****

**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Название программы | **«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ 1»** |
| Направленность программы | естественнонаучная |
| Классификация программы | модифицированная, модульная  |
| Ф.И.О. составителяпрограммы | Гоц Лариса Николаевна, педагог дополнительного образования |
| Год разработки | 2020 |
| Территория | ХМАО-Югра, Сургутский район, г.п. Белый Яр |
| Юридический адрес учреждения | Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, 628433, Сургутский район, г.п. Белый Яр, ул. Лесная, 8б |
| Контакты | Телефон: 8 (3462) 74‑56-01, 8 (3462) 74‑86-30е-mail: rcdt61@mail.ru  |
| Цель | формирование основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни. |
| Задачи | ***обучающие:**** познакомить с историей русской и мировой культуры питания;
* приобрести навыки работы с бытовыми кулинарными приборами и инструментами, познакомиться с современными кулинарными гаджетами, обеспечивающими приготовление «здоровой» пищи;
* сформировать у обучающихся начальные здоровьесберегающие кулинарные компетенции;
* познакомить с лекарственными растениями ХМАО, научить готовить витаминные напитки;
* научить проектировать детские праздники с учетом правил здорового питания детей.

***развивающие:**** развивать творческие способности обучающихся;
* развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
* развивать навыки экономного ведения хозяйства;
* развивать навыки здорового образа жизни;
* развивать память, внимание, эстетический вкус.

***воспитательные:**** формировать общую культуру личности;
* формировать видение прекрасного в кулинарном творчестве;
* формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;
* воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.
 |
| Документы, послужившие основанием для разработки проекта | * Конституция Российской Федерации.
* Конвенция о правах ребенка.
* Федеральный закон № 273-ФЗ от 21.12.2012 года «Об образовании Российской Федерации».
* Приказ Министерства просвещения РФ от 09 ноября 2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
* Концепция развития дополнительного образования и молодежной политики в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.
* Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (Минобрнауки РФ ФГАУ «ФИРО» г. Москва, 2015 г.).
* Постановление от 04.07.2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей).
* Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе -Югре».
* Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 20.08.2018г. № 1142 «О внесении изменений в Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре».
* Устав муниципального автономного учреждения дополнительного образования Сургутского района «Центр детского творчества».
* Положение о дополнительной общеобразовательной программе педагога дополнительного образования муниципального автономного учреждения дополнительного образования Сургутского района «Центр детского творчества».
 |
| Срок реализации программы | 1 год (168 часов ) |
| Возраст обучающихся | 6-9 лет |
| Формы занятий | Традиционные занятия, практические занятия, игры, выставки, путешествия, конкурсы, праздники, викторины, квесты, творческие отчеты, защита проектов. |
| Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.) | * Учебный кабинет, соответствующий требованиям САНПин;
* Доступ к интернет ресурсам через компьютер.
 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая программа) разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

* Конституция Российской Федерации.
* Конвенция о правах ребенка.
* Федеральный закон № 273-ФЗ от 21.12.2012 года «Об образовании Российской Федерации».
* Приказ Министерства просвещения РФ от 09 ноября 2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
* Концепция развития дополнительного образования и молодежной политики в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.
* Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (Минобрнауки РФ ФГАУ «ФИРО» г. Москва, 2015 г.).
* Постановление от 04.07.2014 г. № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 (Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей).
* Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе -Югре».
* Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 20.08.2018г. № 1142 «О внесении изменений в Приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО – Югры от 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре».
* Устав муниципального автономного учреждения дополнительного образования Сургутского района «Центр детского творчества».
* Положение о дополнительной общеобразовательной программе педагога дополнительного образования муниципального автономного учреждения дополнительного образования Сургутского района «Центр детского творчества».

Программа составлена на основе дополнительной общеразвивающей программы «Разговор о правильном питании» Н. Р. Ивановой, 2018 г.

Модульное построение программы способствует приобретению ключевых здоровьесберегающих компетенций, дальнейшее применение которых возможно во многих жизненных ситуациях, образовательной и профессиональной сферах.

Дополнительная общеразвивающая программа «Здоровое питание 1» имеет ***естественнонаучную направленность.*** Содержание программы направлено на раскрытие, развитие способностей, возможностей обучающихся, необходимых для качественного обучения и функционирования в социальной среде, связанной с кулинарным искусством с учетом сохранения здоровья человека.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Здоровое питание 1» состоит из двух модулей:

**1-ый модуль - «Первые шаги к правильному питанию».**

*Образовательная задача модуля*: освоение материала данного модуля ориентировано на: формирование начальных кулинарных знаний, умений и навыков с учетом здоровьесберегающей составляющей.

**2-ой модуль - «Вкусный детский праздник».**

Образовательная задача модуля: освоение материала данного модуля ориентировано на формирование навыков проектирования кулинарного обеспечения детских праздников с учетом правил культуры питания.

Модули могут быть реализованы в течение одного учебного года.

**Актуальность**

В последние годы актуальным стало возрождение традиционных народных кулинарных искусств, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Все больше вызывает интерес приготовление блюд с учетом правил рационального питания. Работа с пищей развивает интерес, любознательность, а это очень важно, чтобы обучающие не впадали в скуку, в уныние, что ведет к нежелательным последствиям в формировании личности ребенка. Именно такая работа позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как – умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца, усидчивость, внимание, аккуратность, желание помочь друг другу, ценить результаты работы, восхищаться, транслировать окружающим .

Научившись приготовлению «правильной» пищи, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов, обучающие должны выполнять подобные работы дома, в семье. Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим приготовить простейшие «здоровые» блюда, мучные и кондитерские изделия, приготовить их для торжественного события, вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами своего труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям.

**Педагогическая целесообразность**

Педагогическая целесообразность программы состоит в том, что она предполагает включение детей в социально-значимую деятельность, что помогает обрести жизненный опыт. На современном этапе развития общества программа отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки культуры питания, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству, проектированию.

Направленность программы естественнонаучная и ориентирована на формирование научного мировоззрения и удовлетворение познавательных интересов у обучающихся в области кулинарии, на развитие исследовательской активности, нацеленной на изучение кулинарного сопровождения детских праздников с учетом знания культуры питания, на экологическое воспитание и на формирование практических навыков в области рациональной кулинарии.

**Новизна** дополнительной общеобразовательной программы «Здоровое питание 1» состоит в том, что она основана на личностно-ориентированном и комплексном подходе. Программа способствует духовному и нравственному обогащению ребенка, воспитывая в нем интерес к правильному питанию, истории и кулинарной культуре края, страны и мира, развивает его творческие способности.

**Цель обучения:** формирование основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

**Задачи обучения:**

*обучающие:*

* познакомить с историей русской и мировой культуры питания;
* приобрести навыки работы с бытовыми кулинарными приборами и инструментами, познакомиться с современными кулинарными гаджетами, обеспечивающими приготовление «здоровой» пищи;
* сформировать у обучающихся начальные здоровьесберегающие кулинарные компетенции;
* познакомить с лекарственными растениями ХМАО, научить готовить витаминные напитки;
* научиться проектировать детские праздники с учетом правил здорового питания детей.

*развивающие:*

* развивать творческие способности обучающихся;
* развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
* развивать навыки экономного ведения хозяйства;
* развивать навыки здорового образа жизни;
* развивать память, внимание, эстетический вкус.

*воспитательные:*

* формировать общую культуру личности;
* формировать видение прекрасного в кулинарном творчестве;
* формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности; воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

Программаадресованадетям 6-9 лет.

Набор в группы осуществляется на общих основаниях.

Количество обучающихся в группе: 10-15 человек.

**Программа обучения рассчитана:** на 1 год (168 часов)

**Режим занятий**

1 год обучения – 168 часов: 4 часа в неделю (2 раза по 2 часа)

Режим занятий обучающихся соответствует санитарным нормам, установленным для детей возраста 6-9 лет.

**Методы обучения** (по внешним признакам деятельности педагога и обучающихся):

традиционные занятия, практические занятия, игры, театрализованные представления, выставки, конкурсы, праздники, викторины, защита проектов, видео – экскурсии, творческие отчёты.

