

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №6 имени А.Н. Сабурова»
города Можги Удмуртской Республики

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета
(протокол от «27» мая 2024г. № 9)

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УВР:

_____ О.С. Чувашова

«03» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНА

Директор МБОУ СОШ № 6

_____ В.П. Карпов

Приказ от «03» июня 2024 г. № 100

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
СТАРТОВОГО УРОВНЯ

«Юный кулинар»

Возраст учащихся: 12 – 14 лет

Срок реализации: 1 год

Автор - составитель:
Лукоянова Оксана Николаевна

2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ

2.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» составлена в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в области образования на основании Положения о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.Н. Сабурова» города Можги Удмуртской Республики (далее МБОУ СОШ № 6).

Направленность программы – социально-гуманитарная. Программа реализуется на стартовом уровне.

Актуальность программы: вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека, поэтому занятия объединения по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Проблема профессионального самоопределения учащихся стала одной из важнейших в плане становления человека, как полноценного члена современного общества. Дополнительная общеразвивающая программа «Юный кулинар» вводит обучающихся в удивительный мир творчества, способствует профессиональной ориентации школьников и формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания.

Педагогическая целесообразность формирования и развития творческих способностей воспитанников в кулинарии и для осознанного выбора профессии. Можно развивать способность к самостоятельной творческой активности в кулинарии при оформлении готовых блюд, раскрывая перед детьми премудрости различных приемов.

Особенность программы. Программа предполагает сочетание теоретических и практических знаний. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они знакомятся с оборудованием, учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда. Программа направлена на обучение воспитанников приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов, на формирование знаний о рациональном питании и воспитании вкуса к здоровой пище.

Адресат программы: обучающиеся 12-14 лет, выражающие желание овладеть искусством приготовления пищи. В объединение принимаются все желающие, независимо от пола, при условии, что нет медицинских противопоказаний.

Объем и срок освоения программы: программа рассчитана на 1 год обучения, продолжительностью 74 часа.

Формы обучения - очная.

В случаях эпидемии, режима самоизоляции и карантина, морозных дней учащимся предлагается возможность обучаться по программе дистанционно. Форма организации образовательного процесса – групповые занятия.

Состав группы: 12-15 человек.

Виды занятий по программе: беседа, практические занятия, выполнение самостоятельной работы, защита проектов, экскурсии.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Продолжительность одного занятия - 45 минут, между занятиями организуется 10-минутный перерыв.

2.2. Цели и задачи программы

Цель программы – получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Задачи программы:

- знакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе.

2.3. Содержание программы

2.3.1. Учебный план

№/№	Тема раздела	Количество часов	Теория	Практика	Формы контроля
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	2	2	-	Входная аттестация

2	Основы рационального питания	2	1	1	
3	Что такое меню?	2	1	1	
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	2	1	1	
5.	Первичная обработка овощей.	4	1	3	Промежуточная аттестация
6.	Холодные блюда и закуски.	6	2	4	
7.	Первые блюда	8	2	6	
8.	Вторые блюда	12	2	10	Итоговая аттестация
9.	Овощные гарниры и блюда из овощей.	6	2	4	
10.	Изделия из яиц и творога.	4	2	2	
11.	Изделия из теста.	8	2	6	
12.	История русской кухни	4	2	2	
13.	История национальной кухни	4	2	2	
14.	Сладкие блюда и напитки.	4	1	3	
15.	Искусство чайного стола.	4	1	3	
16.	Итоговое занятие (Викторина).	2	1	1	Итоговая аттестация
	Итого	74	25	49	

2.3.2. Содержание учебного плана

Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. (2 часа)

Теоретическая часть. Организационные вопросы. Инструктаж по безопасности труда кулинарной мастерской. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Основы рационального питания (2 часа)

Теоретическая часть. Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практическая часть. Выполнение практических заданий по определению оптимального веса, оценка своего суточного рациона с точки зрения рационального питания.

Что такое меню? (2 часа)

Теоретическая часть. Расчет продуктов на день, разработка меню.

Практическая часть. Составление меню на день, праздничного меню.

Сервировка стола. Правила поведения за столом. (2 часа)

Теоретическая часть. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов.

Практическая часть. Сервировка стола.

Первичная обработка овощей. (4 часа)

Теоретическая часть. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.

Практическая часть. Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.

