

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

Рассмотрено
на заседании педагогического
совета
протокол
от 30.05 № 15

Утверждено приказом

директора

«СОШ №58

им. М.В. Овсянникова»

от 06.06 № 325/1

им. М.В. Овсянникова

Сорокина Т.А.



**Дополнительная
общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарный бенефис»
(стартовый уровень)**

Срок реализации – 1 год
Возраст учащихся - 11-14лет

педагог дополнительного образования
Филиппович Галина Алексеевна

1.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный бенефис» **социально-педагогической** направленности.

Актуальность программы.

Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами в сфере дополнительного образования:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012, № 273-ФЗ (в ред. от 30.12.2021 г.)

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (Распоряжение правительства РФ от 31 марта 2022 года № 678-р)

- Приказ Министерства просвещения России от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г.)

- Письмо Минобрнауки от 18.11.2015 г. №09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые)».

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.

Адресат программы.

Программа составлена для обучающихся от 11 до 14 лет

Для данного возраста резко возрастает значение коллектива, его общественное мнение, отношения со сверстниками, оценки ими его поступков и действий. Человек в этом возрасте стремится завоевать в глазах

сверстников авторитет, занять достойное место в коллективе. Заметно проявление стремления к самостоятельности и независимости, возникает интерес к собственной личности, формируется самооценка, развиваются абстрактные формы мышления. Часто он не видит прямой связи между привлекательными для него качествами личности и своим повседневным поведением. В этом возрасте дети склонны к творческим играм, где можно проверить волевые качества: выносливость, настойчивость, выдержку. Их тянет к романтике. Педагогу легче воздействовать на младших подростков, если он выступает в роли старшего члена коллектива и, таким образом, может «изнутри» воздействовать на общественное мнение).

Наполняемость группы - до 25 человек.

Объединение посещают в основном дети творческие, увлекающиеся кулинарией, приготовлением разнообразных блюд. Все члены объединения инициативные, активные, заинтересованные.

Объем и срок освоения программы.

Программа «Кулинарный бенефис» рассчитана на один год обучения. Количество часов - 108.

Данная программа рассчитана на 2022-2023 учебный год.

Формы обучения и режим занятий

Формы обучения: очная в учреждении (групповая, индивидуальная); заочная (электронное обучение с применением дистанционных технологий и дистанционное обучение в условиях отмены очных занятий при проведении санитарно-эпидемиологических мероприятий) в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Занятия проводятся в форме:

1. Беседа. Используется для развития интереса к предстоящей деятельности; для уточнения, углубления, обобщения и систематизации знаний.
2. Практическое занятие. Используется для формирования и закрепления практических умений и навыков; проверки теоретических знаний.
3. Конкурс. Проведение конкурсов способствует выявлению и развитию творческих способностей обучающихся, повышению уровня учебных достижений, стимулирует познавательную активность, самостоятельность ребят.
4. Мастер-класс. Проводится с целью усовершенствования навыков, приобретения новых знаний и практических умений, обмена опытом. 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 разновозрастные. Наполняемость учебных групп: 20-25 человек.

СТАРТОВЫЙ УРОВЕНЬ ПРОГРАММЫ

1.2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ 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 СОДЕРЖАНИЕ СТАРТОВОГО УРОВНЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	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
3	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	12	4	28	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам
4	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	12	6	47	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам
5	Технология приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий	20	8	4	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам
6	Технология приготовления вторых блюд из мяса, рыбы, птицы	26	4	22	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам
7	Технология приготовления изделий из теста	26	2	24	Педагогическое наблюдение, опрос, работа по карточкам
	Всего:	108	24	84	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА:

Раздел «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 поведения 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.

Раздел «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.

Раздел «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.

Раздел «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). Рецептура, 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.

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

Раздел «Технология приготовления изделий из теста».

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

Практическая работа: Приготовление «Блинчиков со сметаной». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка. Приготовление «Пиццы». Рецептура, 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.

1.4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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.