По источнику получения знаний:

* словесные;
* наглядные: демонстрация плакатов, схем, моделей; использование технических средств; просмотр видео – экскурсий;
* практические: традиционные занятия, практические занятия, игры, театрализованные представления.

По степени активности познавательной деятельности учащихся:

* объяснительный;
* иллюстративный;
* исследовательский.

**Формы организации деятельности обучающихся на занятии:**

* фронтальная;
* групповая;
* индивидуальная.

**Образовательные технологии**

При реализации данной программы используются личностно - ориентированные, проектные, игровые, здоровьесберегающие, информационно - коммуникационные технологии.

**Ожидаемые результаты и способы определения их результативности**

Основным результатом деятельности обучающихся при завершении курса обучения является защита творческих проектов обучающихся.

**Личностные результаты:**

* формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре своего и других народов;
* овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
* развитие самостоятельности и личной ответственности за свои поступки;
* формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
* овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
* формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
* развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания чувствам других людей и сопереживание им;
* развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения избегать конфликтов;
* формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;
* способность и готовность к использованию краеведческих знаний и умений в повседневной жизни в процессе приготовления пищи;
* специальные способности к познанию и творчеству: активность воображения, образность мышления, чувств, восприятия;
* развитие коммуникативных умений и навыков (обеспечивающих совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь другим, разрешать конфликтные ситуации).

**Метапредметные результаты:**

* умение сравнивать, анализировать, выделять главное, обобщать;
* умение вести диалог, распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной работы;
* умение планировать и грамотно осуществлять учебные действия в соответствии с поставленной задачей, находить варианты решения различных творческих или технических задач;
* умение рационально строить самостоятельную творческую деятельность;
* осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов.

**Предметные результаты:**

Обучающиеся освоят:

* историю русской и мировой кулинарии, историю происхождения продуктов питания;
* ассортимент посуды и столовых приборов;
* технологию приготовления простых блюд, мучных изделий и кондитерских изделий;
* сформируют способности правильно организовать свое рабочее место при выполнении работ;
* сформируют способности самостоятельно или по технологической карте приготовить блюдо, мучное и кондитерское изделие с учетом правил рационального питания;
* проектирование кулинарного сопровождения детских праздников.

**Способы и формы выявления результатов:** наблюдение, беседа, опрос, игры, итоговые занятия.

**Способы и формы фиксации результатов:** грамоты и дипломы, творческие отчёты.

**Способы и формы предъявления результатов:** защита проекта, выставка творческих работ.

Для определения качества обученности по данной программе используется уровневая оценка: стартовый, базовый, продвинутый.

Результат прохождения первого модуля – конкурс «Любимое блюдо моей семьи», второго модуля – проект «Вкусный детский праздник». По окончании курса обучающимся выдаётся свидетельство об обучении с указанием уровня усвоения материала.

**Система условий реализации программы основана на следующих принципах:**

* *коммуникативный принцип* – позволяет строить обучение на основе общения равноправных партнеров и собеседников, дает возможность высказывать свое мнение (при взаимном уважении), формирует коммуникативно-речевые навыки.
* *гуманистический принцип* - создание благоприятных условий для обучения всех детей, признание значимости и ценности каждого обучающегося (взаимопонимание, ответственность, уважение).
* *принцип культуросообразности* – предполагает, что творчество обучающихся должно основываться на общечеловеческих ценностях культуры и строится в соответствии с нормами и ценностями, присущими традициям нашего региона.
* *принцип коллективности* - дает опыт взаимодействия с окружающими, создаёт условия для самопознания.

**Условия реализации**

Материально-техническое оснащение процесса обучения:

* Стол компьютерный (1 шт. для педагога).
* Стул компьютерный (1 шт. для педагога).
* Принтер – 1 шт.
* Производственные столы - 4 шт.
* Электроборудование лаборатории: электроплиты – 2 шт., миксеры бытовые – 2 шт.
* Моечные ванны -3 шт.
* Инвентарь, посуда, инструменты.
* Дегустационные столы – 3 шт., стулья – 15 шт.

**Характеристика педагогического состава**

**Педагог**, реализующий дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу: Гоц Лариса Николаевна, педагог дополнительного образования.

**Стаж работы** – 11 лет.

**Квалификационная категория** - высшая

**Должностные обязанности** в рамках реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе:

* реализация дополнительной программы;
* разработка и внедрение в образовательный процесс новых дидактических разработок;
* побуждение обучающихся к самостоятельной работе, творческой деятельности;
* информационное сопровождение обучающихся при выполнении и защите творческих работ.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название модуля | Количество часов | Формы аттестации, контроля |
| всего | теория | практика |
| 1. | Первые шаги к правильному питанию | 68 | 17 | 51 | Опрос, наблюдение, открытые и итоговые занятия, тестирование, конкурсы, защита проекта, выставки |
| 2. | Вкусный детский праздник | 100 | 25 | 75 |
|  | **ИТОГО** | **168** | **42** | **126** |

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Модуль 1. «Первые шаги к правильному питанию**»: 68 часов (теория – 17 часов, практика – 51 часа).

**Стартовый уровень:** по наводящим вопросам педагога обучающиеся могут охарактеризовать становление русской культуры питания, кулинарные инструменты, сервировать стол совместно с педагогом; под руководством педагога готовят заданные «здоровьесберегающие» простые блюда.

**Обучающиеся познакомятся с:**

-техникой безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте, охраной труда;

-историей русской культуры питания, современными бытовыми приборами и кулинарными гаджетами, обеспечивающими здоровьесберегающие технологии приготовления пищи;

-познакомятся с полезными свойствами продуктов и их воздействием на организм, приобретут умения их правильно выбирать и готовить, по максимуму используя все полезные вещества;

-технологией приготовления простых и полезных традиционных блюд, научатся их готовить.

*Диагностическая оценка уровня:* конкурс «Витаминная мозаика».

**Модуль 2. «Вкусный детский праздник»**: 100 часов (теория – 25 часов, практика – 75 часов).

**Базовый уровень:** обучающиеся знакомятся с рецептурой любимых «здоровых» детских блюд и кондитерских изделий, готовят их под руководством педагога. Разрабатывается меню детского праздника с учетом правил детского питания. Одно готовое «полезное» блюдо для детского праздника презентуется.

**Обучающиеся знакомятся с :**

- основными принципами здорового питания, технологией приготовления лекарственных блюд, научатся готовить напитки из лекарственных дикоросов ХМАО;

- технологией приготовления популярных полезных детских блюд, научаться их готовить, оформлять и подавать, сервировать стол;

- стилистикой детских праздников, разрабатывают и защищают проект «Вкусный детский праздник» с учетом правил культуры питания.

*Диагностическая оценка уровня:* проект «Вкусный детский праздник».

По окончании обучения обучающиеся награждаются дипломами, грамотами.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**I модуль «Первые шаги к правильному питанию»**

**Стартовый уровень**

**1.Русские кулинарные истоки.**

Теория:

Правила внутреннего распорядка. Инструктаж по ТБ.

История русской культуры питания. Значение витаминов и минералов салатов и винегретов для здоровья человека. Популярные русские блюда.

Практика:

Приготовление салата из свежей капусты с морковью и перцем сладким. Приготовление винегрета. Создание презентации. «Русская культура питания». Приготовление салата «Русский пир». Приготовление «гурьевской» каши.

**2. Наши помощники на кухне.**

Теория:

Какая посуда максимально безопасна для здоровья? Экологические столовые приборы. Инструменты кулинара. Простые современные кулинарные гаджеты, позволяющие готовить пищу с соблюдением здоровьесберегающих технологий.

Практика:

Приготовление тушеных блюд в чугунной сковороде. Полезные свойства рыбы. Приготовление салата слоеного «Мимоза». Приготовление салата свекольного. Приготовление салата из ветчины с сыром и зеленью. Грецкий орех-кладезь витамина Е. Приготовление сладкой колбасы с грецким орехом. Приготовление рогаликов с повидлом из клюквы. Свекла-кладезь здоровья. Витаминный состав моркови. Приготовление морковного печенья. Приготовление салата из перца сладкого с фасолью. Приготовление перца, фаршированного сыром и грибами.

**3. Экология продуктов. Готовим «полезные» блюда.**

Теория:

Хлеб. Вред или польза? Определение качества хлеба. Завтрак в рационе питания ребенка.

