

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С.ХАРЧЕНКО
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета
Протокол № 8 от 09.06.2021

УТВЕРЖДАЮ

Приказ от 09.06.2021 № 96

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА**

«Кухни народов мира»

Возраст обучающихся от 10 до 14 лет

Срок реализации 1 год

Разработчик:

Педагог дополнительного образования
Шулепова Ирина Леонидовна

Пояснительная записка

Направленность – образовательная программа имеет социально-педагогическую направленность. Программа предполагает общекультурный уровень освоения.

Актуальность – питание является неотъемлемой составляющей жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.

Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — кулинария. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!»- говорили древние.

Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем. Особенно это касается женской половины человечества, хотя лучшие повара, по статистике, - мужчины.

Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов, ученики должны выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выборе специальности. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям. Программа сбалансирована и составлена таким образом, что величину нагрузки педагог корректирует по своему усмотрению в соответствии с творческим потенциалом и развитием учащихся. Задания выполняются на единой основе при широкой возможности творческого подхода. К тому же данная программа имеет большую практическую значимость. Программу можно осваивать с любой темы, каждая из них имеет свою направленность. Также она рассчитана на как девочек, так и мальчиков.

Также актуальность программы заключается в том, что в обычной образовательной программе отдано на кулинарию лишь первая четверть, а у учениц есть большой интерес к приготовлению пищи. Также кулинария – это творческий процесс, а, как известно, творчество – важный компонент для развития личности человека. Через занятия ученики могут так же приобщиться к традициям и культуре разных стран. Педагогическая целесообразность заключается в развитии интереса к данному виду спорта и физических способностей учащихся в данном виде деятельности. Кружок кулинарии, опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии,

должен расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Адресат программы – учащиеся 4-8 классов.

Объем и срок реализации программы – программа рассчитана на 1 год, 144 часа.

Цель – развитие разнообразных умений и навыков, трудолюбия, моторики, усидчивости, внимательности, терпения, умственных и творческих способностей, понимания сути работы с различными продуктами питания.

Задачи

Образовательные – увеличение познавательной активности, самостоятельности и творчества учащихся, содействие социальной адаптации ребенка к коллективу, привитие правильного отношения к общественно-полезному труду, воспитание ответственности и взаимовыручки, воспитание чувства товарищества, самостоятельности, целеустремленности.

Развивающие – формирование умения эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмов экономичного (рационального) приготовления.

Воспитательные – развитие творческого мышления, внимательности, трудолюбия, профессионального интереса, эстетики приготовления, оформления и приёма пищи.

Условия реализации программы – программа ориентирована на детей 10-14 лет без специальной подготовки. Программа рассчитана на 1 год обучения (на две возрастные группы) с постепенным увеличением сложности выполняемых работ. Наполняемость групп: не более 15 человек.

Наполняемость групп:

1 год обучения-15 человек

Режим занятий:

2 раза в неделю по 2 часа (144 часа в год) для 1 года обучения,

Формы проведения занятий

- Теория
- Практика
- Участие в выставках, олимпиадах, конкурсах, показательных выступлениях

Формы организации деятельности учащихся на занятиях:

- Групповая

- Индивидуальная
- Игровая
- Интерактивная

Методы проведения занятий:

- Словесный (инструктаж по ТБ, История кулинарии, рассмотрение интересных вопросов).
- Наглядный (наглядные пособия, образцы, книги, журналы).
- Практический (изготовление блюд).
- ИКТ

Педагогическая диагностика подразумевает:

Анализ продуктов деятельности обучающихся.