1.5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ НА СТАРТОВОМ УРОВНЕ

Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Оценка образовательно-предметных результатов		
<p><i>Учащиеся в основном усвоили:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда; -характеристику профессии «Повар»; -безопасные приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.); -как соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи. <p><i>Учащиеся могут с помощью педагога:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; -выполнять первичную обработку продуктов (овощи, мясо, рыба, птица); 	<p><i>Учащиеся достаточно знают:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда; -характеристику профессии «Повар»; -безопасные приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.); -как соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи. <p><i>Учащиеся могут уверенно:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; -выполнять первичную обработку продуктов (овощи, мясо, рыба, птица); 	<p><i>Учащиеся полностью представляют:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -правила внутреннего распорядка, инструкции по охране труда; -характеристику профессии «Повар»; -безопасные приемы работы с инструментами и приспособлениями (ножи, овощечистки, терки и т.д.); -как соблюдать правила личной гигиены и санитарии при приготовлении пищи. <p><i>Учащиеся могут свободно:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; -выполнять первичную обработку продуктов (овощи, мясо, рыба, птица);

<p>-выполнять приемы шинкования овощей; -использовать технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий; - готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы; -готовить несложные блюда из теста.</p>	<p>-выполнять приемы шинкования овощей; -использовать технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий; - готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы; -готовить несложные блюда из теста.</p>	<p>-выполнять приемы шинкования овощей; -использовать технологии приготовления несложных холодных блюд и закусок, супов, блюд из яиц, творога, круп, макаронных изделий; - готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы; -готовить несложные блюда из теста.</p>
---	---	---

Оценка метапредметных результатов

<p>Недостаточно развиты: -осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности; -самостоятельная деятельность, анализ результатов, коррекция при необходимости; -умение проводить самоанализ результатов своих достижений; -умение анализировать работу товарищей; -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</p>	<p>Достаточно развиты: -осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности; -самостоятельная деятельность, анализ результатов, коррекция при необходимости; -умение проводить самоанализ результатов своих достижений; -умение анализировать работу товарищей; -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</p>	<p>Уверенно развиты: -осознанное целеполагание и планирование учебной деятельности; -самостоятельная деятельность, анализ результатов, коррекция при необходимости; -умение проводить самоанализ результатов своих достижений; -умение анализировать работу товарищей; -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;</p>
---	---	---

<p>приобретенного; -уважение к мнению собеседника; -компромисс в споре; -навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы; -навыки самостоятельной деятельности.</p>	<p>приобретенного; -уважение к мнению собеседника; -компромисс в споре; -навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы; -навыки самостоятельной деятельности.</p>	<p>-уважение к мнению собеседника; -компромисс в споре; -навыки коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы; -навыки самостоятельной деятельности.</p>
---	---	--

Оценка личностных результатов

<p>Недостаточно развиты: - проявленные художественный вкус и интерес к приготовлению пищи; - навыки культуры общения и поведения в коллективе; - проявленные исследовательские способности; - внимание, наблюдательность, зрительная память; - ответственность, дисциплинированность, трудолюбие; - доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержка; - уважение, интерес и патриотические чувства к своей стране, курскому краю; - осознанная потребность в здоровом образе жизни; - эстетическое отношение к окружающему миру.</p>	<p>Достаточно развиты: - проявленные художественный вкус и интерес к приготовлению пищи; - навыки культуры общения и поведения в коллективе; - проявленные исследовательские способности; - внимание, наблюдательность, зрительная память; - ответственность, дисциплинированность, трудолюбие; - доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержка; - уважение, интерес и патриотические чувства к своей стране, курскому краю; - осознанная потребность в здоровом образе жизни; - эстетическое отношение к окружающему миру.</p>	<p>Уверенно развиты: - проявленные художественный вкус и интерес к приготовлению пищи; - навыки культуры общения и поведения в коллективе; - проявленные исследовательские способности; - внимание, наблюдательность, зрительная память; - ответственность, дисциплинированность, трудолюбие; - доброжелательность, дружелюбие и взаимоподдержка; - уважение, интерес и патриотические чувства к своей стране, курскому краю; - осознанная потребность в здоровом образе жизни; - эстетическое отношение к окружающему миру.</p>
--	--	--