Фрукты. Быстрые и медленные углеводы. Роль и значение овощей в питании человека. Семь полезных свойств картофеля. Определение качества картофельного пюре органолептическими методами. Пищевая ценность яиц. Санитарная обработка. Калорийность макарон из твердых сортов пшеницы. Блюда из макарон. Польза молочных продуктов для организма человека. Определение качества молока в домашних условиях. Подготовка презентации витаминного блюда.

Практика:

Приготовление бутербродов из ржаного хлеба «Веселые истории». Рулетики из лаваша с творогом и курагой. Приготовление салата фруктового с йогуртом. Приготовление салата «Львенок». Приготовление салата «Хрустик». Разработка буклета «Способы сохранения пищевой ценности картофеля при тепловой обработке». Приготовление картофельного пюре. Приготовление блюда «Картофельные елочки». Приготовление блюда «Цыплята в яйце». Яичница-глазунья «Сердечки» на завтрак.Приготовление пасты «Болоньезе». Приготовление коктейля молочного с фруктами. Конкурс «Витаминная мозаика».

Аттестация обучающихся: Теория: Выявление уровня теоретических знаний.

Практика: Выявления уровня умений и навыков при выполнении практических заданий.

**II модуль «Вкусный детский праздник»**

**Базовый уровень**

**1 Пищевая ценность продуктов. «Здоровая» выпечка»**

Теория:

Мука. Определение качества муки органолептическими методами. Блинное тесто из гречневой муки. Витаминный состав фруктов. Бисквитные витаминные десерты. Вегетарианская пицца. Значение пряностей в питании. Пряничное мятное тесто. Чем полезен творог и почему его рекомендуют включать в сбалансированный рацион? Мед для здоровья: виды меда, полезные и лечебные свойства.

Практика:

Скорый пирог с вареньем. Блинчики с бананами. Наливные пироги с фруктами. Приготовление шарлотки с яблоками. Пицца из заготовки. Приготовление пряничных человечков. Приготовление сырников. Приготовление торта «Рыжик».

**2. Правила подачи блюд и приема пищи**

Теория:

Оформление и подача блюд для праздничного стола. Этикет за столом.

Практика:

Подготовка памятки «Правила поведения за столом».

**3. Проект «Вкусный детский праздник»**

Теория:

Идеи проведения детских праздников. Особенности детского питания. Ассортимент популярных «полезных» детских блюд. Белки. Значение в питании. Любимые детские пирожные и торты. Условия хранения. Требования к качеству. Особенности школьного питания. В мире витаминов. Лекарственные растения ХМАО.

Разработка и оформление проекта. Презентация праздничного стола для детской вечеринки с учетом правил «здорового питания».

Практика:

Подготовка презентации «Топ самых веселых детских пати». Детские канапе. Идеи. Приготовление фруктовых шашлычков. Приготовление «волосатых сосисок». Приготовление торта «Черепаха». Изготовление памятки «Пятнадцать лучших продуктов в рационе школьника». Приготовление витаминных напитков. Приготовление фито-напитка из хвои «Лесная сказка». Работа над проектом. Приготовление блюд и кондитерских изделий для детского праздника.

**4. Социальный проект «Территория детства»**

Теория:

Креативные холодные закуски. Подготовка продуктов с соблюдением здоровьесберегающих технологий. Польза чая. Правила чаепития. Как приготовить простые популярные блюда? Правила определения качества продуктов для приготовления блюд в домашних условиях.

Практика: Мастер-класс «Витаминный фуршет». Мероприятие «Праздник чая». Мастер-класс «Учим «полезно» готовить себя, родных и окружающих». Мастер-класс «Как правильно выбрать мед?». Мастер-класс «Сырный марафон». Мастер-класс «Экология в каждом блюде»**.**

**Список литературы:**

*для педагога*

1.Соковая И.И. Основы здорового образа жизни, Москва, Академия,2015

2.Берков Б. В. Приемы и банкеты. Ростов-на-Дону, Феникс,2015

3.Старостина Л. Г. Сервировка и этикет. Минск, Харвест,2015

4.Лагутина Л. А. Русская кухня от заедок до закусок, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015

6.Ермолаева Е. В. Запеканки, Челябинск, Аркаим, 2016

7.Черепанова О. С. Рулеты, Челябинск, Аркаим, 2014

9.Шальникова В.И. Русская Кухня, Челябинск, Аркаим, 2013

10.Гимерова И.Д. Большая поваренная книга, Москва, Эксмо, 2014

11.Узун О.М. На скорую руку, Москва, Олма Медиа групп, 2014

13.Егорова С. Ключ к здоровью, красоте и успеху, Москва, Ридерс Дайжест, 2012

14.Блейз А.И. Гурман, Москва, Крон-пресс, 2016

15.Шацкая Л.П. Торты, пирожные, Москва, Локид, 2015

16.Носенко Т. И. Холодные блюда на любой вкус, Москва, АСТ-Пресс, 2016

*для обучающихся*

1. Ройтенберг И. Г. Ждем гостей. Челябинск, Аркаим, 2014

2. Радина Т. Н. Праздничные салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2014

3.Мусин А. Д. Салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2017

4.Ларрар Т.У. Коктейли и К, Челябинск, Аркаим, 2016

*Интернет-ресурсы:*

[http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page:3/](http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page%3A3/)

<http://www.gotovimdetkam.com/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://pirozochki.com/katalog-kulinarnyh-sajtov>

<http://www.edimdoma.ru/full_telecasts>

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К МОДУЛЮ 1**

 **«ПЕРВЫЕ ШАГИ К ПРАВИЛЬНОМУ ПИТАНИЮ»**

При изучении модуля «Первые шаги в кулинарии», обучающиеся познакомятся с историей русской культуры питания, приобретут навыки работы с бытовыми кулинарными приборами и инструментами, познакомятся с современными кулинарными гаджетами, обеспечивающими здоровьесберегающие технологии приготовления пищи; познакомятся с полезными свойствами продуктов; изучат технологию приготовления простых и полезных традиционных блюд, научатся их готовить.

**Образовательная цель модуля:** научить обучающихся готовить простые блюда и мучные изделия с учетом здоровьесберегающей составляющей.

**Образовательные задачи модуля:**

**обучающие**:

* определить значение кулинарных понятий: «витамин», «утварь», «карбование», «инструкционная карта», «бланширование», «запекание», «припускание», «дегласировка»;
* познакомить с историей русской кулинарной культуры;
* приобрести навыки работы с бытовыми кулинарными приборами и инструментами, познакомиться с современными кулинарными гаджетами, обеспечивающими здоровьесберегающие технологии приготовления пищи;
* познакомиться с полезными свойствами продуктов и их воздействием на организм, приобрести умения их правильно выбирать и готовить, по максимуму используя все полезные вещества;
* изучить технологию приготовления простых и полезных традиционных блюд, научиться их готовить;
* приготовить любимое «витаминное» блюдо своей семьи и представить его вместе с родителями на конкур «Витаминная мозаика».

**развивающие**:

* развивать интерес к кулинарному искусству;
* развивать общетрудовые навыки и умения работы с техникой (электроплиты, бытовые приборы, кулинарные инструменты);
* развивать творческие способности обучающихся;
* развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
* развивать навыки экономного ведения хозяйства;
* развивать навыки здорового образа жизни;
* развивать память, внимание, эстетический вкус.

в**оспитательные**:

* формировать общую культуру личности;
* формировать видение прекрасного в кулинарном творчестве;
* формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;
* воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

**Формы организации занятий:**

* беседы, дискуссии, обучающие игры, презентацию - публичное представление определенной темы или предмета; защиту проекта - обоснование проделанной работы; мозговая атака; игры.
**Методы организации занятий** (по степени активности познавательной деятельности):
* словесный;
* наблюдения;
* проблемно-поисковый;
* исследовательский.

**СОДЕРЖАТЕЛЬНОЕ НАПОЛНЕНИЕ МОДУЛЯ**

**Всего: 68 часов (теории – 17 часов, практики – 51 часов)**

**Стартовый уровень:** по наводящим вопросам педагога обучающиеся могут назвать знаменитых русских кулинаров, кулинарные инструменты, сервировать стол совместно с педагогом; под руководством педагога готовят заданные простые блюда.