Методическое обеспечение

№	Раздел или тема программы	Формы занятий	Приемы и методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Формы подведения итогов	Техническое оснащение
1	Вводное занятие	презентация	вербальный ИКТ	Мультимедиа-презентация	опрос	Компьютер, телевизор
2	Основы машиноведения и материаловедения	тестирование	практический ИКТ	Видео-материалы	тест	Компьютер, телевизор
3	Конструирование и моделирование швейных изделий	презентация	практический ИКТ вербальный	Мультимедиа-презентация	Осмотр изделий	Компьютер, телевизор
4	Основы технологической обработки швейных изделий	игра-путешествие	вербальный ИКТ	Мультимедиа-презентация	опрос	Компьютер, телевизор
5	Создание и декорирование швейных изделий	презентация	практический ИКТ	Мультимедиа-презентация	Анализ изделий	Компьютер, телевизор
6	История костюма и аксессуаров	игра-путешествие	практический ИКТ вербальный	Видео-материалы	Опрос, тест	Компьютер, телевизор

7	Основы дизайна	презентация	вербальный ИКТ	Видео-материалы	опрос	Компьютер, телевизор
8	Создание эскизов	творческая работа	практический ИКТ	Мультимедиа-презентация	осмотр	Компьютер, телевизор
9	Проектирование	защита проекта	практический ИКТ	Мультимедиа-презентация	Защита проекта	Компьютер, телевизор
10	Итоговое занятие					

В программе для организации учебно-воспитательного процесса используются:

1. Педагогические разработки – схемы и тесты.

2. Информационные материалы – видеозаписи.

Планируемые результаты:

К концу обучения воспитанник будет:

- Ознакомлены с видами блюд, способами их приготовления и оформления, правилами их подачи.
- Будут знать правила поведения за столом, а так же правила техники безопасности при кулинарных работах, санитарно-гигиенические нормы.
- Уметь готовить блюда разных стран и народов.
- Уметь сервировать стол.
- Уметь применять полученные навыки при воплощении своих собственных идей;
- Владеть навыками нарезки овощей при приготовлении блюда, приемами тепловой кулинарной обработки;

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

Формы подведения итогов реализации программы:

1. Приготовление блюда по рецепту учащегося.
2. Кулинарный конкурс «Битва континентов».

Способы определения результативности:

- Творческие практические работы (готовые блюда, приготовленные учащимися).
- Опрос (работа с родителями).

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего (час)	Теория (час)	Практика (час)	Форма контроля
1.	Введение. "История искусства кулинарии"	4	2	2	Предварительный
2.	Россия	6	2	4	Текущий
3.	Татарстан	6	2	4	Текущий
4.	Украина	6	2	4	Текущий

5.	Белоруссия	6	2	4	Текущий
6.	Армения	6	2	4	Текущий
7.	Таджикистан	6	2	4	Текущий
8.	Узбекистан	6	2	4	Текущий
9.	Азербайджан	6	2	4	Текущий
10.	Франция	6	2	4	Текущий
11.	Италия	6	2	4	Текущий
12.	Англия	6	2	4	Текущий
13.	Германия	6	2	4	Текущий
14.	Турция	6	2	4	Текущий
15.	Индия	6	2	4	Текущий
16.	США	6	2	4	Текущий
17.	Польша	6	2	4	Текущий
18.	Румыния	6	2	4	Текущий
19.	Болгария	6	2	4	Текущий
20.	Перу	6	2	4	Текущий
21.	Мексика	6	2	4	Текущий
22.	Финляндия	6	2	4	Текущий
23.	Проектная деятельность учащихся	12	6	6	Итоговый
24.	Итоговое занятие	2	-	2	Итоговый
	Итого	144	50	94	

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	01.09.21	31.05.22	34	144	4 занятия по 45мин

Список литературы для педагога

1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001
2. Учебник «Обслуживающий труд» А.Я. Лазбина 4-8 кл., М: Просвещение 1983
3. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 2013
4. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росагпропром – издат. 2009
5. Программа ср. общеобразовательных учреждений «Технология» 5-11 кл., М: Просвещение 1996
7. www.edimdoma.ru
8. www.povarenok.ru

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 104
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА М.С.ХАРЧЕНКО
ВЫБОРГСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

ПРИНЯТА

решением Педагогического совета
Протокол № 8 от 09.06.2021

УТВЕРЖДАЮ

Приказ от 09.06.2021 № 96
Подписано цифровой подписью:
Добренко Ирина Александровна
Дата: 2021.08.30 18:41:22 +03'00'

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ
ПРОГРАММЕ
«Кухни народов мира»
Возраст обучающихся от 10 до 14 лет
1 год обучения**

Разработчик:
Педагог дополнительного образования
Шулепова Ирина Леонидовна

Санкт-Петербург
2021г.

Пояснительная записка

Особенности организации образовательного процесса обучения – наполняемость группы в течение года не менее 15 человек. Занятия проходят с учетом конкретных видов деятельности – фронтальной, групповой, индивидуальной. Занятия проводятся в форме игры, приготовления блюд и показов. Форма организации деятельности преимущественно групповая, а также индивидуальная.

Направленность – образовательная программа «Кулинария» имеет социально-педагогическую направленность. Программа предполагает общекультурный уровень освоения.

Цель – развитие разнообразных умений и навыков, трудолюбия, моторики, усидчивости, внимательности, терпения, умственных и творческих способностей, понимания сути работы с различными продуктами питания.

Задачи

Образовательные – увеличение познавательной активности, самостоятельности и творчества учащихся, содействие социальной адаптации ребенка к коллективу, привитие правильного отношения к общественно-полезному труду, воспитание ответственности и взаимовыручки, воспитание чувства товарищества, самостоятельности, целеустремленности.

Развивающие – формирование умения эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмов экономичного (рационального) приготовления.

Воспитательные – развитие творческого мышления, внимательности, трудолюбия, профессионального интереса, эстетики приготовления, оформления и приёма пищи.

Содержание

1. Введение. "История искусства кулинарии".

Теория:

Творчество повара. Как достичь мастерства. Искусство гостеприимства. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды.

Практика:

Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Работа с духовым шкафом. Запекание.

2. Россия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Блины, начинки для блинов
- Оладьи
- Кулебяка

3. Татарстан

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Чак — чак
- Баурсаки творожные
- Вак Бэлиш

4. Украина

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Пляцок (Перекладанец)
- Запеканка творожная с черникой
- Бендерика с куриным фаршем

5. Белоруссия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Драники
- Сдобные вертушки с сухофруктами
- Картофельные пирожки с яблоками

6. Армения

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Гата
- Пахлава
- Барурик

7. Таджикистан

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Медовое калеве
- Лепешка с мясом

8. Узбекистан

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Самса
- Медовые пальчики

9. Азербайджан

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Шор гогал
- Пирожки Чуду

10. Франция

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Круассаны
- Бриош

11. Италия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Кальцоне
- Ривьерский пасхальный пирог

12. Англия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Брауни с орехом
- Киш Лорен

13. Германия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Штрудель
- Шварцвальдский вишневый пирог

14. Турция

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Гезлеме
- Симит

15.Индия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Паратха
- Суджи халва

16.США

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Чизкейк
- Капкейкс

17.Польша

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Пляцок Пани Валевска
- Торт- пирог Карпатка

18.Румыния

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Плацинды
- Морковно- яблочные сырники

19.Болгария

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Ругувачки
- Болгарская мелина

20.Перу

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Пикаронес
- Каса-реллека

21.Мексика

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Печенье с корицей
- Мексикенский мясной пирог

22.Финляндия

Теория:

Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в данном регионе.

Практика:

- Финский пирог с черникой
- Рунебергское пирожное

23.Итоговое занятие

Кулинарный конкурс «Битва континентов»

Календарно-тематическое планирование

№ п.п	Тема занятия	Кол-во часов
1.	Творчество повара. Как достичь мастерства. Искусство гостеприимства. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды.	2
2.	Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Работа с духовым шкафом. Запекание.	2
3.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в России.	2
4.	Приготовление блинов, начинок для блинов.	2
5.	Приготовление оладьев.	2
6.	Приготовление кулебяки.	2
7.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Татарстане.	2
8.	Приготовление чак-чака.	2
9.	Приготовление баурсаков творожных.	2
10.	Приготовление вак бэлишей.	2
11.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Украине.	2
12.	Приготовление перекладанса.	2

13.	Приготовление запеканки творожной с черникой.	2
14.	Приготовление бендериков с куриным фаршем.	2
15.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Белоруссии.	2
16.	Приготовление драников.	2
17.	Приготовление сдобных ватрушек с сухофруктами.	2
18.	Приготовление картофельных пирожков с яблоками.	2
19.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Армении.	2
20.	Приготовление гаты.	2
21.	Приготовление пахлавы.	2
22.	Приготовление барурика.	2
23.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Таджикистане.	2
24.	Приготовление медового калева.	2
25.	Приготовление лепёшек с мясом.	2
26.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Узбекистане.	2
27.	Приготовление самсы.	2
28.	Приготовление медовых пальчиков.	2
29.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Азербайджане.	2
30.	Приготовление шор гогала.	2
31.	Приготовление пирожков Чуду.	2
32.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки во Франции.	2
33.	Приготовление круассанов.	2
34.	Приготовление бриошей.	2
35.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Италии.	2
36.	Приготовление кальцоне.	2
37.	Приготовление Ривьерского пасхального пирога.	2
38.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Англии.	2
39.	Приготовление брауни с орехом.	2
40.	Приготовление Киш Лорена.	2
41.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Германии.	2
42.	Приготовление штруделя.	2
43.	Приготовление Шварцвальского вишнёвого пирога.	2
44.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Турции	2
45.	Приготовление гезлеме.	2
46.	Приготовление симита.	2

47.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Индии.	2
48.	Приготовление паратхи.	2
49.	Приготовление Суджи халва.	2
50.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в США.	2
51.	Приготовление чизкейка.	2
52.	Приготовление капкейкса.	2
53.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Польше.	2
54.	Приготовление пляцока «Пани Валевска».	2
55.	Приготовление торта-пирога «Карпатка».	2
56.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Румынии.	2
57.	Приготовление плацинды.	2
58.	Приготовление морковно-яблочных сырников.	2
59.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Болгарии.	2
60.	Приготовление ругувачки.	2
61.	Приготовление болгарской мелины.	2
62.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Перу.	2
63.	Приготовление пикаронес.	2
64.	Приготовление Каса-реллеки.	2
65.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Мексике.	2
66.	Приготовление печенья с корицей.	2
67.	Приготовление Мексиканского мясного пирога..	2
68.	Историческая справка о национальных особенностях приготовления и подачи выпечки в Финляндии.	2
69.	Приготовление Финского пирога с черникой.	2
70.	Приготовление Руненбергского пирожного.	2
71.	Итоговое занятие.Кулинарный конкурс «Битва континентов»	2
72.	Итоговое занятие.Кулинарный конкурс «Битва континентов»	2
Итого:	144ч.	

Планируемые результаты:

К концу обучения воспитанник будет:

- Ознакомлены с видами блюд, способами их приготовления и оформления, правилами их подачи.
- Будут знать правила поведения за столом, а так же правила техники безопасности при кулинарных работах, санитарно-гигиенические нормы.
- Уметь готовить блюда разных стран и народов.
- Уметь сервировать стол.

- Уметь применять полученные навыки при воплощении своих собственных идей;
- Владеть навыками нарезки овощей при приготовлении блюда, приемами тепловой кулинарной обработки;

Формы подведения итогов реализации программы:

1. Приготовление блюда по рецепту учащегося.
2. Кулинарный конкурс «Битва континентов».

Способы определения результативности:

- Творческие практические работы (готовые блюда, приготовленные учащимися).
- Опрос (работа с родителями).

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья.

Оценочные материалы

Входная диагностика проводится в начале сентября с целью выявления уровня знаний и умений учащихся, а также их физических качеств (усидчивость, память, и т.д.).

Формы диагностики:

- педагогическое наблюдение
- выполнение практических заданий педагога
- устный опрос

Диагностика уровня знания проводится индивидуально, по нескольким параметрам: Видение цвета, эстетика, память, управление конфликтными ситуациями и др. Во время проведения входной диагностики заполняется карта:

Уровень	ФИ учащегося Умения и навыки					
	Знание рецептов	Знание национальной кухни	Знание ингредиентов и их совместимости	Начальное представление о кулинарии	Точность передачи творческого замысла	Сервировка
1 уровень						
2 уровень						
3 уровень						

Знание рецептов

- 1 уровень – учащийся не обладает знаниями рецептов кулинарии
- 2 уровень – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии достаточными для записи в кружок
- 3 уровень – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии для улучшения своего результата в кружке

Знание национальной кухни

- 1 уровень – учащийся не обладает знаниями национальной кухни
- 2 уровень – учащийся обладает знаниями национальной кухни, однако в недостаточной мере
- 3 уровень – учащийся обладает первичными знаниями национальной кухни

Знание ингредиентов и их совместимости

- 1 уровень – учащийся обладает первичными знаниями ингредиентов и их совместимости

- 2 уровень – учащийся обладает обобщенными знаниями ингредиентов и их совместимости
- 3 уровень – учащийся обладает знаниями ингредиентов и их совместимости хорошо запоминает материал по тематике сочетания продуктов

Начальное представление о кулинарии

- 1 уровень – учащийся не обладает начальными навыками в кулинарии
- 2 уровень – учащийся обладает начальными навыками в кулинарии, однако, они требуют доработки
- 3 уровень – учащийся обладает навыками в кулинарии

Точность передачи творческого замысла

- 1 уровень – учащийся не достаточно точно передает замысел в изделии
- 2 уровень – учащийся достаточно точно передает замысел, однако навыки требуют корректировки
- 3 уровень – учащийся достаточно точно передает замысел

Сервировка

- 1 уровень – учащийся не обладает знаниями сервировки
- 2 уровень – учащийся обладает знаниями сервировки, однако, в недостаточной мере
- 3 уровень – обладает, достаточно знаниями сервировки

Текущий контроль осуществляется на протяжении всего года для отслеживания уровня учебного материала программы и развития личностных качеств учащихся посредством следующих материалов:

- устный опрос
- практические упражнения
- педагогическое наблюдение
- тренировка
- мастер-класс
- выставка работ

Промежуточный контроль осуществляется два раза в год, в конце первого и второго полугодия.

Формы:

- устный опрос
- педагогическая беседа
- тренировка

Итоговый контроль проводится в конце года по следующим формам

- мастер-класс
- конкурсные работы
- выставки

Результаты учащихся заносятся в карту учета творческих достижений (также используются карты из Приложения №1).

ФИ учащегося Карта учета достижений							
Балл	Знание рецептов	Вкусовые качества изделия	Совместимость ингредиентов	Кулинарные навыки	Творческий замысел	Участие в конкурсах	Композиция/сервировка

1							
2							
3							
4							
5							

Знание рецептов

- 1 балл – учащийся не обладает знаниями рецептов кулинарии
- 2 балла – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии, однако, оценен неудовлетворительно
- 3 балла – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии, однако, оценен удовлетворительно
- 4 балла – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии, оценка «хорошо»
- 5 баллов – учащийся обладает знаниями рецептов кулинарии, оценка «отлично»

Вкусовые качества изделия

- 1 балл – вкусовые качества изделия отсутствуют
- 2 балла – вкусовые качества изделия оценены «неудовлетворительно»
- 3 балла – вкусовые качества изделия оценены удовлетворительно
- 4 балла – вкусовые качества изделия оценены «хорошо»
- 5 баллов – вкусовые качества изделия оценены «отлично»

Совместимость ингредиентов

- 1 балл – изделие учащегося не обладает совместимостью ингредиентов
- 2 балла – изделие учащегося обладает совместимостью ингредиентов, однако, оценено неудовлетворительно
- 3 балла – изделие учащегося обладает совместимостью ингредиентов, оценено удовлетворительно
- 4 балла – изделие учащегося обладает совместимостью ингредиентов, оценка «хорошо»
- 5 баллов – изделие учащегося обладает совместимостью ингредиентов, оценка «отлично»

Кулинарные навыки

- 1 балл – учащийся не обладает кулинарными навыками
- 2 балла – учащийся обладает кулинарными навыками, однако, оценен неудовлетворительно
- 3 балла – учащийся обладает кулинарными навыками, оценка удовлетворительно
- 4 балла – учащийся обладает кулинарными навыками, оценка «хорошо»
- 5 баллов – обладает кулинарными навыками оценка «отлично»

Творческий замысел

- 1 балл – учащийся не обладает навыками реализации творческого замысла
- 2 балла – учащийся обладает навыками реализации творческого замысла, однако, оценен неудовлетворительно

- 3 балла – учащийся обладает навыками реализации творческого замысла, оценен удовлетворительно
- 4 балла – учащийся обладает навыками реализации творческого замысла, оценка «хорошо»
- 5 баллов – учащийся обладает навыками реализации творческого замысла, оценка «отлично»

Участие в конкурсах

- 1 балл – учащийся не принимает участия в соревнованиях
- 2 балла – учащийся не принимает участия в соревнованиях, т.к. был отстранен от соревнований (конфликтность, несоблюдение правил выполнения работ и т.д.)
- 3 балла – учащийся принимает участие в мероприятиях внутри кружка
- 4 балла – учащийся принимает участие во внутришкольных мероприятиях
- 5 баллов – учащийся принимает участие во всех мероприятиях предполагаемых программой кружка

Композиция/сервировка

- 1 балл – учащийся не обладает навыками композиции/сервировки
- 2 балла – учащийся обладает навыками композиции/сервировки, однако, оценен неудовлетворительно
- 3 балла – учащийся обладает навыками композиции/сервировки, оценен удовлетворительно
- 4 балла – учащийся обладает навыками композиции/сервировки, оценка «хорошо»
- 5 баллов – учащийся обладает навыками композиции/сервировки, оценка «отлично»

Методические материалы

Особенности организации образовательного процесса

Образовательный процесс по программе организуется в очной форме групповых или индивидуальных занятий.

Методы обучения

Формирование кулинарных навыков у учащегося проходит через ряд этапов: от репродуктивного повторения алгоритмов и схем в типовых упражнениях, объясненных педагогом, до творческого применения знаний на практике. На начальном этапе преобладает **репродуктивный метод**. Он применяется при обучении учащихся:

- правилам создания изделия и т.д.;
- практических упражнений.

В дальнейшем репродуктивный метод заменяется на **продуктивный**. Для того чтобы реализовать замысел, учащийся должен овладеть практическими приемами.

Метод коррекции. Учитывая, что становление ряда личностных характеристик учащегося происходит именно в практических упражнениях, за

основу метода коррекции было принято формирование у учащегося адекватного отношения к проработке этих упражнений с исправлением ошибок.

Обучение осуществляется на основе общих **методических принципов**:

Принцип развивающей деятельности: выставка, с целью развития личности каждого участника и всего коллектива в целом.

Принцип активной включенности: каждого учащегося в выставку работ/мастер-класс, а не пассивное созерцание со стороны;

Принцип доступности, последовательности и системности: изложения программного материала.

Основой организации работы с учащимися в данной программе является система **дидактических принципов**:

- принцип психологической комфортности - создание образовательной среды, обеспечивающей снятие всех стрессообразующих факторов учебного процесса
- принцип целостного представления о мире - при введении нового знания раскрывается его взаимосвязь с предметами и явлениями окружающего мира;
- принцип вариативности - у учащихся формируется умение осуществлять собственный выбор и им систематически предоставляется возможность выбора;
- принцип творчества - процесс обучения сориентирован на приобретение учащимися собственного опыта творческой деятельности.

Изложенные выше принципы интегрируют современные научные взгляды об основах организации развивающего обучения, и обеспечивают решение задач интеллектуального и личностного развития.