****

**Пояснительная записка**

Рабочая программа дополнительного образования «Кулинарное мастерство», разработана в соответствии с авторской программы Г.К.Селевко «Найди себя» из серии «Самосовершенствования личности» М.: 2021г. Программа направлена на воспитание школьников, трудового, нравственного, эстетического, экологического воспитания 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.

В системе Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относится к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

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. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Кулинарное мастерство» способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

**Актуальность программы**

Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Пища - является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека.

От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут обучающим не только накормить в будущем свою семью, гостей, друзей но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

**Педагогическая целесообразность**

 Разработки и внедрения данной программы обусловлена тем, что она предполагает освоение практических навыков по кулинарному и поварскому делу обучающимися. После изучения теоретического материала обучающиеся должны выполнять практические работы по приготовлению блюд, уметь организовать рабочее место,

соблюдать санитарно-гигиенические требования и технику безопасности при работе с оборудованием. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. В программе применяется конвергентный подход, предполагается реализация межпредметных связей с такими предметами как: технология, информатика, домоводство.

**Цель программы**

Знакомство учащихся с нормами и правилами столового этикета, основами кулинарного искусства, формирование у учащихся устойчивой мотивации к здоровому питанию. Содействие развитию деятельной компетенции у детей, через ознакомление и знакомство с основами кулинарии.

**Основные задачи**

**Образовательные:**

* ознакомить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;
* познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;
* познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;
* 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:**

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

**Воспитательные:**

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

**Организационные условия реализации программы**

Форма проведения занятий групповая, индивидуальная, очная.

Программа предназначена для детей в возрасте 9 – 17 лет. Срок реализации данной программы 1 год, количество часов – 34, 1 час в неделю.

**Планируемы результаты программы «Кулинарное мастерство»**

Теоретические занятия чередуются с практическими занятиями. Осуществляется контроль с целью определения уровня приобретенных умений и навыков, качества выполнения заданий, посещаемости и дисциплины. Завершающим этапом являются обобщающие занятия. В результате освоения рабочей программы «Кулинарное мастерство» формируются следующие результаты:

**Личностные результаты:**

У обучающегося будут сформированы:

- ориентация на принятие образа «хорошего ученика»;

- ориентация на анализ соответствия результатов своей деятельности требованиям

конкретной учебной задачи;

- предпосылки для готовности самостоятельно оценивать успешность своей деятельности

на основе предложенных критериев;

- положительное отношение к преобразовательной творческой деятельности;

- осознание своей ответственности за общее дело;

- ориентация на оценку результатов коллективной деятельности;

- уважение к чужому труду и результатам труда;

- уважение к культурным традициям своего народа;

- понимание нравственного содержания собственных поступков и поступков окружающих

людей;

- ориентация в поведении на принятые моральные нормы;

- понимание чувств окружающих людей;

- готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного,

здоровьесберегающего поведения;

**Метапредметные результаты:**

•Освоение технических и практических приемов работы с различными материалами.

•Сформированная любознательность и интерес к устройству простейших технических

объектов, развить стремление разобраться в их конструкции и желание выполнить

модели этих объектов.

•Развитая мелкая моторика рук и глазомер.

•Развитая фантазия, воображение, интерес к процессу работы и получаемому

результату.

•Расширенный кругозор ребенка при работе с весами, мерными стаканами и другими

различными материалами.

•Правила техники безопасности в процессе всех этапов приготовления блюд.

•Умение организовать свое рабочее место.

•Ознакомление с основами кулинарии.

•Знание истории происхождения блюд.

•Сформированные навыки ЗОЖ.

•Участие в социально значимых акциях.

**Предметные результаты:**

* Владение различными приемами работы с тестом. Знание области применения и

изготовление различных видов теста, их название, свойства и предназначение.

* Знание необходимого инвентаря, продуктов питания для работы с тестом, мастикой и

другими заявленными продуктами в программе.

* Владение словарем специальных терминов.
* Сформированный интерес к устройству простейших технических объектов,

стремление разобраться в их конструкции и желание выполнить модель этих объектов.