*Обучающиеся познакомятся с:*

- техникой безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте, охраной труда;

-историей русской кулинарии, современными бытовыми приборами и кулинарными гаджетами;

- технологией приготовления простых и полезных традиционных блюд, научатся их готовить.

Диагностическая оценка уровня: конкурс «Витаминная мозаика».

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Перечень модулей, разделов, тем | Количество часов |
| Всего часов | Теория | Практика |
| **I** **модуль** | **«Первые шаги к правильному питанию»** |
|  | ***Стартовый уровень*** |
| ***1.1*** | ***Русские кулинарные истоки.*** | ***12*** | ***3*** | ***9*** |
| 1 | Инструктаж по ТБ. История русской культуры питания. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Приготовление салата из свежей капусты с морковью и перцем сладким. | 2 |  | 2 |
| 3 | Значение витаминов и минералов салатов и винегретов для здоровья человека. Приготовление винегрета. | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Создание презентации «Русская культура питания».  | 2 |  | 2 |
| 5 | Популярные русские блюда. Приготовление салата «Русский пир». | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Приготовление «гурьевской» каши. | 2 |  | 2 |
| ***1.2*** | ***Наши помощники на кухне.*** | ***16*** | ***4*** | ***12*** |
| 1 | Какая посуда максимально безопасна для здоровья? Приготовление тушеных блюд в чугунной сковороде.  | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Полезные свойства рыбы. Приготовление салата слоеного «Мимоза». | 2 |  | 2 |
| 3 | Экологичные столовые приборы. Приготовление салата свекольного. | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Витаминный состав моркови. Приготовление морковного печенья. | 2 |  | 2 |
| 5 | Инструменты кулинара. Приготовление салата из ветчины с сыром и зеленью. | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Грецкий орех – кладезь витамина Е. Приготовление сладкой колбасы с грецким орехом.  | 2 |  | 2 |
| 7 | Простые современные кулинарные гаджеты, позволяющие готовить пищу с соблюдением здоровьесберегающих технологий. Приготовление салата из перца сладкого с фасолью. | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Приготовление перца, фаршированного сыром. | 2 |  | 2 |
| ***1.3*** | ***Экология продуктов. Готовим «полезные» блюда.*** | ***40*** | ***10*** | ***30*** |
| 1 | Хлеб. Вред или польза? Определение качества хлеба. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Приготовление бутербродов из ржаного хлеба «Веселые истории». | 2 |  | 2 |
| 3 | Завтрак в рационе питания ребенка.  | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Рулетики из лаваша, с творогом и курагой. | 2 |  | 2 |
| 5 | Фрукты. Быстрые и медленные углеводы. | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Приготовление салата фруктового с йогуртом . | 2 |  | 2 |
| 7 | Роль и значение овощей в питании человека. Приготовление салата «Львенок». | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Приготовление салата «Хрустик». | 2 |  | 2 |
| 9 | Семь полезных свойств картофеля. Разработка буклета «Способы сохранения пищевой ценности картофеля при тепловой обработке». | 2 | 1 | 1 |
| 10 | Приготовление блюда «Крошка-картошка». | 2 |  | 2 |
| 11 | Определение качества картофельного пюре органолептическими методами. Приготовление картофельного пюре. | 2 | 1 | 1 |
| 12 | Приготовление блюда «Картофельные елочки». | 2 |  | 2 |
| 13 | Пищевая ценность яиц. Санитарная обработка. Приготовление блюда «Цыплята в яйце». | 2 | 1 | 1 |
| 14 | Яичница-глазунья «Сердечки» на завтрак. | 2 |  | 2 |
| 15 | Калорийность макарон из твердых сортов пшеницы. Блюда из макарон. | 2 | 1 | 1 |
| 16 | Приготовление пасты «Болоньезе». | 2 |  | 2 |
| 17 | Польза молочных продуктов для организма человека. Определение качества молока в домашних условиях. | 2 | 1 | 1 |
| 18 | Приготовление коктейля молочного с фруктами. | 2 |  | 2 |
| 19 | Подготовка презентации витаминного блюда. | 2 | 1 | 1 |
| 20 | Конкурс «Витаминная мозаика». | 2 |  | 2 |
|  | **ИТОГО** | **68** | **17** | **51** |

**Образовательные результаты модуля:**

|  |
| --- |
| Стартовый уровень |
| **1)Личностные** **У обучающихся будут сформированы:**-начальные представления о гражданской идентичности: патриотизма, чувства гордости за свою Родину, кулинарное прошлое и настоящее русского народа;-осознанное, уважительное и доброжелательное отношения к сверстникам;-освоение правил поведения в группе;-повышение уровня учебной успешности.**2) Предметные****Обучающийся должен знать:** -правила поведения в объединении и в ОУ;-историю русской кулинарии; -бытовые кулинарные приборы;-понятия «утварь», «кулинар», «гаджет»;-правила приготовления простых холодных закусок и блюд.**Обучающийся должен уметь:** -подготовить свое рабочее место и санитарную одежду; -выполнять практические задания под руководством педагога.**3) Метапредметные****Регулятивные:**-умеют понимать и принимать учебную цель и задачи;-умеют с помощью педагога добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя источники информации, свой жизненный опыт и информацию, полученную на занятии.**Познавательные:**-умеют понимать и применять полученную информацию при выполнении практических заданий с помощью педагога.**Коммуникативные:**-умеют включаться в диалог, в коллективное обсуждение, проявлять инициативу и активность;-умеют координировать свои усилия с усилиями других;-задавать вопросы, работать в парах, коллективе, не создавая проблемных ситуаций. |

**Критерии оценки качества усвоения**

**знаний, умений и навыков модуля 1**

 **Ф.И.О. обучающегося *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

Уровень **теоретической**подготовки обучающихся

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели | **История кулинарии** | **Бытовые кулинарные приборы и инструменты** | **Приготовление простых блюд и легких холодных закусок** |
| Критерии | История кулинарии | Назначение, правила пользования бытовыми приборами и инструментами | Правила приготовления простых блюд и легких холодных закусок |
|  | Стартовый уровень |  |  |  |
| 1 | 1 балл (низкий уровень) | С помощью наводящих вопросов педагога может назвать одного знаменитого русского кулинара. | С помощью педагога может назвать кулинарные инструменты и бытовые приборы, их назначение | С помощью педагога может назвать простой бутерброд, блюдо из, правила обработки овощей. |
| 2 | 2 балла (средний уровень) | С помощью наводящих вопросов может назвать более двух русских кулинаров, их знаменитые блюда. | С помощью наводящих вопросов педагога может рассказать правила пользования кулинарными инструментами. | С помощью педагога может рассказать правила обработки и нарезки овощей, правила приготовления простого бутерброда, блюд из лаваша. |
| 3 | 3 балла(высокий уровень) | Самостоятельно рассказывает об истории двух знаменитых блюд известного русского кулинара. | Самостоятельно рассказывает правила пользования кулинарными инструментами, бытовыми приборами. | С помощью педагога может рассказать правила приготовления: простого бутерброда, блюда из лаваша, яиц, салатов. |

Уровень **практической** подготовки обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели | **Бытовые кулинарные приборы и инструменты** | **Приготовление простых блюд и легких холодных закусок** |
| Критерии | Навыки пользования бытовыми приборами и инструментами. | Навыки приготовления простых блюд и легких холодных закусок. |
|  | Стартовый уровень |  |  |
| 1 | 1 балл (низкий уровень) | С помощью педагога может показать кулинарные инструменты и бытовые приборы, обозначить их назначение. | С помощью педагога производит все операции по приготовлению блюд. |
| 2 | 2 балла (средний уровень) | С помощью педагога использует в работе бытовые приборы и инструменты. | Самостоятельно с небольшой корректировкой педагога обрабатывает продукты.С помощью педагога производит все операции по приготовлению блюд. |
| 3 | 3 балла(высокий уровень) | Использует в работе самостоятельно бытовые приборы и инструменты. | Самостоятельно обрабатывает и нарезает продукты с небольшой корректировкой педагога.Самостоятельно производит все операции по приготовлению простых блюд. |

**Список литературы:**

*для педагога*

1.Соковая И.И. Основы здорового образа жизни, Москва, Академия,2015

2.Берков Б. В. Приемы и банкеты. Ростов-на-Дону, Феникс,2015

3.Старостина Л. Г. Сервировка и этикет. Минск, Харвест,2015

4.Лагутина Л. А. Русская кухня от заедок до закусок, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015

6.Ермолаева Е. В. Запеканки, Челябинск, Аркаим, 2016

7.Черепанова О. С. Рулеты, Челябинск, Аркаим, 2014

9.Шальникова В.И. Русская Кухня, Челябинск, Аркаим, 2013

10.Гимерова И.Д. Большая поваренная книга, Москва, Эксмо, 2014

11.Узун О.М. На скорую руку, Москва, Олма Медиа групп, 2014

13.Егорова С. Ключ к здоровью, красоте и успеху, Москва, Ридерс Дайжест, 2012

14.Блейз А.И. Гурман, Москва, Крон-пресс, 2016

15.Шацкая Л.П. Торты, пирожные, Москва, Локид, 2015

16.Носенко Т. И. Холодные блюда на любой вкус, Москва, АСТ-Пресс, 2016

*для обучающихся*

1. Ройтенберг И. Г. Ждем гостей. Челябинск, Аркаим, 2014

2. Радина Т. Н. Праздничные салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2014

3.Мусин А. Д. Салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2017

4.Ларрар Т.У. Коктейли и К, Челябинск, Аркаим, 2016

*Интернет-ресурсы:*

[http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page:3/](http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page%3A3/)

<http://www.gotovimdetkam.com/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://pirozochki.com/katalog-kulinarnyh-sajtov>

<http://www.edimdoma.ru/full_telecasts>

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К МОДУЛЮ 2**

**«ВКУСНЫЙ ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК**

В данном модуле обучающиеся, владеющие определенными кулинарными навыками и умениями, освоят правила приготовления популярных детских блюд, простых мучных и кондитерских изделий, познакомятся с правилами проведения детских праздников, научатся проектировать их кулинарную составляющую. Обучающиеся познакомятся с дикоросами ХМАО, научатся готовить из них витаминные напитки.

Данный модуль – это хороший старт для самореализации и самовыражения тех детей, которые решили обучаться кулинарному искусству. Все, что закладывается в процессе обучения этому предмету, будет напрямую использовано и реализовано в будущем.

**Образовательная цель модуля:** научить проектировать кулинарное обеспечение детских праздников.

**Образовательные задачи модуля:**

***Обучающие****:*

* изучить технологию приготовления популярных детских блюд, простых мучных и кондитерских изделий, научиться их готовить, соблюдая правила здорового питания;
* определить значение кулинарных понятий: «обминка», «расстойка», «водяная баня», «фито-чай», «кислородный коктейль», «фуршет», «проект»;
* познакомиться с основными принципами здорового питания, технологией приготовления лекарственных блюд, научиться готовить напитки из лекарственных дикоросов ХМАО;
* изучить технологию приготовления популярных детских блюд, научиться их готовить, сервировать стол;
* познакомиться со стилистикой детских праздников, разработать и защитить проект «Вкусный детский праздник».

***Развивающие****:*

* развивать творческие способности обучающихся;
* развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
* развивать навыки экономного ведения хозяйства;
* развивать навыки здорового образа жизни;
* развивать память, внимание, эстетический вкус.
* *В****оспитательные****:*
* формировать общей культуры личности;
* формировать профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве;
* формировать творческий подход к своей работе и самостоятельность, уважения к народным обычаям и традициям;
* воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

**Формы организации занятий:**

* беседы, дискуссии, обучающие игры, презентацию - публичное представление определенной темы или предмета; защиту проекта - обоснование проделанной работы; мозговая атака; игры.
**Методы организации занятий**:
* словесный;
* наблюдения;
* проблемно-поисковый;
* исследовательский.

**СОДЕРЖАТЕЛЬНОЕ НАПОЛНЕНИЕ МОДУЛЯ**

**Всего: 100 часов (теории – 25 часов, практики – 75 часа)**

*Базовый уровень***:** обучающиеся знакомятся с рецептурой любимых детских блюд, мучных и кондитерских изделий, готовят по технологической карте под руководством педагога. Одно готовое блюдо для детского праздника презентуется.

*Обучающиеся знакомятся:*

* с понятиями: «обминка», «расстойка», «водяная баня», «фито-чай», «кислородный коктейль», «фуршет», «проект»;
* с технологией приготовления любимых детских блюд, мучных и кондитерских изделий, с правилами их приготовления;
* со стилистикой детских праздников;
* с видами сервировки праздничного стола .

*Диагностическая оценка уровня:* творческий проект «Вкусный детский праздник».

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Перечень модулей, разделов, тем | Количество часов |
| всего | теория | практика |
| **II** **модуль** | **«Вкусный детский праздник»**  |
|  | ***Базовый уровень*** |
| ***2.1*** | ***Пищевая ценность продуктов. «Здоровая» выпечка.*** | ***36*** | ***9*** | ***27*** |
| 1 | Мука. Определение качества муки органолептическими методами. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Скорый пирог с вареньем. | 2 |  | 2 |
| 3 | Блинное тесто из гречневой муки. | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Блинчики с бананами. | 2 |  | 2 |
| 5 | Правила приготовления наливных пирогов. | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Ленивый пирог с сыром и сосисками | 2 |  | 2 |
| 7 | Бисквитные витаминные десерты. | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Приготовление шарлотки с яблоками. | 2 |  | 2 |
| 9 | Капкейки. | 2 | 1 | 1 |
| 10 | Готовим детские капкейки. | 2 |  | 2 |
| 11 | Вегетарианская пицца. | 2 | 1 | 1 |
| 12 | Пицца из заготовки. | 2 |  | 2 |
| 13 | Значение пряностей в питании. Пряничное мятное тесто. | 2 | 1 | 1 |
| 14 | Приготовление пряничных человечков. | 2 |  | 2 |
| 15 | Чем полезен творог? | 2 | 1 | 1 |
| 16 | Приготовление сырников. | 2 |  | 2 |
| 17 | Мед для здоровья: виды меда, полезные и лечебные свойства. | 2 | 1 | 1 |
| 18 | Приготовление торта «Рыжик». | 2 |  | 2 |
| ***2.2*** | ***Правила подачи блюд и приема пищи.*** | ***4*** | ***1*** | ***3*** |
| 1 | Оформление и подача блюд для праздничного стола. | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Этикет за столом. | 2 |  | 2 |
| ***2.3*** | ***Проект «Вкусный детский праздник».*** | ***40*** | ***10*** | ***30*** |
| 1 | Идеи проведения детских праздников.  | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Подготовка презентации «Топ самых веселых детских пати». | 2 |  | 2 |
| 3 | Особенности детского питания. | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Детские канапе. Идеи. | 2 |  | 2 |
| 5 | Ассортимент популярных детских блюд. | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Приготовление фруктовых шашлычков. | 2 |  | 2 |
| 7 | Белки. Значение в питании. | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Приготовление «волосатых сосисок».  | 2 |  | 2 |
| 9 | Любимые детские пирожные и торты. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. | 2 | 1 | 1 |
| 10 | Приготовление торта «Черепаха». | 2 |  | 2 |
| 11 | Особенности школьного питания. | 2 | 1 | 1 |
| 12 | Изготовление памятки «Пятнадцать лучших продуктов в рационе школьника». | 2 |  | 2 |
| 13 | В мире витаминов. | 2 | 1 | 1 |
| 14 | Приготовление витаминных напитков. | 2 |  | 2 |
| 15 | Лекарственные растения ХМАО. | 2 | 1 | 1 |
| 16 | Приготовление фито-напитка из хвои «Лесная сказка». | 2 |  | 2 |
| 17 | Разработка и оформление проекта. | 2 | 1 | 1 |
| 18 | Работа над проектом. | 2 |  | 2 |
| 19 | Презентация праздничного стола для детской вечеринки с учетом правил здорового питания. | 2 | 1 | 1 |
| 20 | Приготовление блюд и кондитерских изделий для детского праздника.  | 2 |  | 2 |
| ***2.4*** | ***Социальный проект «Территория детства».*** | ***20*** | ***5*** | ***15*** |
| 1 | Креативные холодные закуски. Подготовка продуктов с учетом здоровьесберегающих технологий.  | 2 | 1 | 1 |
| 2 | Мастер-класс «Витаминный фуршет».  | 2 |  | 2 |
| 3 | Польза чая. Правила чаепития. | 2 | 1 | 1 |
| 4 | Мероприятие «Праздник чая». | 2 |  | 2 |
| 5 | Как приготовить простые популярные блюда? | 2 | 1 | 1 |
| 6 | Мастер-классы «Учим готовить себя, родных и окружающих». | 2 |  | 2 |
| 7 | Мастер-класс «Как правильно выбрать мед?». | 2 | 1 | 1 |
| 8 | Правила определения качества продуктов для приготовления блюд.  | 2 |  | 2 |
| 9 | Мастер-класс «Сырный марафон». | 2 | 1 | 1 |
| 10 | Мастер-классы «Экология в каждом блюде». | 2 |  | 2 |
|  | **ИТОГО** | **100** | **25** | **75** |

**Результатом обучения являются** знания, умения и навыки, которые обучающиеся приобретут к концу изучения модуля:

|  |
| --- |
| Базовый |
| **1)Личностные** **-**наличие мотивации к кулинарной деятельности; -осознание значимости занятий кулинарии для личного развития;-потребность сотрудничества со сверстниками;--бесконфликтное поведение;-стремление прислушиваться к мнению членов коллектива.**2) Предметные****Обучающийся должен знать:** -кулинарную терминологию; -наиболее популярные детские праздники;-основные принципы здорового питания;-технологию приготовления лекарственных блюд и напитков; -основные правила сервировки стола;-правила приготовление простых блюд и напитков для детского праздника.**Обучающийся должен уметь:** -готовить блюда и напитки по технологической карте под руководством педагога;**-**сервировать праздничный стол; -готовить простые блюда и напитки для детского праздника под руководством педагога.**3) Метапредметные****Регулятивные:**- понимать, принимать различные учебные цели и задачи; -в сотрудничестве с педагогом ставить новые учебные задачи;-планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.**Познавательные:****-** навык умения учиться: решение творческих задач, поиск, анализ с помощью педагога;-понимать и применять с помощью педагога полученную информацию при выполнении творческих и практических заданий.**Коммуникативные:**-умеют частично контролировать и оценивать свои действия, вносить коррективы в их выполнение на основе оценки и учёта характера ошибок; - задавать вопросы, работать в парах, коллективе, не создавая проблемных ситуаций. |

**Критерии оценки качества усвоения**

**знаний, умений и навыков модуля 2**

 **Ф.И. обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Уровень **теоретической**подготовки обучающихся (базовый уровень)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели | **Технология приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий** | **Оформление и сервировка стола** | **Проектирование кулинарного сопровождения детского праздника** |
| Критерии | Правила приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий | Правила сервировки праздничного стола | Оформление проектной работы по кулинарному сопровождению детского праздника. |
|  | Стартовый уровень |  |  |  |
| 1 | 1 балл (низкий уровень) | Знает правила приготовления одного вида блинного теста, одного наливного пирога. Может с подсказкой педагога назвать изделия из бисквитного теста. Технологию приготовления витаминных напитков из дикоросов ХМАО рассказывает по технологической карте. | Знает посуду и столовые приборы для оформления праздничного стола. С помощью педагога составляет схему расстановки посуды и приборов. | Знает стилистику одного из детских праздников. Может рассказать технологию приготовления простых, популярных детских блюд, мучных и кондитерских изделий при помощи педагога, разрабатывает проект при помощи педагога. |
| 2 | 2 балла (средний уровень) | Знает правила приготовления блинного теста, наливных пирогов. По опорной схеме рассказывает рецепт блюда, мучного и кондитерского изделия. С помощью педагога может объяснить, что такое здоровое питание, рассказывает самостоятельно технологию приготовления витаминных напитков из дикоросов ХМАО. | Знает посуду и столовые приборы для оформления праздничного стола. Может самостоятельно составляет схему расстановки посуды и приборов. С помощью педагога моделирует сервировку праздничного детского стола в разной стилистике. | Знает стилистику одного из детских праздников. Может рассказать технологию приготовления простых, популярных детских блюд, мучных и кондитерских изделий при помощи педагога, разрабатывает проект при помощи педагога. |
| 3 | 3 балла(высокий уровень) | Знает правила приготовления блинного, бисквитного, пряничного теста. Самостоятельно рассказывает рецепт популярного, детского блюда, мучного и кондитерского изделия. С помощью педагога может объяснить, что такое здоровое питание, рассказывает самостоятельно технологию приготовления витаминных напитков из дикоросов ХМАО. | Знает посуду и столовые приборы для оформления праздничного стола. Может самостоятельно составляет схему расстановки посуды и приборов. Самостоятельно моделирует сервировку праздничного детского стола в разной стилистике. | Знает стилистику детских праздников. Может самостоятельно рассказать технологию приготовления простых, популярных детских блюд, мучных и кондитерских изделий, самостоятельно разрабатывает проект. |

Уровень **практической** подготовки обучающихся

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Показатели | **Технология приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий** | **Оформление и сервировка стола** | **Проектирование кулинарного сопровождения детского праздника** |
| Критерии | Навыки приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий. | Навыки сервировки праздничного стола. | Защита проекта. |
|  | Базовый уровень |  |  |  |
| 1 | 1 балл (низкий уровень) | Выполняет все кулинарные работы с помощью педагога.Готовит все витаминные напитки и блюда с помощью педагога. | Сервирует стол для детского праздника с помощью педагога. | Проект информационный. Все этапы работы над проектом проходят под руководством педагога. |
| 2 | 2 балла (средний уровень) | Выполняет все кулинарные работы с помощью педагога. Скорый пирог с вареньем, шарлотку с яблоком, пряничные человечки готовит с незначительной корректировкой педагога.Подготовку продуктов для витаминных напитков и блюд осуществляет самостоятельно... Все остальные операции по приготовлению напитков и блюд выполняет с помощью педагога. | Сервирует стол с помощью педагога. Столовые приборы, салфетки раскладывает самостоятельно. | Проект информационный. Тему проекта определяет самостоятельно. Остальные этапы работы над проектом проходят под руководством педагога. |
| 3 | 3 балла(высокий уровень) | Выполняет все кулинарные работы самостоятельно. | Сервирует праздничный стол самостоятельно. | Проект творческий.Все этапы проекта выполняет самостоятельно. Предусмотрена консультация педагога (по необходимости). |

**Список литературы:**

*для педагога*

1.Соковая И.И. Основы здорового образа жизни, Москва, Академия,2015

2.Берков Б. В. Приемы и банкеты. Ростов-на-Дону, Феникс,2015

3.Старостина Л. Г. Сервировка и этикет. Минск, Харвест,2015

4.Лагутина Л. А. Русская кухня от заедок до закусок, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015

6.Ермолаева Е. В. Запеканки, Челябинск, Аркаим, 2016

7.Черепанова О. С. Рулеты, Челябинск, Аркаим, 2014

9.Шальникова В.И. Русская Кухня, Челябинск, Аркаим, 2013

10.Гимерова И.Д. Большая поваренная книга, Москва, Эксмо, 2014

11.Узун О.М. На скорую руку, Москва, Олма Медиа групп, 2014

13.Егорова С. Ключ к здоровью, красоте и успеху, Москва, Ридерс Дайжест, 2012

14.Блейз А.И. Гурман, Москва, Крон-пресс, 2016

15.Шацкая Л.П. Торты, пирожные, Москва, Локид, 2015

16.Носенко Т. И. Холодные блюда на любой вкус, Москва, АСТ-Пресс, 2016

*для обучающихся*

1. Ройтенберг И. Г. Ждем гостей. Челябинск, Аркаим, 2014

2. Радина Т. Н. Праздничные салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2014

3.Мусин А. Д. Салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2017

4.Ларрар Т.У. Коктейли и К, Челябинск, Аркаим, 2016

*Интернет-ресурсы:*

[http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page:3/](http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page%3A3/)

<http://www.gotovimdetkam.com/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://pirozochki.com/katalog-kulinarnyh-sajtov>

<http://www.edimdoma.ru/full_telecasts>

**Приложение 1**

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Месяц** | **Число** | **Время проведения занятия** | **Форма занятия** | **Кол-****во** **часов** | **Тема занятия** | **Место проведения** | **Форма контроля** |
|  | Сентябрь | 02.09.2020 | 14.00 -15.30 | Традиционные занятия, практические занятия. | 2 | **Модуль I. Первые шаги к правильному питанию.** | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Вводный тест, дегустационный стол. |
| Инструктаж по ТБ. Приготовление винегрета. |
|  | 05.09.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление салата из свежей капусты с морковью и перцем сладким. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 09.09.2020 | 14.00 -15.30 | Игра, практическое занятие. | 2 | Русские кулинарные истоки. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 |  Наблюдение, опрос, дегустационный стол. |
|  | 12.09.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление салата «Русский пир». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 16.09.2020 | 14.00 -15.30 | Беседа. | 2 | Популярные русские блюда. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Викторина.  |
|  |  | 19.09.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление «гурьевской» каши. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  |  | 23.09.2020 | 14.00 -15.30 | Круглый стол, практическая работа. | 2 | Посуда. Приготовление салата слоеного «Мимоза». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Блиц-опрос, дегустационный стол. |
|  |  | 26.09.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление рогаликов с повидлом. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  |  | 30.09.2020 | 14.00 -15.30 | Игра, практическое занятие. | 2 | Бытовые кулинарные приборы. Приготовление салата свекольного. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Наблюдение, опрос, дегустационный стол. |
|  | Октябрь | 03.10.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление песочного печенья. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 07.10.2020 | 14.00 -15.30 | Проблемная лекция, практическая работа. | 2 | Инструменты кулинара. Приготовление салата из ветчины с сыром. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Тестирование, дегустационный стол. |
|  | 10.10.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление сладкой колбасы. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 14.10.2020 | 14.00 -15.30 | Занятие-исследование. | 2 | Простые современные кулинарные гаджеты. Приготовление салата из перца сладкого с фасолью. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Презентация, дегустационный стол. |
|  | 17.10.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление перца, фаршированного сыром. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 21.10.2020 | 14.00 -15.30 | Круглый стол. | 2 | Приготовление бутербродов. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Блиц-опрос. |
|  | 24.10.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление бутербродов «Веселые истории». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 28.10.2020 | 14.00 -15.30 | Творческая работа. | 2 | Блюда из лаваша. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Творческий отчет. |
|  | 31.10.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление рулетиков из лаваша с ветчиной и сыром | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  |  | 07.11.2020 | 14.00 -15.30 | Проект. | 2 | Закуски в тарталетках. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита мини-проекта. |
|  | Ноябрь | 11.11.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление быстрых закусок в тарталетках. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 14.11.2020 | 14.00 -15.30 | Дискуссия, практическая работа. | 2 | Овощи. Обработка и нарезка овощей. Приготовление салата «Львенок». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Отчет, дегустационный стол. |
|  | 18.11.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление салата «Хрустик». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 21.11.2020 | 14.00 -15.30 | Занятие-исследование. | 2 | Блюда из картофеля. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Карта наблюдений. |
|  | 25.11.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление блюда «Крошка-картошка». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 28.11.2020 | 14.00 -15.30 | Видео-экскурсия. | 2 | Приготовление картофельного пюре. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Наблюдение .  |
|  | Декабрь | 02.12.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление блюда «Картофельные елочки». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 05.12.2020 | 14.00 -15.30 | Конференция. | 2 | Блюда из яиц. Приготовление блюда «Цыплята в яйце». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Отчет. |
|  | 09.12.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Яичница-глазунья «Сердечки» на завтрак. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 12.12.2020 | 14.00 -15.30 | Игра. | 2 | Блюда из макарон. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Взаимоконтроль. |
|  | 16.12.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление пасты «Болоньезе». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 19.12.2020 | 14.00 -15.30 | Проблемная лекция. | 2 | Приготовление популярных молочных коктейлей. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Викторина. |
|  | 23.12.2020 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление коктейля молочного с фруктами. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 26.12.2020 | 14.00 -15.30 | Практическая работа. | 2 | Подготовка презентации любимого блюда семьи. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита презентации.  |
|  | 30.12.2020 | 14.00 -15.30 | Конкурс | 2 | Конкурс «Любимое блюдо моей семьи». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Презентация. |
|  |  | 09.01.2021 | 14.00 -15.30 | Беседа. | 2 | **Модуль II. Вкусный детский праздник.** | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Экспресс-опрос. |
| Мука. Определение качества муки органолептическими методами. |
|  | Январь | 13.01.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Скорый пирог с вареньем. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 16.01.2021 | 14.00 -15.30 | «Конверт вопросов» | 2 | Блинное тесто из гречневой муки. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Отчет. |
|  | 20.01.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Блинчики с бананами. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 23.01.2021 | 14.00 -15.30 | Занятие-исследование. | 2 | Правила приготовления наливных пирогов. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Карта наблюдений. |
|  | 27.01.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Ленивый пирог с сыром и сосисками | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 30.01.2021 | 14.00 -15.30 | Лекция, тренинг. | 2 | Бисквитные витаминные десерты. | Пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Промежуточный тест. |
|  | Февраль | 03.02.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление шарлотки с яблоками. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 06.02.2021 | 14.00 -15.30 | Проект. | 2 | Капкейки. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита мини-проекта. |
|  | 10.02.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Готовим детские капкейки. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 13.02.2021 | 14.00 -15.30 | Видео-экскурсия. | 2 | Вегетарианская пицца. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Тестирование. |
|  | 17.02.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Пицца из заготовки. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 20.02.2021 | 14.00 -15.30 | Мозговой штурм, самостоятельная практическая работа. | 2 | Значение пряностей в питании. Пряничное мятное тесто. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Взаимоконтроль. |
|  | 24.02.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление пряничных человечков. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 27.02.2021 | 14.00 -15.30 | Семинар. | 2 | Чем полезен творог? | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Реферат. |
|  | Март | 03.03.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление сырников. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 06.03.2021 | 14.00 -15.30 | Проблемная лекция. | 2 | Мед для здоровья: виды меда, полезные и лечебные свойства. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Экспресс-опрос. |
|  | 10.03.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление торта «Рыжик». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 13.03.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие | 2 | Оформление и подача блюд для праздничного стола. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Демонстрация.  |
|  | 17.03.2021 | 14.00 -15.30 | Самостоятельная практическая работы | 2 | Этикет за столом. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Конкурс творческих работ. |
|  | 20.03.2021 | 14.00 -15.30 | Диспут. | 2 | Идеи проведения детских праздников.  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Эссе. |
|  | 24.03.2021 | 14.00 -15.30 | Мозговой штурм, самостоятельная практическая работа | 2 | Подготовка презентации «Топ самых веселых детских пати». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита презентации |
|  | 27.03.2021 | 14.00 -15.30 | Практическая работа. | 2 | Особенности детского питания. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита презентации. |
|  | 31.03.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Детские канапе. Идеи. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  |  | 03.04.2021 | 14.00 -15.30 | Творческая работа. | 2 | Ассортимент популярных детских блюд. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Творческий отчет. |
|  | Апрель | 07.04.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление фруктовых шашлычков. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 10.04.2021 | 14.00 -15.30 | Проблемная беседа, работа в группе | 2 | Белки. Значение в питании. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Тестирование. |
|  | 14.04.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление «волосатых сосисок».  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 17.04.2021 | 14.00 -15.30 | Проект. | 2 | Любимые детские пирожные и торты. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита проекта. |
|  | 21.04.2021 | 14.00 -15.30 | Практическое занятие. | 2 | Приготовление торта «Черепаха». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 24.04.2021 | 14.00 -15.30 | Беседа. | 2 | Особенности школьного питания. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Блиц-опрос. |
|  | 28.04.2021 | 14.00 -15.30 | Лекция, беседа, презентация,  | 2 | Изготовление памятки «Пятнадцать лучших продуктов в рационе школьника». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Таблица. |
|  | *30.04.2021* | 14.00 -15.30 | Лекция, практикум, коллективная работа | 2 | В мире витаминов. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита буклета. |
|  | Май | 05.05.2021 | 14.00 -15.30 | Практическая работа | 2 | Приготовление витаминных напитков. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 08.05.2021 | 14.00 -15.30 | Беседа. | 2 | Лекарственные растения ХМАО. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Блиц-опрос. |
|  | 12.05.2021 | 14.00 -15.30 | Практическая работа | 2 | Приготовление фито-напитка из хвои «Лесная сказка». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 15.05.2021 | 14.00 -15.30 | Проект. | 2 | Разработка и оформление проекта. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Отчет по проектной работе. |
|  | 19.05.2021 | 14.00 -15.30 | Проект. | 2 | Работа над проектом. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Отчет по проектной работе. |
|  | 22.05.2021 | 14.00 -15.30 | Презентация | 2 | Презентация праздничного стола для детской вечеринки с учетом правил здорового питания. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита презентации |
|  | 26.05.2021 | 14.00 -15.30 | Практическая работа | 2 | Приготовление блюд и кондитерских изделий для детского праздника.  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 29.05.2021 | 14.00 -15.30 | Диспут. | 2 | Креативные холодные закуски. Подготовка продуктов с учетом здоровьесберегающих технологий.  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Защита презентаций. |
|  | Июнь | 02.06.2021 | 14.00 -15.30 | Мастер-класс. | 2 | Мастер-класс «Витаминный фуршет».  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 05.06.2021 | 14.00 -15.30 | Беседа, практическая работа. | 2 | Польза чая. Правила чаепития. | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Тестирование. |
|  | 09.06.2021 | 14.00 -15.30 | Праздник. | 2 | Мероприятие «Праздник чая». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 12.06.2021 | 14.00 -15.30 | Дискуссия. | 2 | Как приготовить простые популярные блюда? | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Реферат. |
|  | 16.06.2021 | 14.00 -15.30 | Мастер-класс. | 2 | Мастер-классы «Учим готовить себя, родных и окружающих». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 19.06.2021 | 14.00 -15.30 | Мастер-класс. | 2 | Мастер-класс «Как правильно выбрать мед?». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 23.06.2021 | 14.00 -15.30 | Проблемная беседа, исследование. | 2 | Правила определения качества продуктов для приготовления блюд.  | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 26.06.2021 | 14.00 -15.30 | Мастер-класс. | 2 | Мастер-класс «Сырный марафон». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
|  | 30.06.2021 | 14.00 -15.30 | Мастер-класс. | 2 | Мастер-классы «Экология в каждом блюде». | пгт Федоровский, пер. Тюменский, 14, каб.23 | Дегустационный стол. |
| **Итого:** | **168 ч.** |  |  |  |

*Приложение 2*

**ДИНАМИКА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ**

**«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ 1»**

 Результаты реализации, качество освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы и динамика образовательных достижений, обучающихся программы «В объективе» контролируются в соответствии с Положением об организации внутреннего контроля в МАУДО Сургутского района «ЦДТ» от 09.01.2019 года.

 Разработанная в Центре детского творчества система мониторинга качества дополнительного образования позволяет своевременно выявлять проблемные зоны образовательно-воспитательного процесса и учитывать их при дальнейшем планировании, координации деятельности всех субъектов образования.

**ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Время проведения** | **Цель проведения** | **Формы контроля** |
| **Начальная диагностика** |
| В начале учебного года | Определение уровня развития детей, творческих способностей. | Беседа, опрос, тестирование, анкетирование. Методика Г. Девиса для определение творческих способностей обучающихся. Тестирование на основе материалов Р.В. Овчаровой «Методика выявления коммуникативных склонностей обучающихся» |
| **Промежуточная аттестация** |
| Декабрь и май порезультатам обучения в 1 и 2 полугодиях | Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Определение результатов обучения. | Мониторинг приобретенных знаний и умений обучающихся, конкурсы и выставки, тестирование, анкетирование. Методика Т. Элерса для изучения мотивации достижения успеха обучающихся.Анкетирование для родителей обучающихся. |
| **Итоговая аттестация** |
| В конце учебногогода или курсаобучения. | Определение изменения уровня развитияобучающихся, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Ориентирование обучающихся на дальнейшее (в том числе самостоятельное обучение). Получение сведений для совершенствования образовательной программы и методов обучения. | Беседа, опрос, выставка творческих работ. |

*Приложение 3*

**ДИАГНОСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УРОВНЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Мониторинг приобретенных знаний и умений обучающихся**

Механизмом промежуточной оценки результатов, получаемых в ходе реализации данной программы, являются: диагностика и мониторинг знаний, умений и навыков обучающихся.

В Центре детского творчества Сургутского района был разработан инструментарий – листы контроля знаний, умений, навыков (уровня обученности), которые заполняются по полугодиям (2 раза в год).

Данная диагностика позволяет ввести поэтапную систему контроля за обучением детей и отслеживать динамику образовательных результатов каждого обучающегося, начиная от первого момента взаимодействия с педагогом. Этот способ оценивания - сравнение ребенка не столько с другими детьми, сколько с самим собой, выявление его собственных успехов по сравнению с исходным уровнем - важнейший отличительный принцип дополнительного образования, стимулирующий и развивающий мотивацию обучения каждого ребенка.

Регулярное отслеживание результатов может стать основой стимулирования, поощрения обучающегося за его труд, старание. Каждую оценку надо прокомментировать, показать, в чем прирост знаний и мастерства ребенка. Это поддержит его стремление к новым успехам.

Суммарный итог, определяемый путем подсчета тестового балла, дает возможность определить уровень измеряемого качества у конкретного обучающегося и отследить реальную степень соответствия того, что ребенок усвоил, заданным требованиям, а также внести соответствующие коррективы в процесс его последующего обучения.

Таким образом, разумно организованная система контроля и оценки образовательных результатов обучающихся дает возможность не только определить степень освоения каждым ребенком программы и выявить наиболее способных и одаренных, но и проследить развитие личностных качеств обучающихся, оказать им своевременную помощь и поддержку.

При этом важно различать оценку результатов подготовки отдельного ребенка и оценку общего уровня подготовки всех обучающихся объединения. Из этих двух аспектов и складывается общая оценка результата работы объединения.

Подводя общие итоги, оценивая результативность совместной творческой деятельности обучающихся, педагог должен определить следующее:

* какова степень выполнения детьми образовательной программы, т.е. сколько детей выполнили программу полностью, сколько - частично, сколько - не освоили совсем;
* сколько детей стали за текущий учебный год победителями, призерами конкурсов различного уровня;
* сколько детей желают продолжить обучение по данной образовательной программе;
* каково количество обучающихся, переведенных на следующий этап обучения;
* каков уровень организованности, самодисциплины, ответственности детей, занимающихся в группе.

*Приложение 4*

**Контрольно-измерительные материалы программы «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ 1»**

**(промежуточная аттестация по итогам реализации I модуля)**

**Тест (для обучающихся «стартового» уровня):**

1 балл (от 3 до 5 правильных ответов), 2 балла (6-8 правильных ответов),3 балла (9-10 правильных ответов)

**Выберите правильный ответ**

**1. Что необходимо сделать кулинару перед началом работы:**

а) почистить овощи;

б) надеть халат;

в) помыть руки с мылом.

**2.Инструмент для переворачивания продуктов при жарке:**

а) нож;

б) овощечистка;

в) лопатка.

**3.Самое главное блюдо на Руси?**

а) каша;

б) пюре картофельное;

в) салат

**4.Популярный русский суп:**

а) борщ;

б) свекольник;

в) щи.

**5.Знаменитый русский король салатов:**

а) Похлебкин;

б) Оливье;

в) Строганов.

**6.Маленькие бутерброды называют:**

а) сэндвичи;

б) канапе;

в) бургеры.

**7. Яйца, которые применяют для приготовления блюд:**

а) нарезка овощей;

б) выкладывание в салатницу и украшение;

в) заправка овощей.

**8. Определите соответствие способов варки яиц и времени варки яиц**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Всмятку | Б - 10 минут |
| 2 - "В мешочек" | В - 2 минуты |
| 3 - