ООО «Харвест» Пиццы-08.08.2005г
3. Эмзимаа Намзал. «Холу чемзиг авам сону–«Хлебосольная юрта»10.04.1995г.
4. Калина Онугуевна Демдек «Блюда из баранины»-14.07.2020г
5. Ильиных Наталья Владимировна. «Праздничный стол»-15.09.2005г
6. Ода Титц. Хельга Флориан. «Украшение блюд из овощей и фруктов» 15.09.2006г.
7. Москва. БММ АО книга для начинающих «Готовить вкусно»-1997г
8. Москва. БММ АО книга для начинающих «Печь вкусно»-1997г

Анкетирование для входного контроля.

Форма проведения: входная диагностика-анкетирование.

Критериями оценки будут являться следующие показатели: умение отвечать на вопросы, общительность, осведомленность о том кружке, в которой хочет записаться, социализация-комфортность нахождения в коллективе сверстников и учителя.

От 1 до 3 правильных ответов оцениваются как -низкий уровень.

От 4 до 6 правильных ответов - средний уровень.

От 7 до 10 правильных ответов – высокий уровень.

Дорогой друг, ты записался в объединение «Юный кулинар»

Я хочу, чтобы тебе было здесь хорошо. И для начала прошу тебя заполнить анкету. Для этого нужно внимательно прочесть предложения, а потом закончить их. Там, где предложено несколько вариантов нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствует твоим интересам, но не больше 4 пунктов.

Отвечать нужно искренне.

1. Я хочу заниматься в кружке, чтобы:

А) научиться чему-нибудь полезному;

Б) найти себе друзей;

В) развить свои способности; Г) заниматься любимым делом;

Д) узнать, на что я способен; Е) весело провести время.

2. Дома в свободное время мне больше всего нравится заниматься

3. Для меня в кружке важнее всего-----

4. Когда я думаю о предстоящих занятиях в кружке я испытываю чувство:

А) радости; Б)скуки; В) тревоги; Г) нетерпения (скорей бы занятия

закончились) Д) что еще? (напиши)-----

5.Мне бы хотелось, чтобы в кружке всегда было-----

6. Больше всего я боюсь, чтобы-----

7. Я мечтаю о том, чтобы-----

8. Кем ты хочешь работать, когда вырастешь?-----

9.Чем ты руководствовался при выборе кружка?-----

А) советом родителей; Б) советом друзей;

В) советом учителей; Г) собственными интересами;

Д) это был случайный выбор.

10. Если бы ты был руководителем кружка что бы ты-----

Приложение 2.

Промежуточный контроль обучающихся

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения учащихся.

Задачи: проверка знаний учащихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у учащихся умений и навыков самоконтроля.

1 Что такое меню?

- а) сервировка стола.
- б) предлагаемый перечень блюд;
- в) способ заготовки блюд;

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

- а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.

3. Овоскоп – это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы;
- б) свежести яиц;
- в) варёное яйцо или сырое.

4. Сандвичи, канапе-это...?

- а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.

5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю с:

- а) холодной водой;
- б) теплой водой;
- в) кипящей водой.

6. Кисломолочными продуктами не являются:

- а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

- а) пшеница; б) пшено; в) рис;
- г) овес; д) гречиха;

8 .

Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба:

- а) канапе; б) гренки; в) тарталетки;

9. Бутерброды с несколькими продуктами?

- а) простые; б) сложные; в) сандвичи

10. Праздничный стол украшают...

- А. невысокими букетами в низких вазах;
- Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах
- В. цветами с резким запахом;
- Г. гирляндами из живых цветов.

11. Гречневая каша бывает:

- а) жидкая;
- б) рассыпчатая;
- в) вязкая;

12. Овощи хранят:
- а) на свету, при температуре +15...+20 градусов в тепле;
 - б) без света, при температуре +1...+3 градуса в прохладном месте;
 - в) зимой на улице;
13. Крахмал не получают из:
- а) риса; б) кукурузы; в) капусты; г) пшеницы; д) картофеля.
14. Какие приемы тепловой обработки продуктов относятся к основным:
- а) тушение и запекание;
 - б) варка и жарка;
 - в) пассирование и бланширование.
15. Салатными заправками не являются:
- А) майонез; Б) сметана; В) уксус; Г) растительное масло.
16. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:
- А) плотный желток и белок; Б) жидкие желток и белок;
 - В) жидкий желток, плотный белок; Г) плотный желток, жидкий белок;
17. Механическая кулинарная обработка овощей: (расставьте по порядку)
- А) нарезают; Б) очищают; В) сортируют; Г) моют; Д) промывают
18. Где растет какао-дерево?
- а) в Австралии
 - б) в Южной Америке
 - в) в Африке
19. К столовым приборам не относится:
- А) ложка; Б) дуршлаг; В) вилка; Г) нож.
20. Варить овощи для салатов и винегретов следует:
- а) очищенными;
 - б) неочищенными;
 - в) нарезанными крупными кусками;
 - г) нарезанными мелкими кусками
21. В русской кухне под словом ГАРНИР подразумевают:
- а) любое дополнение к основному блюду;
 - б) легкое, освежающее блюдо;
 - в) овощной отвар;
 - г) мясной бульон.
22. Перед приготовлением горох и фасоль НЕ:
- а) промывают;
 - б) сушат;
 - в) замачивают;
 - г) перебирают;
 - д) обжаривают.

Критерии отслеживания оценки:

правильный ответ- 5 баллов

Высокий уровень: 20-25 баллов;

Средний уровень: 19- 15 баллов;

Низкий уровень: от 14 и ниже баллов.

Ответы:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13
 14 15 16 17 18 19 20 21 22
б б б в в а г б б аг аб б в б
 в в вгбда б б б а бд

Адрес публикации: <https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/516067-test-tehnologija-5-klass-devochki-kulinarija>

Таблица результатов реализации Программы «Юный кулинар»

Ф.И. обучающегося	Образовательные результаты		
	В	С	Н

Технология подведения итогов

Образовательный уровень:

В – высокий уровень предполагает наличие высокого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

С – средний уровень предполагает наличие среднего уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

1. Н – низкий уровень предполагает наличие низкого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов

Итоговый контроль обучающихся

Форма - тестирование

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения обучающихся.

Задачи: проверка знаний учащихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у учащихся умений и навыков самоконтроля.



1 Что такое меню?

а) сервировка стола.

б) предлагаемый перечень блюд;

в) способ заготовки блюд;

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.

3. Овоскоп – это прибор для определения:

а) целостности скорлупы;

б) свежести яиц;

в) варёное яйцо или сырое.

4. Сандвичи, канапе-это...?

а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.

5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю с:

а) холодной водой;

б) теплой водой;

в) кипящей водой.

6. Кисломолочными продуктами не являются:

а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

а) пшеница; б) пшено; в) рис;

г) овес; д) гречиха;



8. Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба:

а) канапе; б) гренки; в) тарталетки;

9. Бутерброды с несколькими продуктами?

а) простые; б) сложные; в) сэндвичи

10. Праздничный стол украшают...

А. невысокими букетами в низких вазах;

Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах

В. цветами с резким запахом;

Г. гирляндами из живых цветов.

11. Гречневая каша бывает:

а) жидкая;

б) рассыпчатая;

в) вязкая; 12. Овощи хранят:

а) на свету, при температуре +15...+20 градусов в тепле;

б) без света, при температуре +1...+3 градуса в прохладном месте;

в) зимой на улице; 13. Крахмал не получают из:

а) риса; б) кукурузы; в) капусты; г) пшеницы; д) картофеля. 14. Какие приемы тепловой обработки продуктов относятся к основным:

а) тушение и запекание;

б) варка и жарка;

в) пассирование и бланширование.

15. Салатными заправками не являются:

А) майонез; Б) сметана; В) уксус; Г) растительное масло.

16. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

А) плотный желток и белок;

Б) жидкие желток и белок;

В) жидкий желток, плотный белок;

Г) плотный желток, жидкий белок;

17. Механическая кулинарная обработка овощей: (расставьте по порядку)

А) нарезают; Б) очищают; В) сортируют; Г) моют; Д) промывают

18. Где растет какао-дерево?

а) в Австралии

б) в Южной Америке

в) в Африке

19. К столовым приборам не относится:

А) ложка; Б) дуршлаг; В) вилка; Г) нож.



2

0. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

а) очищенными;

б) неочищенными;

в) нарезанными крупными кусками;

г) нарезанными мелкими кусками

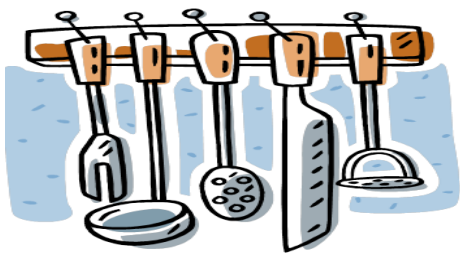
21. В русской кухне под словом ГАРНИР подразумевают:

а) любое дополнение к основному блюду;

б) легкое, освежающее блюдо;

в) овощной отвар;

г) мясной бульон.



22. Перед приготовлением горох и фасоль НЕ:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Критерии отслеживания оценки:

правильный ответ- 5 баллов

Высокий уровень: 20-25 баллов;

Средний уровень: 19- 15 баллов;

Низкий уровень: от 14 и ниже баллов. Ответы:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21
 б б б в в а г б б аг аб б в б в в вгбда б б б а

Таблица результатов реализации Программы «Юный кулинар»

Ф.И. обучающегося	Образовательные результаты		
	В	С	Н

Технология подведения итогов

Образовательный уровень:

- В – высокий уровень предполагает наличие высокого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;
- С – средний уровень предполагает наличие среднего уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;
- Н – низкий уровень предполагает наличие низкого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов.

ПАСПОРТ
 дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
 объединения «Юный кулинар»
 социально-гуманитарная направленность

Наименование муниципалитета Наименование организации	Управление образования администрации городского округа г. Ак-Довурак Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования Центр развития творчества детей и юношества г. Ак-Довурак
ID номер программы в АИС «Навигатор»	
Полное наименование программы	Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кулинар»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Муниципальное задание
ФИО составителя программы	Монгуш Лариса Дайынчиевна
Краткое описание программы	Программа направлена на дополнении и расширении знаний по кулинарии, узнать о тонкостях приготовления национальных блюд. Узнать о вкусной и здоровой пище. Какие ценные витамины присутствуют в продуктах. Направлено на знакомство воспитанников с историей и современными направлениями приготовления пищи. Научить обучающихся владеть различными технологиями приготовления пищи. Знать историю своей национальной кухни.
Форма обучения	очно – заочная, дистанционная формы обучения (Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ глава 2, ст.17, п. 2).
Уровень содержания	Базовый
Продолжительность освоения (объем)	1 год – (216 часов)
Возрастная категория	7-10 лет
Цель программы	- интеллектуальное и эстетическое развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.
Задачи программы	Образовательные: -научить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;

	<p>-познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;</p> <p>-познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;</p> <p>-обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;</p> <p>-формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;</p> <p>-познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.</p> <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся; -развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося; -развивать эстетическое восприятие и творческое воображение. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитывать трудолюбие, аккуратность; -воспитывать самостоятельность, дружеское отношение, взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий; -воспитывать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.
<p>Ожидаемые результаты.</p>	<p>обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила техники безопасности; - основы кулинарии. - начальные сведения о кулинарии; - начальные сведения о традициях и культуре национальной кухне; <p>-владеть навыками приготовления простейших блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать о тесте; - разновидности и изделия из теста; - знать о вкусной и здоровой пище; - знать какие ценные витамины присутствуют в продуктах и блюдах. <p>Обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила этикета, как правильно себя вести за столом; - свободно владеть использованием электрооборудования; - обращаться с инструментами и приспособлениями; - правильно сервировать стол. <p>Обучающиеся должны владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специальной терминологией; - <u>навыком самостоятельной работы и работы в</u>