* Умение читать и рассматривать рецепты, схемы, эскизы и картинки.
* Сформированные навыки работы с режущими, колющими и измерительными

инструментами при приготовлении блюд.

* Владение технологией и алгоритмом изготовления различных блюд.
* Умение определять основные компоненты изготовляемых блюд и правильно

произносить их названия.

* Самостоятельно (по образцу) составить отчет выполненных работ.

**Личностные результаты**

**Проявление познавательных интересов и активности в процессе обучения:**

- формирование патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее народа России;

- формирование учебно – познавательного интереса;

- формирование интереса и уважительного отношения к культуре;

- воспитание интереса детей к самостоятельной творческой деятельности, развитие навыков сотрудничества;

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию.

**Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы:**

**-** знакомство с миром профессий;

- формирования уважительного отношения к труду;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- развитие опыта участия в социально значимом труде;

- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

**Овладение нормами и правилами:**

- владеть формами деятельности, соответствующими культуре труда;

- бережно относиться к материалам и оборудованию, экономное их использование;

**-** эстетически и рационально оснащать рабочее место с учетом требований эргономики;

- соблюдать правила безопасной работы с электроприборами, горячими жидкостями, бытовой техникой;

- осознать ответственность за качество результатов труда;

- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину.

**Проявление экономического мышления при организации своей деятельности:**

- овладеть правилами расчета затрат при выполнении работ;

- осознать необходимость владения элементами экономики при обосновании технологий и проектов;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности.

**Регулятивные УУД**

**Определять и формулировать цель деятельности, составлять план действий по решению проблемы (задачи):**

**-** определять цель учебной деятельности, искать средства для её осуществления;

- формулировать учебную проблему;

**-** определять способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- планировать свою деятельность при выполнении работы;

**Осуществлять действия по реализации плана:**

**-** проявлять инновационный подход к решению задач в процессе технологического процесса, поиск новых решений;

- самостоятельно организовывать и выполнять творческие работы по созданию рецептур;

- приводить примеры, подбирать аргументы по обоснованию технико-технологического и организационного решения;

- выявлять потребности, проектировать и создавать продукт, имеющие потребительскую стоимость;

- работать в соответствии с планом работы, корректировать свою деятельность и исправлять ошибки с помощью учителя -наставника;

**Соотносить результат своей деятельности с целью и оценить его:**

**-** соотносить свои действия с планируемыми результатами;

**-** формулировать выводы по обоснованию технологического решения;

- отражать результаты своей деятельности;

- учиться вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы;

- учиться давать оценку представляемому изделию;

- владеть основами самоконтроля, самооценки, принятия решений;

- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

- определять причины ошибок и находить способы их исправления.

**Познавательные УУД**

**Отбор источников информации для поиска нового знания, добывать информацию из различных источников и разными способами:**

- использовать различные источники информации;

- сопоставлять и отбирать нужную информацию, полученную из различных источников.

**Переработка различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач:**

- определять понятия, создавать обобщения, классифицировать, строить логические рассуждения, делать выводы;

- использовать полученную информацию в своей деятельности.

**Преобразовывать информацию для получения необходимого результата:**

**-** создавать, применять и преобразовывать знаки, символы, схемы для решения учебных и познавательных задач;

- представлять информацию в виде, схем, таблиц, инструкционных карт;

- владеть смысловым чтением по инструкционной карте.

**Формировать осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другим людям:**

**-** уважительное отношение к мнению, культуре, традициям других людей;

- осознание значения труда в жизни человека и общества;

- уважительное и заботливое отношение к трудовым отношениям в коллективе.

Коммуникативные УУД

**Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом-наставником и учащимися:**

- умение организовывать учебное сотрудничество со сверстниками и педагогом-наставником;

- работать индивидуально и в группах;

- находить общее решение и разрешать конфликты;

- формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

**Публичная презентация и защита продукта труда:**

- подготовка и проведение презентации проекта;

- умение сформулировать идею продукта труда;

**-** разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов.

**Освоение социальных норм, правил поведения и форм социальной жизни:**

- участие в общественной жизни.

**Формы контроля:**

1. деловые игры;
2. диспуты,
3. викторины;
4. исследовательская деятельность;
5. коллективные творческие дела;
6. смотры-конкурсы,
7. выставки;
8. соревнования;
9. портфолио.

**Форм подведения итогов**: викторина, конкурс знатоков истории, конкурс рисунков, беседа, тестирование по теме и т.д.

В оценке результативности выполнения самостоятельной практической работы используются также критерии:

Умение применять теоретические знания при выполнении работы.

**Учебно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема  | Количество часов | Формы промежуточной аттестации |
| Всего  | Теория  | Практика  |
| 1 | Вводное занятие.Техникабезопасности. | 2 | 2 |  |  |
| 2 | Историяпраздников. | 5 | 1 | 4 | Доклад  |
| 3 | Правила этикета | 3 | 3 |  |  |
| 4 | Изготовлениеготового продукта | 11 |  | 11 |  |
| 5 | Повторение и обобщение пройденногоматериала | 3 | 3 |  | Тест  |
| 6 | Сервировка стола | 2 |  | 2 |  |
| 7 | Эксперименты с едой  | 7 | 1 | 6 |  |
| 8 | Промежуточнаяаттестация.Творческая работа | 1 | 1 |  | Тест  |
| 9 | Итого  | 34 | 11 | 23 |  |

**Календарно – учебный график**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| месяцтемы | сентябрь | октябрь | ноябрь | декабрь | январь | февраль | март | апрель | май |
| Вводное занятие.Техникабезопасности. | 2 часа |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Историяпраздников. | 2часа | 3часа |  |  |  |  |  |  |  |
| Правила этикета |  | 1час | 2часа |  |  |  |  |  |  |
| Изготовление готового продукта |  |  | 2часа | 4часа | 4часа | 1час |  |  |  |
| Повторение и обобщение пройденного материала |  |  |  |  |  | 3 часа |  |  |  |
| Сервировка стола |  |  |  |  |  |  | 2 часа |  |  |
| Эксперименты с едой |  |  |  |  |  |  | 2часа | 4часа | 1час |
| Промежуточнаяаттестация.Творческая работа |  |  |  |  |  |  |  |  | 1час |
| Всего часов | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |

**Контрольно-оценочные материалы к программе**

**« Кулинарное мастерство»**

**Тест №1**

**1. Кулинария- это наука …**

а) о жизни животных

б) о жизни растений

в) о правильном питании

**2. Сладкие блюда обычно подаются:**

а) на десерт

б) как основное блюдо

**3. Форма нарезки овощей зависит от:**

а) заправки

б) способа обработки овощей

в) вида салат

**4. Каши по консистенции бывают:**

а) твердые, мягкие

б) рассыпчатые, жидкие, вязкие

**5. Кулинарное блюдо это…**

а) сырые продукты питания

б) пища готовая к употреблению

в) продукты прошедшие первичную обработку

**6. В какой воде промывают крупы:**

а) в холодной 4 раза

б) в горячей 1- 2 раза

в) в теплой 2- 3 раза

**7. Mакаронные изделии при варке засыпают в кастрюлю с …**

а) холодной водой

б) теплой водой

в) кипящей водой

**8. Сколько воды понадобиться для приготовления нормального бульона**

 **на 1 килограмм мяса:**

а) 1-2 литра

б) 2-3 литра

в) 3,5- 4 литра

**9. В тесто для сдобы добавляют:**

а) яйца, молоко, масло, сахар

б) ваниль, корицу, соль

**10. Для сервировки стола к ужину нужны:**

а) салфетки, чайный сервиз, столовые приборы

б) кухонная посуда, салфетки

**Практическая работа.**

Заварить чай в чайнике, показать сервировку стола.

**Тест № 2**

**1. Национальное блюдо из теста:**

а) пироги

б) плюшки

в) борцоки

**2. По термическому состоянию мясо подразделяют на:**

а) оттаявшее

б) охлажденное

в) замороженное

**3. рыба теряет меньше питательных веществ и бывает более сочной:**

а) при варке

б) при припускании

**4. Каши по консистенции бывают:**

а) твердые

б) мягкие

в) зернистые

г) рассыпчатые

д) жидкие

е) вязкие

**5. Жидкой основой для горячих супов используют:**

а) воду

б) бульон

в) молоко

г) ряженку

**6. Для чего служат разрыхлители теста:**

а) для улучшения вкусовых качеств

б) для обогащения кислородом

в) для придания рыхлой, пышной консистенции тест

**7. При не соблюдении личной гигиены, сроков хранения сырья или готовых блюд возможно:**

а) пищевое отравление

б) заболевание работника

в) здоровью ничто не грозит

**8. Бутерброды бывают:**

а) прикрытые, сдобные

б) открытые, закрытые, закусочные

**9. Жаренье это варка в большом количестве жидкости:**

а) да

б) нет

**10. Нужно ли промывать манную крупу:**

а) да

б) нет

**Практическая работа**

Приготовить бутерброды

**Тест №3**

**1.Кулинарное блюдо это:**

а) пища готовая к употреблению

б) продукты прошедшие первичную обработку

**2. К скоропортящимся продуктам относятся:**

а) сыпучие продукты (крупы, мука)

б) кулинарные, кисломолочные изделия

в) мясные, рыбные, творожные полуфабрикаты

**3. Какую крупу перед варкой замачивают**

а) манную

б) перловую

в) пшено

**4. Пряности и приправы добавляют в различные блюда для:**

а) придания вкуса и аромата

б) увеличения объема блюда

в) добавлять не нужно

**5. Сколько воды понадобиться для приготовления нормального бульона**

 **на 1 килограмм мяса:**

а) 1-2 литра

б) 2-3 литра

в) 3,5- 4 литра

**6. К химическим разрыхлителям относятся:**

а) пищевая сода

б) дрожжи

**7.Можно ли использовать для варки бульона головы, плавники, кости рыбы:**

а) да

б) нет

**8. Комбинированный способ тепловой обработки: сначала продукт обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности.**

а) бланширование

б) тушение

в) жаренье

**9. Для ужина желательно включать блюда:**

а) мясные, холодные закуски

б) творожные, молочные

**10. При не соблюдении личной гигиены, сроков хранения сырья или готовых блюд возможно:**

а) пищевое отравление

б) заболевание работника

в) здоровью ничто не грозит

**Практическая работа**

Произвести нарезку продуктов (колбаса, сыр)

**Викторина**

**ВОПРОСЫ с ПОДВОХОМ**
Какой овощ самый сердечный?
*Ответ: морковь, («любовь-морковь»)*
Какое блюдо самое глазастое?
*Ответ: яичница-глазунья*
Какое макаронное блюдо «не способствует» росту человека?
*Ответ: лапша, («расти большой, не будь лапшой»)*
Какая рыба всё время мерзнет, и старается прикрыться?
*Ответ: селедка, («селедка под шубой»)*

**ЗНАТОКИ КУЛИНАРИИ**
1. В названии этого блюда присутствует слово «сыр». Но основной продукт этого блюда – творог. Угадайте название блюда.

*Ответ: сырники*
2. Из какого теста и к какому празднику пекут печенье с «птичьим» названием?
*Ответ: печенье «жаворонки» можно выпечь из песочного, пряничного теста, праздник называется «Жаворонки» («день весеннего равноденствия»)*
3. Какое блюдо солят трижды?
*Ответ: Пельмени. Соль кладут в тесто, в начинку и при варке.*
4. Это кондитерское изделие переводится с немецкого как «пилюля»
*Ответ: Конфета*

**БЛИЦ-опрос** *(по 10 вопросов каждой команде)*. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл
1. Какой овощ содержит большое количество витамина роста? *(морковь)*
2. Дерево-медонос? *(Липа.)*
3. Мини бублик? *(Баранка)*
4. Зеркальная рыба? *(Карп)*
5. Что подают в конце обеда? *(Десерт)*
6. Суп из капусты? *(Щи)*
7. “Одежда” варёной картошки? *(Мундир)*
8. Бахчевое растение? *(Арбуз)*
9. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? *(Кулич)*
10. Сахар в кусках? *(Рафинад)*
11. Посуда из керамики? *(Фарфор)*
12. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? *(Персик)*
13. Искусство приготовления пищи? *(Кулинария)*
14. Перечень блюд в кафе? *(Меню)*
15. Засахаренная фруктовая долька? *(Цукат)*
16. Продукт из кобыльего молока? *(Кумыс)*
17. Традиционный русский напиток? *(Квас)*
18. Самый ранний овощ, корнеплод? *(Редис)*
19. Русская народная сказка об удачливом овощеводе? *(Репка)*
20. Едкий, но очень полезный овощ? *(Лук)*
21. Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? *(Симпозиум)*
22. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? *(Тесто)*
23. Листовой овощ или холодное блюдо? *(Салат)*
24. Что за продукт, о котором говорят “в воде родился, а воды боится”? *(Соль)*
25. Сладкий картофель? *(Батат)*
26. Какое растение добавляют в кофе? *(Цикорий)*
27. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? *(Картофель)*
28. Красный жгучий овощ? *(Перец)*
29. Приготовление, какого изделия редко удаётся с первой попытки? *(Блин)*
30. Запёкшаяся поверхность буханки хлеба? *(Корка)*
31. Маленькая колбаска, употребляемая в варёном виде? *(Сосиска, сарделька)*
32. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? *(Йод)*
33. Напиток из варёных фруктов? *(Компот)*
34. Торт императора? *(“Наполеон”)*
35. Каким фруктом отравили царевну из сказки Пушкина? *(яблоко)*
36. Какой овощ напоминает космическую летающую тарелку? *(патиссон)*
37. Чем стрелял барон Мюнхгаузен в голову оленя? *(косточкой вишни)*
38. Самая овощная сказка? *(Чиполино)*
39. Что редьки не слаще? *(хрен)*
40. Что вызывало бессонницу у принцессы в известной сказке? *(горошина)*

**МУЗЫКАЛЬНОЕ МЕНЮ**
Задача участников узнать песню по её минусовке.
*Фонограммы, которые я использовала:*
"Два кусочека колбаски" - группа "Комбинация"
"Антошка" - Ю.Энтин
"Цыпленок жареный" - автор неизвестен
"Люблю я макароны" - А. Макаревич

**А КАК У НАС?**
Задача участников - вспомнить и назвать аналог этого блюда в русской кухне.
Маффин – *кекс*
Панкейк – *оладьи*
Паста - макароны
Хот-дог - *сосиска в тесте*

**КОТ В МЕШКЕ**
1. Музыкальное меню: "Конфетки-бараночки"
2. А как у нас: гирос - *шаурма*
3. Знатоки кулинарии: Название этого изделия происходит от славянского слова “колесо”. Этим словом на Руси характеризуют человека, видавшего виды, бывалого, много испытавшего в жизни. Подсказка: “Хочешь, есть …, так не сиди на печи”. *(Калач)*.
4. Вопрос с подвохом: Эта пряная трава пригодится в сражении.
*Ответ: лук («лук и стрелы»)*

**СОДЕРЖАНИЕ**

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. Решение педагогических задач в программе «Кулинарное мастерство"» осуществляется в соответствии со следующими принципами.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема занятий** | **Содержание** | **Кол-во часов** |
| 1 | Вводное занятие.Техникабезопасности. | Знакомство с кулинарным мастерством,инвентарем. Изучение техникибезопасностиДемонстрация фотографий готовых блюд | 2 |
| 2 | Историяпраздников. | Знакомство с разными профессиями, вчесть которых есть праздники. Изучить ипроговорить обязанности и функциипрофессии | 5 |
| 3 | Правила этикета | Знать правила поведения за столом испособы сервировки стола. Уметьназывать предметы, которые требуютсядля сервировки стола. Повторитьвежливые слова | 3 |
| 4 | Изготовлениеготового продукта | Знакомство с новыми рецептами.Отработка правильного, понятийногопрочтения. Учить составлять заявку,планировать свою деятельность, отбиратьнужные ингредиенты, оценивать своюработу | 11 |
| 5 | Повторение иобобщениепройденногоматериала | Повторить полученные знания, правилаповедения на кухне и при работе с кухонныминструментом. Знать свойства правильногопитания. | 3 |
| 6 | Сервировка стола | Развивать представление о правилахсервировки стола,развивать желание и готовность помогатьродителям по дому (накрывать стол) | 2 |
| 7 | Эксперименты седой | Развитие сенсорного восприятия,совершенствование таких жизненноважных психических процессов, какощущения, являющихся первымиступенями в познании окружающегомира. Развивать мелкую моторику итактильную чувствительность, учитьприслушиваться к своим ощущениям ипроговаривать их. Исследованиежидкости в разных состояниях | 7 |
| 8 | Промежуточнаяаттестация.Творческая работа | Выполнение творческой работы.Самостоятельное применениеполученных знаний на практике.Составление пожеланий. Работа стехкартами. Проверка усвоенногоматериала | 1 |
| 9 | Всего |  | 34 |

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов,
фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий

**Условия реализации программы**

**Материально – техническое обеспечение**

* 1. компьютер
	2. мультимедийный проектор

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

1. Н.И.Коволев, В.А. Куткина, М.Н. Кравцова «Технология приготовления пищи», / «Деловая литература», 2014
2. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
3. Технические задания регионального и национального этапов детско-юношеских соревнований «Молодые профессионалы» (по стандартам JuniorSkills) «Кулинарное дело. Повар/кондитер»
4. Европейская кухня – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 1998 (Серия “Лакомка”).
5. Конышев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев A.M. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.
7. Лаптев А.П., Полиевский С.А. Гигиена. - М.: ФиС, 2015. - С.174-226.
8. Литвина ИМ. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2018.
9. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, 2019

**Календарно-тематическое планирование «Кулинарное мастерство»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема  | Количество часов | Дата проведения |
| 1 | Вводное занятие. Техника безопасности. | 1 | 04.09 |
| 2 | Значение питания | 1 | 11.09 |
| 3 | История праздников. | 1 | 18.09 |
| 4 | История праздника «Новый год» | 1 | 25.09 |
| 5 | История праздника «Рождество» | 1 | 02.10 |
| 6 | История праздника «Масленица»  | 1 | 09.10 |
| 7 | История праздника «Светлая Пасха» | 1 | 16.10 |
| 8 | Правила этикета | 1 | 23.10 (1ч.) |
| 9 | Ждем гостей | 1 | 13.11 |
| 10 | Сервировка стола | 1 | 20.11 |
| 11 | Изготовление готового продукта | 1 | 27.11 |
| 12 | Гигиена приготовления пищи. | 1 | 04.12 |
| 13 | Обработка фруктов и овощей  | 1 | 11.12 |
| 14 | Технология приготовления блинов | 1 | 18.12 |
| 15 | Технология приготовления теста на пельмени и манты | 1 | 25.12 (2ч.) |
| 16 | Технология приготовления открытого пирога  | 1 | 15.01 |
| 17 | Технология приготовления фруктового и овощного салата | 1 | 22.01 |
| 18 | Технология приготовления мясного/рыбного салата | 1 | 29.01 |
| 19 | Технология приготовления фаршированных овощей | 1 | 05.02 |
| 20 | Технология приготовления сырного супа | 1 | 12.02  |
| 21 | Технология приготовления напитков | 1 | 19.02 |
| 22 | Повторение и обобщение пройденногоматериала | 1 | 26.02 |
| 23 | Технологическая карта приготовления фаршированных блинов с разной начинкой. | 1 | 04.03 |
| 24 | Технологическая карта приготовления напитка (на выбор) | 1 | 11.03 |
| 25 | Сервировка стола | 1 | 18.03 |
| 26 | Сервировка праздничного стола  | 1 | 25.03  |
| 27 | Эксперименты с едой  | 1 | 01.04(3ч.) |
| 28 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 15.04 |
| 29 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 22.04 |
| 30 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 29.04 |
| 31 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 06.05 |
| 32 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 13.05 |
| 33 | Технология приготовления необычных бутербродов | 1 | 20.05 |
| 34 | Промежуточная аттестация. Творческая работа | 1 | 27.05 |
|  | Итого  | 34 |  |