Холодные блюда и закуски. (6 часов)

Теоретическая часть. Роль холодных блюд и закусок в питании человека. Правила обработки овощей уксусным раствором. Ассортимент холодных блюд и закусок. Сроки реализации и температура хранения. Практическое занятие по приготовлению холодных блюд и закусок с использованием овощей, мясных и рыбных продуктов, зелени.

Практическая часть. Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.

Первые блюда. (8 часов)

Теоретическая часть. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.

Практическая часть. Приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.

Вторые блюда (12 часов)

Теоретическая часть. Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека

Практическая часть. Приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.

Овощные гарниры и блюда из овощей. (6 часов)

Теоретическая часть. Значение гарниров и блюд из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Практическая часть. Приготовление блюд из овощей : картофельные оладьи, приготовление драников.

Изделия из яиц и творога. (4 часа)

Теоретическая часть. Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.

Практическая часть. Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.

Изделия из теста. (8 часов)

Теоретическая часть. Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста.

Практическая часть. Выпечка блинов, оладий, «хвороста».

История русской кухни. (4 часа)

Теоретическая часть. Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне.

Практическая часть. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников.

История национальной кухни. (4 часа)

Теоретическая часть. Исторические сведения о национальной удмуртской кухне. Изучение особенностей приготовления пищи.

Практическая часть. Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление национальных блюд.

Сладкие блюда и напитки. (4 часа)

Теоретическая часть. Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки.

Практическая часть. Способы приготовления горячих напитков. Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.

Искусство чайного стола. (4 часа)

Теоретическая часть. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими.

Практическая часть. Сервировка стола к чаю. Способы заваривания чая.

Итоговое занятие. (2 часа)

Теоретическая часть. Подведение итогов за год. Закрепление пройденного, викторина.

Практическая часть. Демонстрация умения сервировать стол и навыков поведения за столом. Награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

2.4. Планируемые результаты

Личностные результаты

- умеют проявлять познавательный интерес и активность в данной технологической деятельности.
- умеют развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.
- умеют работать в коллективе.

Предметные результаты

- знают о правилах организации рабочего места и сервировки стола;
- имеют представление о правильном питании, соблюдении санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи.
- знают об уходе за кухонной и столовой посудой;
- владеют простыми формами нарезки;
- соблюдают этикет за столом.

Метапредметные результаты

- самостоятельно определяют цели своего обучения, ставят и формулируют для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- планируют процесс познавательно-трудовой деятельности по алгоритму;
- обладают основами самоконтроля, самооценки.

3. Комплекс организационно-педагогических условий

3.1. Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходим кабинет кулинарии. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

Информационное обеспечение

Для реализации данной программы необходимы информационное обеспечение:

- точка доступа к сети Интернет;
- флэш-накопитель (USB);
- компьютер;
- печатные издания.

Кадровое обеспечение

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим педагогическое образование и необходимую квалификацию.

3.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Для занятий используется методическая литература по кулинарии. Обучающиеся на занятиях пользуются схемами, инструкционными картами.

Обязательным условием занятий кружка – соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков, косынок или колпаков, сменной обуви. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с нагревательными приборами, кулинарным оборудованием и инструментами.

3.3. Календарный учебный график

Полугодие	Месяц	Недели обучения	Даты учебных недель	Год обучения
1 полугодие	сентябрь	1	02-07	у, ВА
		2	09-14	у
		3	16-21	у
		4	23-28	у
	октябрь	5	30-05	у
		6	07-12	у
		7	14-19	у
		8	21-26	у
		9	28-02	у/п
	ноябрь	10	04-09	у
		11	11-16	у
		12	18-23	у
		13	25-30	у
	декабрь	14	02-07	у
		15	09-14	у
		16	16-21	у, ПА
		17	23-28	у/п
2 полугодие	январь	18	30-04	п
		19	06-11	у/п
		20	13-18	у
		21	20-25	у
	февраль	22	27-01	у
		23	03-08	у
		24	10-15	у
		25	17-22	у/п
	март	26	24-01	у
		27	03-08	у/п

		28	10-15	у
		29	17-22	у
	апрель	30	24-29	у
		31	31-05	у
		32	07-12	у
		33	14-19	у
		34	21-26	у
	май	35	28-03	у/п
		36	05-10	у/п
		37	12-17	у, ИА
		38	19-24	у
			39	26-31
	Всего учебных недель			37
	Всего учебных дней			74
	Всего часов по программе			74
	Дата начала учебного года		01 сентября 2024 г.	
	Дата окончания учебного года		31 мая 2025 г.	

