

Центр дополнительного образования государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения Самарской области  
средней общеобразовательной школы «Образовательный центр  
« Южный город» поселок Придорожный  
муниципального района Волжский Самарской области  
(ЦДО ГБОУ СОШ ОЦ « Южный город» поселок Придорожный)

РЕКОМЕНДОВАНО  
Методическим советом  
Протокол № 4  
от « 15 » июни 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 18/01/22 от « 16 » июня 2022 г.  
Заведующий СП «ЦДО ОЦ «Южный город»  
Д. А. Петрунин



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
Социально – гуманитарной направленности**

**«Студия кулинарного мастерства»**

Уровень программы: стартовый  
Срок реализации программы: 1 год (108 часов)  
Возрастная категория 10-12 лет  
Вид программы : модифицированная

Разработчик: Маргарян Овсанна Мартиновна,  
педагог дополнительного образования

п. Придорожный, 2022 г.

## Краткая аннотация

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Студия кулинарного мастерства» (далее – Программа) включает в себя 4 тематических модуля. Программа имеет общекультурный характер и направлена на овладение начальными знаниями в области кулинарии. Изучая программу, учащиеся смогут осознать многообразие кулинарного мира, идентичность народов и выраженной в особенностях кулинарных традиций разных стран и преемственность поколений, рецептами, передаваемыми от старины до наших дней, которые зарекомендовали себя проверкой временем и любовью ко вкусной еде.

Данная программа разработана с учётом интересов конкретной целевой аудитории, обучающихся среднего школьного возраста, и представляет собой набор учебных тем, необходимых детям.

## Пояснительная записка

**Направленность** дополнительной общеразвивающей программы: социально - гуманитарная.

**Актуальность программы** заключается в том, что она нацелена на решение задач, определенных в следующих нормативных документах:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации»

2. Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная Распоряжением Правительства РФ № 729-р от 24.04. 2015 г.

3. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»

4. Федеральный закон от 29.12.2010 N 436-ФЗ (ред. от 18.12.2018) «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»

5. Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 N 52831)

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 N 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2014 N 33660)

7. Национальный проект «Образование» (утвержден Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 г. № 16)

8. Целевая модель развития региональной системы дополнительного образования детей (приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467).

**Новизна** программа состоит в том, что она разработана с учётом современных тенденций в образовании по принципу блочно-модульного освоения материала, что максимально отвечает запросу социума на возможность выстраивания ребёнком индивидуальной образовательной траектории.

**Отличительной особенностью** программы является применение конвергентного подхода, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направлений: декоративно-прикладного творчества, фотографии и изобразительного искусства.

**Педагогическая целесообразность** заключается в применяемом на занятиях деятельностного подхода, который позволяет максимально продуктивно усваивать материал путём смены способов организации работы. Тем самым педагог стимулирует познавательные интересы учащихся и развивает их практические навыки. У детей воспитываются ответственность за порученное дело, аккуратность, взаимовыручка. В программу включены коллективные практические занятия, развивающие коммуникативные навыки и способность работать в команде. Практические занятия помогают развивать у детей воображение, внимание, творческое мышление, умение свободно выражать свои чувства и настроения, работать в коллективе.

Специфика программы студии кулинарного мастерства состоит в том, что она обращена в историческое прошлое и настоящее русского народа, напоминая обучающимся, что почитаемые сегодня традиции, обычаи, старинные обряды, связанные с приготовлением угощений берут начало из глубокой древности. На занятиях дети знакомятся с особенностями православной кухни. Учащиеся узнают, что такое «постная» и «скоромная» пища, ее многообразие. Занятия по данной программе способствуют сохранению традиций русской кухни, а также национальной кухни малых народностей Поволжья.

Программа знакомит обучающихся с современной кухней, основными профессиями пищевой промышленности.

**Цель программы:** формирование социально – гуманитарной и коммуникативных качеств личности, через освоение навыков приготовления пищи.

**Задачи программы**

**Обучающие:**

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить детей с основами правильного питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить детей технологии приготовления основных блюд русской традиционной кухни, национальных кухонь малых народностей Поволжья;
- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- способствовать творческому развитию детей;
- приобщить к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям.

***Возраст детей, участвующих в реализации программы:*** 10-12 лет

Обучающиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются в студии по кулинарии. Приобретенные на занятиях знание и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

На занятиях по программе «Студия кулинарного мастерства» подача нового материала чередуется с историческим экскурсом данного кулинарного блюда, адаптированного на юный возраст учащихся. Активно используются внеаудиторные виды занятий: тематические прогулки и поездки, экскурсии.

***Сроки реализации:*** программа рассчитана на 1 год, объем 108 часа (4 модуля (по 27 часов каждый))

***Формы обучения:***

- занятие;
- практическая работа;
- защита проекта.

***Формы организации деятельности:*** групповая.

Режим занятий: 2 раза в неделю по 1,5 часа. Одно занятие длится 40 минут.

***Наполняемость учебных групп:*** составляет 10-15 человек.

***Планируемые результаты***

***Личностные:***

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно - гигиенические требования к процессу приготовления пищи;

- положительное отношение к процессу учения, к приобретению знаний и умений, стремление разграничивать постную пищу от праздничной;
- наличие мотивации к творческому труду и бережному отношению к материальным и духовным ценностям, формирование установки на здоровое питание;
- начальные навыки саморегуляции:
  - осознанность в отношении к себе как к индивидуальности и, одновременно, как к члену общества с ориентацией на проявление доброго отношения к людям, уважения к их труду, на участие в совместных делах, на помощь людям, в том числе сверстникам.

#### Метапредметные:

##### *Познавательные:*

- самостоятельно готовить различные блюда;
- преобразовывать познавательную задачу в практическую, через изучение рецепта и приготовления продукта;
  - выделять главное, осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения;
  - прогнозировать результат хранения продуктов.

##### *Регулятивные:*

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условием её реализации в процессе приготовления;
- понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- конструктивно действовать даже в ситуациях не успеха;
- самостоятельно учитывать выделенные педагогом ориентиры действия в новом материале;
- вносить коррективы в действие после его завершения на основе оценки и учета характера сделанных ошибок;
- адекватно воспринимать предложения и оценку педагогов, товарищей и родителей;
- готовность оценивать свой труд, принимать оценки одноклассников, педагогов, родителей.

##### *Коммуникативные:*

- учитывать разные мнения и интересы и обосновывать свою позицию;
- приходить к общему решению в совместной работе (сотрудничать с ровесниками);

- сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций

Предметные результаты.

Модульный принцип построения программы предполагает описание предметных результатов в каждом конкретном модуле.

### Учебный план

№ модуля	Название модуля	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Горячие сладкие блюда.	27	9	18
2.	Изделия из теста.	27	9	18
3.	Выпечка кулинарных изделий.	27	9	18
4.	Традиции русской кухни.	27	9	18
	<b>ИТОГО</b>	108	36	72

### Критерии оценки знаний, умений и навыков при освоении программы

Для того чтобы оценить усвоение программы, в течение года используются следующие методы диагностики: собеседование, наблюдение, анкетирование, выполнение отдельных творческих заданий, участие в конкурсах, викторинах.

По завершению учебного плана каждого модуля оценивание знаний проводится посредством интерактивного занятия.

Применяется 3-х балльная система оценки знаний, умений и навыков обучающихся (выделяется три уровня: ниже среднего, средний, выше среднего). Итоговая оценка результативности освоения программы проводится путём вычисления среднего показателя, основываясь на суммарной составляющей по итогам освоения 4-х модулей.

Уровень освоения программы ниже среднего – ребёнок овладел менее чем 50% предусмотренных знаний, умений и навыков, испытывает серьёзные затруднения при работе с учебным материалом; в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

Средний уровень освоения программы – объём усвоенных знаний, приобретённых умений и навыков составляет 50-70%; работает с учебным материалом с помощью педагога; в основном, выполняет задания на основе

образца; удовлетворительно владеет теоретической информацией по темам курса, умеет пользоваться литературой.

Уровень освоения программы выше среднего – учащийся овладел на 70-100% предусмотренным программой учебным планом; работает с учебными материалами самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества; свободно владеет теоретической информацией по курсу, умеет анализировать литературные источники, применять полученную информацию на практике.

### **Формы контроля качества образовательного процесса:**

- собеседование,
- наблюдение,
- интерактивное занятие;
- анкетирование,
- выполнение творческих заданий,
- участие в конкурсах, викторинах в течение года.

### **Модуль «Горячие сладкие блюда»**

**Цель:** формирование социально – гуманитарной и коммуникативных качеств личности, через освоение навыков приготовления пищи.

**Задачи:** Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний о горячих и сладких блюдах.

#### Обучающие:

- способы приготовления горячих и сладких блюд.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей горячих блюд.
- развитие кулинарного кругозора особенности сладких блюд.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий горячие сладкие блюда.

основные исторические факторы повлиявшие на становление горячих и сладких блюда.

Обучающийся должен уметь:

- самостоятельно готовить горячие сладкие блюда.

**Модуль «Горячие сладкие блюда»  
Учебно-тематический план**

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Вводное занятие.	1	1	2	Технология приготовления
2	Правила санитарии и личной гигиены.	1	1	2	Составление технологической карты
3	Оформление и украшение праздничного стола.	-	2	2	Составление технологической карты приготовление блюда
4	Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.	1	1	2	Составление технологической карты
5	Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.	1	2	3	Технология приготовления
6	Приготовление различных видов горячих сладких блюд.	1	2	3	Технология приготовления
7	Блюда для сочельника.	1	2	3	Составление технологической карты
8	Шоколадное суфле горячий десерт	1	2	3	Рецепт и технология

					приготовления
9	Традиционные блюда осенних праздников	1	2	3	Составление технологической карты
10	Десерт из груш	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
11	Запеченная айва с грецкими орехами горячий десерт.	-	2	2	Технология приготовления
	<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	

### Содержание программы модуля

#### **Тема 1.** Вводное занятие

Теория: краткий инструктаж о недопустимости поспешно- небрежной сервировки стола.

Практика: сервировки стола.

#### **Тема 2.** Правила санитарии и личной гигиены.

Теория: Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, микроволновая печь, холодильник).

Практика: одевание спец одежды, поварского колпака, фартука и одноразовых перчаток .

#### **Тема 3.** Оформление и украшение праздничного стола.

Теория: скатерть, фантазия- интеллект, сервировка-декор согласно празднику.

Практика: сервировки праздничного стола.

#### **Тема 4.** Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом.

Теория: фужеры, ножи, вилки, ложки.

Практика: аккуратная сервировка .

#### **Тема 5.** Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Теория: правильное мытьё овощей, очистка овощей. Нарезка овощей соломкой и дольками.

Практика: приготовление овощного блюда.

#### **Тема 6.** Приготовление различных видов горячих сладких блюд.

Теория: яблоки запеченные в дрожжевом тесте.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 7.** Блюда для сочельника.

Теория: праздничные блюда.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 8.** Шоколадное суфле горячий десерт.

Теория: сладкий и влажный десерт.

Практика: приготовление блюда

**Тема 9.** Традиционные блюда осенних праздников.

Теория: тыквенный пирог.

Практика: приготовление блюда

**Тема 10.** Десерт из груш.

Теория: груша, шоколад, лимонный сок, фундук.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 11.** Запеченная айва с грецкими орехами горячий десерт.

Теория: Айва с орехами запеченная.

Практика: приготовление блюда.

### **Модуль «Изделий из теста»**

**Цель:** Формирование социально-гуманитарной личности через освоение навыков приготовления изделий из теста.

**Задачи:** Способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, способствовать творческому развитию детей.

Обучающие:

- способ приготовления изделий из теста.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей изделий из теста;
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- формирование кулинарного вкуса.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий изделий из теста;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление изделий из теста;

Обучающийся должен уметь:

- готовить основные блюда из изделий из теста;

### Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	Слоенное тесто	1	2	3	Технология приготовления
2.	Дрожжевое тесто	1	2	3	Составление технологической карты приготовление блюда
3.	Песочное тесто	1	2	3	Технология приготовления
4.	Пельменное тесто	1	1	2	Составление технологической карты
5.	Классическое бисквитное тесто	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
6.	Без дрожжевое слоеное тесто	-	3	3	Составление технологической карты
7	Заварное тесто	1	1	2	Технология

					приготовления
8	Заварное тесто для эклеров и профейтролей	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
9	Жидкое тесто	1	1	2	Технология приготовления
10	Густое тесто	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
	<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	Рецепт и технология приготовления

### Содержание программы модуля

#### Тема 1. Слоенное тесто

Теория: тесто используемое при выпечке слоёных пирожков, булочек, самсы, других кулинарных изделий- слоек.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 2. Дрожжевое тесто.

Теория: готовится из муки, воды и дрожжей.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 3. Песочное тесто.

Теория: тесто с большим содержанием жира и сахара.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 4. Пельменное тесто .

Теория: пельменного теста с горячей водой и растительным маслом.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 5. Классическое бисквитное тесто .

Теория: приготовленный на основе взбитых белков.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 6. Без дрожжевое слоенное тесто

Теория: очень нежное и универсальное тесто, можно использовать для приготовления любой выпечки.

Практика: приготовление теста.

**Тема 7.** Заварное тесто

Теория: оптимально подходит к пирожным типа эклер .

Практика: приготовление теста.

**Тема 8.** Заварное тесто для профейтролей.

Теория: кулинарные особенности теста для профейтролей.

Практика: приготовление теста.

**Тема 9.** Жидкое тесто

Теория: применение жидкого теста для изготовления оладий.

Практика: приготовление теста.

**Тема 10.** Густое тесто

Теория: насыщенное тяжёлое тесто для приготовления пельменей.

Практика: приготовление теста.

### **Модуль «Выпечка кулинарных изделий».**

**Цель:** Формирование социально-гуманитарной личности, освоение навыков приготовления выпечки кулинарных изделий.

**Задачи:** Познакомить детей с основами выпечки с использованием различных начинок при изготовлении кулинарных блюд ;

Обучающие:

- способ приготовления выпечек кулинарных изделий.

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей: совмещение таких компонентов как тесто, мясо, рыба, овощи.
- развитие кулинарного кругозора.

Воспитательные:

- формирование кулинарного вкуса.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий выпечек кулинарных изделий;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление выпечек кулинарных изделий;

Обучающийся должен уметь:

- готовить основные выпечки кулинарных изделий;

### Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Самса	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
2	Хачапури по аджарский	1	2	3	Составление технологической карты приготовления блюда
3	Пирог из лаваша с сыром	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
4	Сырный пирог с зеленью	1	1	2	Рецепт и технология

					приготовления
5	Закуска «Блинчатый пирог»	-	3	3	Составление технологической карты приготовление блюда
6	Мясной пирог с сушками	1	1	2	Технология приготовления
7	Булочки с курицей и картофелем	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
8	Мелтонский пирог со свининой	1	1	2	Технология приготовления
9	Слоеный пирог с сосисками	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
10	Курник	1	2	3	Составление технологической карты приготовление блюда
11	Булочки	-	2	2	Технология приготовления
	<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	

## Содержание программы модуля

### Тема 1. Самса.

Теория: самостоятельное блюда, произвольной формы с начинкой.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 2. Хачапури по аджарский.

Теория: закрытый пирожок с начинкой из сыра и яйца.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 3. Пирог из лаваша с сыром.

Теория: тонкий армянский лаваш в сочетании с расплавленным сыром.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 4. Сырный пирог с зеленью.

Теория: простой и быстрый рецепт пирога с сыром и свежей зеленью.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 5. Закуска «Блинчатый пирог».

Теория: главные ингредиенты молоко, яйца, куриное филе, твердый сыр.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 6. Мясной пирог с сушками.

Теория: тестовой пирог с мясным фаршем.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 7. Булочки с курицей и картофелем

Теория: дрожжевое тесто, куриный фарш, картошка, лук, зелень.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 8. Мелтонский пирог со свиной .

Теория: закусочный пирог со свиной, желе в хрустящем тесте.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 9. Слоеный пирог с сосисками.

Теория: пирог из слоеного теста и сосисок.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 10. Курник.

Теория: русский пирог с начинкой из курятины или индюшатами.

Практика: приготовление блюда.

### Тема 11. Булочки

Теория: булочки делаются из муки, сахара, молока, дрожжей сливочного масла.

Практика: приготовление блюда.

## Модуль «Традиции русской кухни».

**Цель:** Расширение социально – гуманитарной направленности кулинарного кругозора, освоение навыков приготовления.

**Задачи:** Общее ознакомление детей с традициями русской кухни .

Обучающие:

- способ приготовления блюд из традиционной русской кухни .

Развивающие:

- развитие интереса к изучению особенностей традиций русской кухни.

Воспитательные:

- формирование у обучающихся детей уважительного чувства к традициям русской кухни.

Предметные ожидаемые результаты

Обучающийся должен знать:

- определение понятий традиций русской кухни.;
- основные исторические факторы повлиявшие на становление традиций русской кухни.

**Модуль «Традиции русской кухни».**

Учебно-тематический план

№	Тема занятия	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1	Ватрушки	1	1	2	Рецепт и технология приготовления
2	Каравай	1	1	2	Технология приготовления
3	Торт «Журавушка»	1	2	3	Рецепт и технология приготовления
4	Рыбный пирог с картофелем и луком	1	2	3	Составление технологической карты
5	Яблочный пирог	1	2	3	Рецепт и технология приготовления

6	Пирог с грушей	1	2	3	Технология приготовления
7	Пирог с тыквой	1	2	3	Составление технологической карты приготовления блюда
8	Плюшка	1	2	3	Технология приготовления
9	Творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами .	1	2	3	
10	Слоеное печенье с сахаром.	-	2	2	
	<b>Итого:</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	

### Содержание программы модуля

#### Тема 1. Ватрушки .

Теория: изделие древнеславянской, русской и украинской кухни. Название блюда происходит от слова «ватра» - «очаг, огонь».

Практика: приготовление теста.

#### Тема 2. Каравай.

Теория: главный свадебный хлеб у славян, который делят на свадьбе для угощения всех её участников.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 3.Торт «Журавушка»

Теория: ореховый бисквит, крем со сливочным маслом ,сгущёнкой и орехами.

Практика: приготовление теста.

#### Тема 4. Постный рыбный пирог с картофелем и луком.

Теория: ингредиенты филе рыбы, масло оливковое, картофель, лук, рис.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 5.** Яблочный пирог.

Теория: постный и вкусный яблочный пирог с корицей.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 6.** Пирог с грушей .

Теория: нежный постный пирог с грушѐй.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 7.** Постный пирог с тыквой.

Теория: оливковое масло, тыква, грецкий орех.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 8.** Плюшка .

Теория: небольшая, плоская булочка, завѐрнутая спиралью в виде сердечка или любой другой фигуры.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 9.** Творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами .

Теория: нежная творожная пасха с изюмом, черносливом и цукатами.

Практика: приготовление блюда.

**Тема 10.** Слоеное печенье с сахаром.

Теория: слоѐное тесто, сахар, корица, цедра лимона.

Практика: приготовление блюда.

## **Обеспечение программы**

### ***Методическое обеспечение***

#### ***Основные принципы, положенные в основу программы:***

- принцип доступности, учитывающий индивидуальные особенности каждого
- ребенка, создание благоприятных условий для их развития;
- принцип демократичности, предполагающий сотрудничество педагога и обучающегося;
- принцип системности и последовательности – знание в программе даются в определенной системе, накапливая запас знаний, дети могут применять их на практике.

#### ***Методы работы:***

- *словесные методы:* рассказ, беседа, сообщения – эти методы способствуют обогащению теоретических знаний детей, являются источником новой информации;
- *наглядные методы:* Наглядные методы дают возможность более детального обследования объектов, дополняют словесные методы, способствуют развитию мышления детей. «Чем более органов наших чувств

принимает участие в восприятии какого-нибудь впечатления или группы впечатлений, тем прочнее ложатся эти впечатления в нашу механическую, нервную память, вернее сохраняются ею и легче, потом вспоминаются»(К.Д. Ушинский);

- *практические методы:* выпечка позволяет воплотить теоретические знания на практике, способствуют развитию навыков и умений детей. Большое значение приобретает выполнение правил культуры труда, экономного расходования материалов, бережного отношения к инструментам, приспособлениям и материалам.

Занятие состоит из следующих структурных компонентов:

- Организационный момент, характеризующийся подготовкой учащихся к занятию;
- Повторение материала, изученного на предыдущем занятии;
- Постановка цели занятия перед учащимися;
- Изложение нового материала;
- Практическая работа;
- Обобщение материала, изученного в ходе занятия;
- Подведение итогов;
- Уборка рабочего места.

Материально-техническое оснащение программы

Для проведения теоретических занятий необходимы:

- кухня;
- кухонная бытовая техника;
- посуда.

Для практических занятий необходимы:

- продукты.

### Список литературы

1. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2007.
2. Андреева Мария. Книга рецептов современной православной хозяйки. - М.: Эксмо, 2015.
3. Амеулова С.П., Матюхина З.П., Королькова Э.П. Пищевые продукты (товароведение). - М.: Экономика, 2010.

4. Ауэрман Л.Я., Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: Высшая школа, 2007.
5. Борисова Н. Постный стол. Рождественский стол (комплект из 2 книг) - М.: Никая, 2014.
6. Давыдова Ю. С., Елецкая Е. А. Большая книга постных салатов и супов. - М.: Феникс, 2009.
7. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Владос, 2010.
8. Зданович Л. 100 лучших рецептов для постного стола. - М.: Рипол Классик, 2014.
9. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Рипол классик, 2011.
10. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Рипол классик, 2010.
11. Игумен Гермоген (Ананьев). Кухня батюшки Гермогена. - М.: Даниловский Благовестник, 2013.
12. Иванова С. Постные блюда в мультиварке. - М.: Эксмо, 2014.
13. Киреевский И.Р. Капустная семейка. – М.: Слово, 2011.
14. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М.: Аст, 2005.
15. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2014.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Высшая школа, 2005 г.
17. Синельникова А. А. 222 рецепта для здоровых и полезных постов. - М.: Вектор, 2014.
18. Поскребышева Г. И. Современная православная кухня. - М.: Олма-Пресс, 2010.
19. Похлебкин В. В. [Тайны хорошей кухни](#). - М.: Центрполиграф», 2009.

20. Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова. – Москва : Академия, 2014. – 448 с.

21. Шатун, Л. Г. Кулинария : учебное пособие / Л. Г. Шатун. – Москва : Академия, 2013. – 320 с

22. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. В. Сеницына ; Е. И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

23. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.