

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №58 имени генерал-майора М.В.Овсянникова»

Принята на заседании
педагогического совета
от 02.04.2025
протокол № 4

Утверждаю

И.о. директора СОШ №58

им. М.В.Овсянникова

И.И.Жигарева

Приказ от

№

М.П.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА**
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарный бенефис»
(стартовый уровень)

Возраст обучающихся: 11 - 14 лет

Срок реализации: 1 год (108 часов)

Автор-составитель:
педагог дополнительного образования
Жиленкова Светлана Анатольевна

Курск, 2025 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Комплекс основных характеристик программы	3 с.
1.1. Пояснительная записка	3 с.
1.2. Цель программы	5 с.
1.3. Задачи программы	5 с.
1.4. Содержание программы	6 с.
1.5. Планируемые результаты обучения	9 с.
1.6. Оценка результатов обучения	11 с.
2. Комплекс организационно-педагогических условий	11 с.
2.1. Календарный учебный график	12 с.
2.2. Учебный план.....	12 с.
2.3. Оценочные материалы	15 с.
2.4. Формы аттестации и контроля	15 с.
2.5. Методическое обеспечение программы	16 с.
2.6. Условия реализации программы	17 с.
3. Рабочая программа воспитания	19 с.
3.1. Цель	19 с.
3.2. Задачи	19 с.
3.3. Формы и содержание деятельности, особенности воспитательного процесса	19 с.
3.4. Планируемые результаты	19 с.
4. Календарный план воспитательной работы	20 с.
5. Литература	20 с.
5.1. Список рекомендованной литературы для педагогов	21 с.
5.2. Список рекомендованной литературы для учащихся	22 с.
5.3. Список рекомендованной литературы для родителей	23 с.
6. Приложения	24 с.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Нормативная правовая база программы «Кулинарный бенефис» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами в сфере дополнительного образования.

- Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами в сфере дополнительного образования:
- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 04.08.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2024);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утверждённая распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России N 391 от 05.08.2020 (ред. от 26.07.2022) «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2023 N 04-423 «Об исполнении протокола» (вместе с Методическими рекомендациями для педагогических работников образовательных организаций общего образования, образовательных организаций среднего профессионального образования, образовательных организаций дополнительного образования по использованию российского программного обеспечения при взаимодействии с обучающимися и их родителями (законными представителями));
- Закон Курской области от 09.12.2013 г. № .121-ЗКО (ред. от 14.12.2020 г. № I 13-ЗКО) «Об образовании в Курской области»;
- Приказ Министерства образования и науки Курской области от 22.08.2024 № 1-1126 «О внедрении единых подходов и требований к

проектированию, реализации и оценке эффективности дополнительных общеразвивающих программ»;

- Устав СОШ № 58 им. М.В.Овсянникова, утвержден приказом комитета образования г. Курска № 192 от 23.07.2020г.

- Положение «О дополнительных общеразвивающих программах СОШ № 58 им. М.В.Овсянникова (утверждено приказом СОШ №58 им. М. В. Овсянникова № 595 от 07.10.2024 г.).

Направленность программы. Программа «Кулинарный бенефис» социально-гуманитарной направленности.

Актуальность программы. Программа является актуальной на сегодняшний момент. Она составлена с учётом тех целей, чтобы помочь каждому ребёнку реализовать свои знания умения и навыки к адаптации в жизни. Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд, наблюдения.

Отличительная особенность программы. В ходе реализации теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ. Связь теории и практики позволяет выстроить учебный процесс так, чтобы дети научились использовать, полученные знания и умения как на занятиях, так и в повседневной жизни. В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка. Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала.

Уровень программы. Программа «Кулинарный бенефис» стартового уровня. Учебный материал образовательных областей дополняет и расширяет кулинарные способности обучающихся, развивает культурные ценности семейные традиции, приобщает к культуре правильного и здорового питания.

Адресат программы. Программа разработана для учащихся в возрасте от 11 до 14 лет.

Для учащихся среднего школьного возраста (11-14 лет) признаком возраста является переход в социальный статус школьника. В основе жизнедеятельности лежит учебная и игровая деятельность. Формируются учебная мотивация, основы самоконтроля и самооценки. Расширяется теоретическое мышление, анализирующее восприятие, смысловая память. Отмечается недостаточная мотивация учения. Появляется осознание переживаний и чувств, потребность в положительной оценке учебной деятельности.

Объем программы. Количество часов - 108ч.

Срок освоения программы - 1 год.

Режим занятий. Занятия проводятся 3 раза в неделю по 1 часу (в одной группе).

Продолжительность одного академического часа - 45 минут, перерыв между часами одного занятия - 15 минут.

Группы одновозрастные. Наполняемость учебных групп: 20-25 человек.

Форма обучения - очная.

Язык обучения - русский.

Форма организации образовательной деятельности: Занятия проводятся в группе.

Форма реализации программы - традиционная в рамках учреждения.

Особенности организации образовательного процесса. Программа адаптирована для реализации в условиях электронного обучения с применением дистанционных технологий обучения и включает работу на основе информационно-коммуникационной образовательной платформе «Сферум».

1.2. Цели программы

Целью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарный бенефис» является формирование готовности обучающихся к самореализации в области поварского дела через знакомство с технологией приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для реализации цели стартового уровня программы предполагается решение следующих педагогических задач:

Образовательные (предметные):

- учить соблюдать правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- знакомить с характеристикой профессии «Повар»;
- учить безопасным приемам работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- учить соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- учить организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- знакомить с первичной обработкой продуктов (овощи, мясо, рыба, птица);
- знакомить с приемами шинкования овощей;
- учить технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий;
- знакомить с приготовлением несложных блюд из мяса, рыбы, птицы;
- знакомить с приготовлением несложных блюд из теста.

Развивающие (метапредметные):

- развивать осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности;
- развивать внимание, память;

- развивать творческое мышление;
- развивать трудолюбие, интерес к приготовлению пищи;
- развивать навыки самостоятельной деятельности;
- развивать навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;
- развивать осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;
- формировать умение проводить самоанализ результатов своих достижений;
- формировать умение анализировать работу товарищей.

Воспитательные (личностные):

- формировать художественный вкус и интерес к приготовлению пищи;
- овладевать навыками культуры общения и поведения в коллективе;
- развивать эмоциональную сферу учащихся;
- воспитывать ответственность, дисциплинированность, трудолюбие;
- воспитывать доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержку;
- воспитывать уважение, интерес и патриотические чувства к своей стране, курскому краю;
- воспитывать осознанную потребность в здоровом образе жизни;
- формировать внутреннюю позицию на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.

1.3.Задачи программы

Образовательно-предметные задачи:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- 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;
- Обогащать 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

Компетентностные задачи:

- учить основам целеполагания и планирования учебной деятельности;
- учить работать по составленному плану;
- учить основам самоанализа и самооценки;
- учить основам поиска необходимой информации в интернет-источниках;
- учить применению новой информации в учебной работе;
- развивать коммуникабельность в речевом взаимодействии;

- учить использованию в речи тематической терминологии.

Личностные задачи:

- формировать устойчивый интерес к кулинарным занятиям, к гитаре;
- воспитывать основы эмоционально-образного, аналитического мышления;
- развивать направленное внимание и восприятие;
- развивать вкусовые рецепторы
- развивать общую и мелкую моторику;
- развивать механическую память, координацию движений;
- воспитывать дисциплинированность, ответственность;
- воспитывать дружелюбие, позитивную эмоциональность;
- воспитывать общую культуру поведения.

1.4 Содержание программы

1. «Краткая характеристика профессии «Повар».

Теория: Организационное занятие. Инструктаж по правилам техники безопасности. Краткая характеристика профессии «Повар».

Практическая работа: Входная диагностика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Раздел «Общие сведения об организации питания».

Теория: Входная диагностика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования. Режим питания. Особенности питания детей и подростков. Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила за столом.

Практическая работа: Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник). Составление меню на неделю. Требования к составлению меню. Порядок расположения блюд в меню.

2. «Технология приготовления холодных блюд и закусок».

Теория: Значение холодных блюд и закусок в питании. Ассортимент бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие), основные правила приготовления. Технология приготовления блюда «Рулетки ветчинные», рецептура, варианты оформления, требование к качеству. Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству. Подборка интересных рецептов.

Практическая работа: Приготовление бутербродов. Организация рабочего места, подготовка продуктов, оформление бутербродов, качественная оценка изделий. Приготовление блюда «Рулетки ветчинные». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование рулетиков, оформление овощами, зеленью, качественная оценка изделий. Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

3. «Технология приготовления блюд из яиц и творога».

Теория: Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки

реализации. Значение в питании блюд из творога, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления сырников. **Практическая работа:** Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка. Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

4. «Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий».

Теория: Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи. Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи. Технология приготовления котлет из овощей (картофельные, свекольные, морковные). Рецепттура, технология приготовления котлет из картофеля (свеклы), правила подачи.

Практическая работа: Приготовление блюда: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)». Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда. Приготовление каши манной (пшеничной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (свеклы). Организация рабочего места, расчет сырья, приготовление картофельной (свекольной) массы, порционирование, формование, панирование котлет, температурный режим жарки, оформление блюда, качественная оценка блюда.

5. «Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы».

Теория: Значение блюд из мяса в питании. Первичная подготовка мяса. Основные правила жарки.

Практическая работа: Приготовление блюда «Поджарка из свинины». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление, качественная оценка. Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленный из свинины». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление рубленой массы, формование изделий, тепловая обработка, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Биточки из мяса». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление котлетной массы, формование изделий, панирование, правила жарки, оформление блюда, качественная оценка. Приготовление блюда «Рыба жареная». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка. Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка.

6. «Технология приготовления изделий из теста».

Теория: Рецепттура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков. Варианты оформления. История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практическая работа: Приготовление «Блинчиков со сметаной». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка. Приготовление «Пиццы». Рецепттура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка. Приготовление печенья «Снежок». Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, замес теста, приемы формования печенья, температурный режим выпечки, определение готовности, качественная оценка изделий. Приготовление изделия «Сосиски в тесте». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка. Приготовление изделия «Слойка с яблоком». Организация рабочего места, подготовка продуктов, формование изделий, правила выпечки, качественная оценка.

1.5. Планируемые результаты обучения

Образовательно-предметные результаты

Учащиеся должны знать:

- правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда;
- характеристику профессии «Повар»;
- безопасные приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.);
- правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи;
- детали первичной обработкой продуктов (овощи, мясо, рыба, птица);
- приемы шинкования овощей;
- технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий.

Учащиеся должны уметь

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы;
- готовить несложные блюда из теста.

Метапредметные результаты

(Освоенные универсальные учебные действия)

Регулятивные УУД:

- осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности;
- самостоятельная деятельность, анализ результатов, коррекция при необходимости;
- умение проводить самоанализ результатов своих достижений;
- умение анализировать работу товарищей.

Познавательные УУД:

- осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов;
- самостоятельный выбор источников информации для поиска нового;
- умение отличать новое знание от ранее приобретенного.

Коммуникативные УУД:

- уважение к мнению собеседника;
- компромисс в споре;
- навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы;
- навыки самостоятельной деятельности.

Личностные результаты

Учащимися проявлены:

- художественный вкус и интерес к приготовлению пищи;
- навыки культуры общения и поведения в коллективе;
- развитая эмоциональная сфера учащихся;
- ответственность, дисциплинированность, трудолюбие;
- доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержка;
- осознанная потребность в здоровом образе жизни;
- эстетическое отношение к окружающему миру.

1.6. Оценка результатов обучения

Для оценки результатов обучения применяется комплексный мониторинг и промежуточная диагностика в конце каждого полугодия.

Комплексный педагогический мониторинг включает в себя: мониторинг результатов обучения по программе (теоретическая подготовка, практическая подготовка), мониторинг уровня проявления компетенций, мониторинг уровня проявления личностных качеств (Приложение 4); сводную карту педагогического мониторинга (Приложение 5).

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1 КАЛЕНДАРНО-УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Таблица 1

№ п/п	Группа	Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий	Нерабочие праздничные дни	Сроки проведения промежуточной аттестации
1.	Группа № 1	1 год обучения	1.09.2025	31.05.2026	36	72	108	3 часа в неделю	4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая	Декабрь, май
2.	Группа № 2	1 год обучения	1.09.2025	31.05.2026	36	72	108	3 часа в неделю	4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая	Декабрь, май
3.	Группа № 3	1 год обучения	1.09.2025	31.05.2026	36	72	108	3 часа в неделю	4 ноября, 1-9 января, 8 марта, 23 февраля, 1, 9 мая	Декабрь, май

2.2 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Таблица 2

7	Название раздела	Общее количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Краткая характеристика профессии «Повар»	2	2	0	Опрос
2	Общие сведения об организации питания	10	8	2	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
3	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	12	4	28	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
4	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	12	6	47	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
5	Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	20	8	4	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
6	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	26	4	22	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
7	Технология приготовления изделий из теста	26	2	24	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам, практическое задание
	Всего:	108	34	74	

2.3. Оценочные материалы

Комплекс оценочных контрольно-измерительных материалов включает в себя перечень вопросов к каждому изученному разделу для проверки теоретических знаний и освоенной терминологии, перечень упражнений и заданий для самостоятельных тематических работ с указанием соответствующих разделов. Все указанные материалы используются при

проведении промежуточной диагностики (Приложение 2).

2.4. Формы аттестации и контроля

Формы промежуточной аттестации: опрос, тестирование, практическая работа, выставка, конкурс, игра. Аттестация проводится в конце первого полугодия и в конце второго полугодия.

Виды контроля: входной (на начало года), текущий (на каждом занятии), промежуточный (по завершении раздела), итоговый (в конце каждого полугодия, в конце учебного года).

Формы отслеживания, фиксации, предъявления, демонстрации образовательных результатов: журнал учета работы педагога, собеседование, наблюдение и дневник наблюдений, опрос, тестирование, самостоятельная работа, мониторинг результатов обучения, фотоматериалы, видеозаписи, открытое занятие, мини-выставка, конкурс, тематические игры (конкурсы, викторины), аналитический материал по итогам проведения диагностики, аналитический материал по итогам анкетирования, тестирования и мониторинга.

2.5. Методическое обеспечение программы

Современные педагогические технологии: технология личностно-ориентированного обучения, технология продуктивного обучения, игровые технологии; технология сотрудничества, технология создания ситуаций успеха, здоровьесберегающие технологии. На занятиях могут применяться комбинации и элементы педагогических технологий.

Методы обучения: наглядно-зрительный, словесный, практический, репродуктивный, метод формирования интереса, метод мини-исследований; метод контроля, самоконтроля. На занятиях могут использоваться элементы и различные комбинации методов обучения по выбору педагога.

Типы учебных занятий по дидактической цели: вводное занятие, занятие ознакомления с новым материалом, занятие по закреплению изученного, занятие по применению знаний и умений, занятие по систематизации и обобщению знаний, занятие по контролю знаний, умений и навыков. **Примерный алгоритм проведения учебного занятия**

I. Организационный этап

Организация учащихся на занятие. Подготовка рабочего места к работе. Сообщение темы и цели занятия. Определение цели и задач занятия (совместно с педагогом). Тематические беседы.

II. Основной этап

1. **Повторение изученного материала.** Повторение и закрепление изученного материала через опросы, викторины.

2. **Изучение нового материала.** Сообщение и обсуждение нового материала. Объяснение педагога. Знакомство с новыми понятиями и представлениями. Включение учащихся в освоение нового материала через совместную деятельность. Закрепление изученного материала через опросы, тематические викторины, кроссворды, ребусы, самостоятельную работу. Выполнение упражнений и заданий по новой теме с созданием ситуации успеха. Динамические паузы.

III. Завершающий этап

Подведение итогов занятия. Проведение тематического «круглого стола» для анализа и обсуждения результатов, поиска решений, подведения итогов проделанной работы. Похвала, поощрение, одобрение. Мотивация и стимулирование познавательного интереса учащихся к учебному материалу следующего занятия.

Дидактические материалы

Таблица 3

№ п/п	Название раздела, темы	Дидактические и методические материалы
1.	Краткая характеристика профессии «Повар»	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
2.	Общие сведения об организации питания	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
3.	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
4.	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
5.	Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
6.	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия
7.	Технология приготовления изделий из теста	Применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда, и приборы, мультимедийная презентация, таблицы, разработка занятия

2.6. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Кабинет. Материально-техническая база образовательного учреждения соответствует санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда.

Для реализации рабочей программы «Кулинарный бенефис» материально-техническое обеспечение включает в себя: Кабинет технологии, визуально разделенный на две зоны, зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение оборудовано системами водоснабжения, вентиляции.

Для проведения практических занятий применяется технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

Кадровое обеспечение программы. Программу может реализовывать педагог дополнительного образования с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием и квалификацией по профилю «дошкольное образование», «начальное образование» или педагог дополнительного образования с высшим (средне - профессиональным) педагогическим образованием, прошедший переподготовку по соответствующему профилю.

Педагог должен иметь навыки работы с интерактивной панелью, игровым многофункциональным столом.

Для успешной реализации образовательного процесса необходимо сотрудничество со следующими специалистами:

педагог-психолог (для проведения мониторингов детского развития, в течение всего учебного года для проведения занятий, направленных на психологическую разгрузку обучающихся, создание положительного психологического климата в детском коллективе);

педагог-логопед (по запросу родителей (законных представителей), педагога дополнительного образования при выявлении проблем, связанных с речевым развитием).

3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

3.1. Цель: воспитание основ социокультурных поведенческих норм, правил и морально-нравственных ценностей.

3.2. Задачи:

- включать учащихся в активную творческую деятельность при проведении воспитательных мероприятий различного уровня;
- воспитывать ответственное отношение к поручениям и заданиям;
- воспитывать отзывчивость, позитивную эмоциональность, стремление к оказанию помощи;
- воспитывать доброе заботливое отношение к людям, животным, природе;
- воспитывать основы социальной ответственности;
- формировать представления о чести и достоинстве;
- формировать первичные основы гражданственности и патриотизма;
- воспитывать соблюдение нравственно-этических норм (правила поведения, общая культура речи, культура внешнего вида).

3.3. Формы и содержание деятельности, особенности воспитательного процесса

Формы деятельности: праздник, конкурс, сюжетно-ролевые и социальные игры, беседа.

Методы воспитания: убеждение, поощрение, поддержка, стимулирование, коллективное мнение, положительная мотивация, создание ситуации успеха.

Технологии: педагогическая поддержка, игровые технологии, технологии диалогового взаимодействия.

Направления деятельности: нравственное, социальное, гражданско-патриотическое, эстетическое, здоровьесберегающее.

3.4. Планируемые результаты:

- творческая активность учащихся при участии в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- ответственное отношение к поручениям и заданиям;
- отзывчивость, позитивная эмоциональность, стремление к оказанию помощи;
- доброе заботливое отношение к людям, животным, природе;
- социальная активность, понимание волонтерской деятельности;
- проявления честности, достойного поведения, моральных поступков;
- первичные представления о гражданственности и патриотизме;
- соблюдение правил этикета, общей культуры речи, культуры внешнего вида.

Диагностика результатов воспитательной деятельности

Таблица 4

Периодичность диагностики	Качества личности учащихся	Методы (методики)	Кто проводит	Итоговые документы
2 раза в год (октябрь, апрель-май)	Уровень воспитанности	Методика М.И. Шиловой	Совместно педагог и педагог-психолог	Заключение
	Самооценка	Методика Дембо-Рубинштейн в модификации А.М.Прихожан	Педагог-психолог	Заклучение
	Нравственные ориентации	Методика «Закончи предложение»	Педагог-психолог	Заклучение
2 раза в год	Самоконтроль Мотивация Инициативность Уровень воспитанности Адаптация	Комплексный мониторинг личностного развития	Совместно педагог и педагог-психолог	Протокол

4. Календарный план воспитательной работы объединения «Кулинарный бенефис» на 2025-2026 уч.год.

Таблица 5

№ п\п	Название мероприятия, события	Форма проведения	Срок и место проведения	Ответственный
1.	День знаний (1 сентября)	развлекательная программа «Я бы в повара пошел, пусть меня	Сентябрь, кабинет № 131	Педагог

		<i>нучат»</i>		
2.	Всемирный день защиты животных	<i>Коспозиция изделий из теста</i>	Ноябрь, кабинет № 131	Педагог
3.	Месячник календарно-обрядовых праздников (Рождество, Старый Новый год, Крещение)	<i>традиционные блюда</i>	Декабрь, кабинет № 131	Педагог
4.	День защитника Отечества (23 февраля)	<i>Обед для папы</i>	Февраль, кабинет № 131	Педагог
5.	Международный женский день (8 марта)	<i>Завтрак для мамы</i>	Март, кабинет № 131	Педагог
6.	Пасхальные традиции	<i>Декорирование яиц</i>	Апрель, кабинет № 131	Педагог
7.	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 (9 мая)	<i>Полевая кухня</i>	Май, кабинет № 131	Педагог
8.	Выход на родительские собрания	<i>информирование родителей о творческих успехах детей за год</i>	Май, кабинет № 131	Педагог

5. ЛИТЕРАТУРА

4.1 Литература, рекомендованная педагогам

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОНОм совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, 720 с.-специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011.

2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.

3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.

4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. 512 с.-

5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с. 576-

6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. с.

7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос», 2009. – 239 с.

8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.

9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл», 2011. – 272 с.

10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. –256 с.

11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М: изд.Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

Литература, рекомендованная родителям

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
5. Конышев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
7. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ2005.

6. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерный перечень вопросов для обсуждения (входной контроль)

- 1) Интересно ли тебе готовить красивые блюда?
- 2) Стремишься ли ты узнать что-то новое?
- 3) Пытаешься ли ты найти ответ, если что-то непонятно?
- 4) Пользовался(-ась) ли ты когда-нибудь предметами бытовой техники?
- 5) Проводил(а) ты когда-нибудь дома опыты/эксперименты?
- 6) Кем в будущее ты хотел(а) бы стать?
- 7) Нравится ли тебе в школе урок технологии?
- 8) Хотел(а) бы ты узнать что-то новое о приготовлении пищи?

Календарно-тематическое планирование

№п/п	Кол-во часов	Раздел, тема занятия	Форма занятия	Место проведения
1.	1	Краткая характеристика профессии «Повар»	Комбинированное	Кабинет 131
2.	1	Краткая характеристика профессии «Повар»	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
3.	1	Общие сведения об организации питания	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
4.	1	Общие сведения об организации питания	Практические задания	Кабинет 131
5.	1	Общие сведения об организации питания	Практические задания	Кабинет 131
6.	1	Общие сведения об организации питания	Практические задания	Кабинет 131
7.	1	Общие сведения об организации питания	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
8.	1	Общие сведения об организации питания	Практические задания	Кабинет 131
9.	1	Общие сведения об организации питания	Комбинированное	Кабинет 131
10.	1	Общие сведения об организации питания	Комбинированное	Кабинет 131
11.	1	Общие сведения об организации питания	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
12.	1	Общие сведения об организации питания	Комбинированное	Кабинет 131
13.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
14.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
15.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практические задания	Кабинет 131
16.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практические задания	Кабинет 131
17.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практические задания	Кабинет 131
18.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131

19.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Практические задания	Кабинет 131
20.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Комбинированное	Кабинет 131
21.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Комбинированное	Кабинет 131
22.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
23.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Комбинированное	Кабинет 131
24.	1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
25.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
26.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Практические задания	Кабинет 131
27.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Практические задания	Кабинет 131
28.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Практические задания	Кабинет 131
29.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
30.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Практические задания	Кабинет 131
31.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Комбинированное	Кабинет 131
32.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Комбинированное	Кабинет 131
33.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
34.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Комбинированное	Кабинет 131
35.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
36.	1	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
37.	1	Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	Практические задания	Кабинет 131

[illegible]

76.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
77.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
78.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
79.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
80.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
81.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
82.	1	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	Практические задания	Кабинет 131
83.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
84.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
85.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
86.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
87.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
88.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
89.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
90.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
91.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
92.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
93.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
94.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131

95.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
96.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
97.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
98.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
99.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
100.	1	Технология приготовления изделий из теста	Комбинированное	Кабинет 131
101.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
102.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
103.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
104.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
105.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
106.	1	Технология приготовления изделий из теста	Беседа / получение новых знаний	Кабинет 131
107.	1	Технология приготовления изделий из теста	Практические задания	Кабинет 131
108.	1	Технология приготовления изделий из теста	Контрольное занятие	Кабинет 131