Условные обозначения: у – учебная неделя, п – праздничная неделя, ВА – входная аттестация, ПА – промежуточная аттестация, ИА – итоговая аттестация.

3.4. Формы контроля

Для определения результативности освоения программы проводится промежуточная (промежуточный контроль – 1 раз в полугодие) аттестация обучающихся. Контроль результатов обучения осуществляется через оценочный материал. При проведении аттестации используются формы: тест, защита проекта.

Форма итогового контроля – защита проекта, определяет уровень сформированности теоретических знаний и практических умений за всё обучение.

В течение года наиболее распространённой формой контроля является наблюдение, данная форма контроля позволяет диагностировать уровень сформированности этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей. Также благодаря этому педагог имеет возможность оценить качество выполняемой работы, аккуратность, точность и проверить уровень освоения практических навыков. Это даёт педагогу возможность внести коррективы в воспитательную работу, определить кому нужна конкретная помощь в том или ином виде практической деятельности.

Уровень сформированности умений и навыков практической работы с инструментами и материалами отслеживается во время практических работ.

Выявление уровня освоения дополнительной общеобразовательной программы происходит путем подсчета общего количества баллов по каждой форме контроля и выявления по данному виду контроля среднего арифметического.

Контроль личностных результатов

Форма контроля: *демонстрация навыков и умений сервировки стола.*

Общие критерии оценки личностных результатов:

- умение контролировать собственные чувства и эмоции;
- умение находить выход из спорных ситуаций;
- умение нести ответственность за свои поступки;

Критерии оценки: 2 – соответствует критерию; 1 – соответствует частично; 0 – не соответствует.

Уровни освоения программы: «В» – высокий уровень – от 1,76 до 2 баллов; «С» – средний уровень – от 1 до 1,75 баллов; «Н» – низкий уровень – от 0 до 0,99 баллов.

Контроль метапредметных результатов

Форма контроля: *демонстрация навыков и умений сервировки стола.*

Общие критерии оценки личностных результатов:

- самостоятельное решение задания;
- умение анализировать свою деятельность;
- умение доводить начатое дело до конца;
- умение принять ситуацию поражения;

Критерии оценки: 2 – соответствует критерию; 1 – соответствует частично; 0 – не соответствует.

Уровни освоения программы: «В» – высокий уровень – от 1,76 до 2 баллов; «С» – средний уровень – от 1 до 1,75 баллов; «Н» – низкий уровень – от 0 до 0,99 баллов.

Контроль предметных результатов

Форма контроля: *демонстрация навыков и умений сервировки стола.*

Общие критерии оценки личностных результатов:

- имеют представление о правильном питании, соблюдении санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи.
- знают об уходе за кухонной и столовой посудой;
- соблюдают этикет за столом.

Критерии оценки: 2 – соответствует критерию; 1 – соответствует частично; 0 – не соответствует.

Уровни освоения программы: «В» – высокий уровень – от 1,76 до 2 баллов; «С» – средний уровень – от 1 до 1,75 баллов; «Н» – низкий уровень – от 0 до 0,99 баллов.

3.5. Оценочные материалы

Входной контроль

Тест «Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования»

1. При пользовании электронагревательными приборами
 - а) по окончании работы выключить электроприбор;
 - б) передавать нож (вилку) ручкой вперёд;
 - в) когда жидкость закипит уменьшить нагрев;

2. При работе с горячей посудой и жидкостью
 - а) перед работой проверить исправность соединительного шнура;
 - б) пользоваться правильными приёмами работы ножом;
 - в) засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;

3. При работе с ножом и приспособлениями
 - а) не пользоваться посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками;
 - б) снимая крышку приподнимать от себя;
 - в) при работе с мясорубкой продукт проталкивать пестиком;

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения
 - а) скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
 - б) помещение кухни держать в чистоте и порядке;
 - в) ногти должны быть отстрижены, руки тщательно вымыты, одета спецодежда;

5. В кабинет кулинарии входить и начинать работу
 - а) с разрешением учителя;
 - б) без разрешения учителя;
 - в) по желанию;

6. К занятиям по кулинарии не допускаются учащиеся
 - а) нарушившие правила по технике безопасности;
 - б) не ознакомившиеся с правилами безопасности труда, без спецодежды;
 - в) не подготовленные к уроку;

7. Требования охраны труда в аварийной ситуации
 - а) продолжить работу;
 - б) сообщить администрации учреждения;
 - в) прекратить работу, сообщить об этом учителю;

8. В конце занятия ученики должны
 - а) убрать свои рабочие места, вымыть посуду, вынести мусор;
 - б) оставить всё на своих местах;
 - в) провести влажную уборку помещения.