Для оценки предметных, метапредметных, личностных результатов учащихся на стартовом уровне применяется мониторинг на этапах вводного контроля в начале учебного года и промежуточной аттестации за каждое полугодие.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (Приложение 1)

Календарный учебный график является составной частью программы, содержащей комплекс основных характеристик образования и определяющей даты и окончания учебных периодов/этапов, количество учебных недель, сроки контрольных процедур, и составляется для каждой учебной группы.

2.2 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ И КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

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

Для реализации рабочей программы «Кулинарный бенефис» материально-технического обеспечения 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.

2.3 ФОРМЫ ОТСЛЕЖИВАНИЯ И ДЕМОНСТРАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

Входная диагностика (сентябрь) – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение. Форма проведения: тестирование.

Текущий контроль (в течение всего учебного года) – проводится после прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

Промежуточная аттестация – проводится в середине учебного года (декабрь) по изученным темам, для выявления уровня освоения содержания программы и своевременной коррекции учебно-воспитательного процесса. Форма проведения: тестирование, выполнения практической работы по выбору обучающихся.

Итоговый контроль – проводится в конце года обучения (май) и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения. Форма проведения: тестирование, выполнение практической работы по выбору обучающихся.

Оценка результативности программы проводится по следующим критериям:

- по факту сохранности контингента коллектива с учетом анализа причин, по которым ребенок перестал посещать занятия;
- по создавшемуся морально-этическому климату на занятиях;
- по итоговым занятиям;
- по результату участия в конкурсах.

2.4 МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При реализации программы используются современные педагогические технологии, обеспечивающие личностное развитие ребенка за счет уменьшения доли репродуктивной деятельности: личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии и др. Использование данных технологий способствует повышению качества образования, снижению нагрузки обучающихся, более эффективному использованию учебного времени. Личностно-ориентированное обучение дает возможность создания комфортных, бесконфликтных условий, которые способствуют личностному проявлению обучающихся: предоставление им возможности задавать вопросы, высказывать оригинальные идеи, обмениваться мнениями, дополнять и анализировать ответы товарищей.

2.5 МЕТОДЫ ВОСПИТАНИЯ

Для формирования и развития положительных личностных качеств учащихся необходимо применять методы воспитания: беседа, убеждение, поощрение, стимулирование, мотивация, создание ситуации успеха и другие.

2.6 ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ).

Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется, поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью

систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: тестирование, практическая работа, конкурс.

2.7 ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ

- технология индивидуализации
- технология группового обучения
- технология дифференцированного обучения
- технология образа и мысли
- технология коллективной творческой деятельности

2.8 АЛГОРИТМ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

I. Организационный этап.

Приветствие учащихся. Повторение правил техники безопасности. Разминка.

II. Основной этап

Теоретическая часть. Закрепление изученного материала, повторение. Сообщение и обсуждение нового материала. Тематическая беседа.

Практическая часть. Выполнение творческих заданий. Практическая работа. Выполнение проектов. Импровизации.

III. Заключительный этап

Мини-концерты, импровизации. Анализ и обсуждение работ. Саморефлексия учащихся. Подведение итогов занятия.

2.9 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

1. Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012, № 273-ФЗ (Ст.2 п.9; Ст.25 п.4; Ст.28 п.3 пп.6; Ст.2 п.25; Ст.28 п.6 п.п.1).
2. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.1918 г. №196), пп.6, 9, 11.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 г.).
4. Письмо Минобрнауки от 18.11.2015 г. №09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые)».
5. Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение правительства РФ от 04.09.2014 г. №1726-р), раздел 4.
6. Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом особых образовательных потребностей (Минобрнауки от 29.03.2016 г. №ВК-641/09).
7. Приказ Комитета образования и науки Курской области от 12.02.2021 г. №1-

2.10 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

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. Пирогі вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