Критерии оценивания теста:

«5» - 8 правильных ответов;

- «4» - 7 – 6 правильных ответов;
 «3» - 4 – 5 правильных ответов;
 «2» - 3 - 2 правильных ответов.

Промежуточный контроль

Тест: «Приготовление супов»

- Из каких двух частей состоят супы?
- В качестве жидкой основы супов используют:..... , , , , и т.д.
- Супы классифицируют:
 - по температуре подачи – на и
 - по способу приготовления – на,, и
- В каком цехе приготавливают супа?
 - горячий цех
 - заготовочный цех
 - мясной цех
 - холодный цех.
- Дайте определение понятию бульон?
- Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

а) щи зеленые	г) суп-пюре из бобовых	ж) солянка рыбная
б) суп-пюре из птицы	д) борщ флотский	з) суп полевой
в) бульон с гренками	е) бульон с яйцом	и) рассольник московский

- Для чего своренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?
- Почему супы варят при слабом кипении?
- За сколько минут до готовности супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
 - за 1 – 2 минуты
 - за 15 – 20 минут
 - за 5 – 7 минут
- За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?
 - за 10 – 15 минут
 - за 20 – 30 минут
 - за 5 – 7 минут

11. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

12. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

- а) Борщ московский в) Борщ флотский
б) Борщ украинский г) Борщ сибирский

13. Установите соответствие?

а) Суп-пюре	а) в состав приготовления обязательно входит свекла
б) Щи	б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни.
в) Рассольник	в) является старинным русским национальным блюдом
г) Солянка	г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании.
д) Борщ	д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика.
е) Прозрачные супы	е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

14. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?

- а) Рассольник ленинградский
б) Рассольник домашний
в) Рассольник московский

15. Какие разновидности супов молочных вы знаете?

16. Почему молочные супы варят небольшими порциями?

17. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо	е) сухой бисквит
----------------------	---------	------------------

б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами	ж) печенье
	в) гренки с сыром	з) расстегаи и пирожки
	г) пшеничные хлопья	и) кукурузные палочки
	д) кекс	к) пельмени

18. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

19. Какой срок хранения супов?

- а) 5 часов
- б) 30 минут
- в) 2 часа
- г) более суток

Ответы:

1. жидкой (основы) и плотной (гарнира).
2. бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и т.д.
3. а) горячие и холодные; б) заправочные, прозрачные, пюре образные и разные.
4. а, г
5. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
6. а, д, ж, з, и.
7. Для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.
8. Так как при бурном кипении овощи сильно развариваются, не сохраняют форму и улетучиваются ароматические вещества.
9. в
10. а
11. а – б, г; б – а; в – в
12.
 - а) В его состав входит большое количество мясных продуктов таких как: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски и т.д.
 - б) Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком. Подается с пампушками
 - в) Варят с грудинкой и свинокоченостями. Капусту нарезают шашками, картофель – кубиками, остальные овощи ломтиками.
 - г) В его обязательно входит фасоль, которую варят отдельно и фрикадельки. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью.
13. а – г; б – е; в – б; г – в; д – а; е – д
14. а) Готовится с крупой (перловой, рисовой или овсяной).
 - б) Готовится с капустой
 - в) Готовят на курином бульоне, с потрохами и с почками. Отличительная особенность этого рассольника в том, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые корни.
15. Суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с овощами.
16. Потому что продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и

вкус супа.

17. а – а, в, з, к; б – б, г, д, е, ж, и

18. Имеют однородную консистенцию, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет – белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус – нежный, в меру соленый.

19. В

Форма итогового контроля – демонстрация умения сервировать стол и навыков поведения за столом.

Игра - викторина «Кулинарный марафон»

Цель:

- Расширить кругозор учащихся, выявить степень осознанности и глубины знаний учащихся;
- развивать речь, логическое мышление, память, инициативу;
- воспитать интерес к знаниям, культуру общения; уважение к людям труда.

Викторина.

1. Какой овощ является средством от семи недугов? (Лук)
2. Крупная ягода, бахчевое растение. (Арбуз)
3. Кто придумал и изобрел закрытый бутерброд? (Англичанин Сэр Сэндвич)
4. Какое растение называют сладким картофелем? (Батат)
5. Какой сок получают без помощи соковыжималки? (Березовый)
6. Что, по народным представлениям, означало начало всего живого? (Яйцо)
7. Из какой рыбы варят «царскую» уху? (Из ершей)
8. За разглашение секрета, какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (*Мороженое*)
9. Перечень блюд, которые будут предложены за столом. (Меню)
10. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (*Капуста*)
11. Дипломат и способ приготовления селедки. (Посол)
12. В какой стране были изобретены фарш, рулет, суп, пюре? (Франция)
13. На пирах в средневековой Руси, жалую гостя хлебом, царь тем самым выражал свое гостеприимство и расположение. А пожалование какого продукта, выражало царскую любовь? (Соль)
14. Это подготовка и оформление стола для приема пищи. (Сервировка)
15. Кто самый главный работник на кухне? (Шеф-повар)
16. Из чего используют начинку при производстве «Баунти»? (Кокосовый орех)
17. Как называется национальное русское блюдо, которое в словаре определяется как «маленькие пирожки с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде»? (Пельмени, вареники)
18. Какой экзотический фрукт дал название модному крою брюк? (Банан)
19. В некоторых странах это блюдо называют русским салатом, считая его по праву нашим национальным блюдом. Происхождение слова связано с латинским словом «винос» («кислый»). (Винегрет)

20. Название этого овоща совпадает с фамилией русского писателя и поэта XX века? (Пастернак)
21. В состав этого продукта входят: молоко, яйца, вода, соль. Что это за продукт? (Омлет)
22. Маленькие закусочные бутерброды. (Канаше)
23. Назовите родину помидоров? (Южная Америка)
24. Сколько яиц можно съесть натощак? (Одно)
25. Из какого языка заимствовано слово "кухня"? (Из немецкого)
26. Имя повара, который работал в Москве во второй половине 19 века, и прославившегося фирменным салатом. Этот салат любят все. (Оливье).
27. Из какого злака изготавливают пшено? (Из проса)
28. Овальная лепешка продолговатой формы, более широкий и вместе с тем более узкий, чем закрытый пирог. Готовится из дрожжевого или слоенного теста с разными видами начинок. (Кулебяка).
29. Это искусство фигурной резки на фруктах, овощах, шоколаде, сыре. В дословном переводе с английского означает "вырезание". (Карвинг)
30. Из какой страны впервые в Россию был завезен чай ? (Из Китая)
31. Об этом продукте Павлов И.П. говорил: «Изумительная пища, приготовленная самой природой». Из него можно приготовить другие продукты и блюда. (Молоко)
32. Растение с мелкими листьями и желтыми

Критерии оценки:

Педагог определяет 3 уровня освоения программы детьми:

Высокий уровень: ребенок владеет знаниями и умениями, в соответствии с требованиями программы, имеет определенные достижения в своей деятельности, заинтересован конкретной деятельностью, активен и инициативен. Ребенок выполняет задания без особых затруднений.

Средний уровень: ребенок владеет основными знаниями и умениями, предлагаемыми программой, с программой справляется, но в чем-то испытывает трудности. Занятия для него не обременительны, занимается с интересом, но больших достижений не добивается.

Низкий уровень: ребенок в полном объеме программу не усвоил. Имеет основные знания и умения, но реализовать их в своей деятельности не может. Занимается без особого интереса, самостоятельности не проявляет.

Формы подведения итогов реализации программы предполагаются разнообразные:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов через анкетирование, опросы;
- участие в конкурсах.

4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы.

Цель: личностное развитие учащихся средствами духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций; формирование культуры здорового и безопасного образа жизни и готовности к осознанному профессиональному выбору

Гражданско-правовое воспитание

Основные задачи:

- Познакомить учащихся с правами и обязанностями школьников;
- Способствовать пониманию школьниками истинных духовных ценностей Отечества;
- Воспитание правовой культуры;
- Знакомство с правовыми нормами и процедурами;
- Выработка правовой культуры;
- Развитие отрицательного отношения к правонарушениям и изучение символики России, края, города, школы;
- Проведение мероприятий и акций, посвященных памятным и знаменательным датам российского, краевого и городского значения;
- Организация встреч с выпускниками школы, ветеранами воинов, передовиками производства;

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	День солидарности в борьбе с терроризмом	Беседа	Сентябрь
2	«Имею права»	Конкурс рисунков	Декабрь
3	Беседа «Права и обязанности ребёнка»	Беседа	Февраль
4	Быть полезным - это ...	Беседа	Апрель

Гражданско-патриотическое воспитание

Основные задачи:

- Создание условий комфортной среды, способствующей развитию культуры подрастающего поколения, его познавательной деятельности;
- Формирование у учащихся ключевых компетенций гражданско-патриотического воспитания: правовое самосознание, гражданственность и патриотические чувства и др.;
- Обучать школьников использованию ключевых компетенций гражданско-патриотического воспитания в социуме;

- Изучение истории России, символики, геральдики;
- Формировать гражданскую позицию учащихся

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	День народного единства России (день согласия и примирения)	Просмотр цикла мультфильмов о народах	Ноябрь
2	Символика Российского государства	Беседа, оформление уголка символики;	Декабрь
3	День защитника Отечества	Акция	Февраль
4	День Победы	Беседа, акция	Май

Нравственно-этическое воспитание

Задачи:

- Воспитание культуры общения;
- Укреплять благоприятный климат в детском коллективе;
- Формировать представление учащихся об основных правилах поведения в обществе
- Ознакомление учащихся с общечеловеческими ценностями, с социальными нормами поведения;

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	«Простые нормы нравственности»	Беседа	Сентябрь
2	День Учителя и день пожилого человека	Изготовление открытки	Октябрь
3	День отца и День Матери	Праздничная программа, чаепитие	Ноябрь

Художественно-эстетическое воспитание

Основные задачи:

- Формировать художественно-эстетический вкус учащихся;

- Воспитывать у школьников чувство прекрасного, развивать их творческое мышление, художественные способности, формировать эстетические вкусы, идеалы;
- Стремление формировать свою среду, свои действия по эстетическим, культурным критериям;
- Ознакомление с поэзией, научить видеть прекрасное в повседневной жизни.
- Предполагаемый результат деятельности: умение видеть прекрасное в окружающей жизни, занятие детей одним из видов искусства в кружках художественного цикла, участие в художественной самодеятельности.

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	Некоторые правила хорошего тона	Беседа	Сентябрь
2	Новогодние декор на стол	Творческая работа	Декабрь
3	Дизайн, стиль - как это формируется	Беседа	Март

Экологическое воспитание.

Основные задачи:

- Формировать широкое экологическое мировоззрение школьников;
- Воспитывать убежденность в приоритете экологических ценностей над эгоистическими интересами отдельных личностей и групп;
- Сохранение окружающей среды как одного из важнейших факторов культурно-этического развития
- воспитание и развитие потребности в здоровом образе жизни, через формирование активной социальной позиции;

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	Мои друзья – витамины.	Тест «Что ты знаешь о витаминах?»	Октябрь
2	«Береги родную природу»	Беседа, конкурс рисунков	Декабрь
3	1 апреля – Международный день птиц	Акция	Апрель
4	«День Земли»	Беседа	Май

Работа по профилактике и вредных привычек и пропаганда ЗОЖ

Основные задачи:

- Укрепление здоровья, повышение уровня физического развития и физической подготовленности учащихся;
- Формирование физических качеств, умений и навыков;
- Осознание здоровья как одной из главных жизненных ценностей

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	День здоровья	Беседа	Октябрь
2	«НЕТ – вредным привычкам»	Конкурс рисунков по профилактике вредных привычек. Просмотр видеороликов.	Ноябрь Декабрь
3	Всемирный день здоровья	Игры, викторины, соревнования	Апрель

Работа с родителями

Задачи:

- Привлечь родителей к совместной организации досуга детей;
- Обсуждать с родителями проблему преступности среди несовершеннолетних;
- Выявление учет и работа социально незащищенных категорий
- Проведение культурно-массовых, спортивных мероприятий совместно с родителями;
- Формировать уважение к членам семьи;
- Организация работы с родителями.

№	Мероприятие	Форма проведения	Дата
1	Родительское собрание.	Родительское собрание	Октябрь
2	Индивидуальная работа с родителями	Беседа	В течение года
3	Анкетирование.	Анкета, договор с родителями, заявление	Октябрь, ноябрь

4	Индивидуальная работа с неблагополучными семьями и детьми асоциальными поведением.	Беседа	В течение года
---	--	--------	----------------

5. Список литературы

Список используемой литературы для педагога:

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.

Список литература для обучающихся:

1. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009.
2. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2003.
3. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В. Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009.
4. Золотые рецепты кулинарии. - М.: Эксмо, 2006.
5. Овощные салаты / Сост. О.К. Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2009.
6. Русские салаты / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009.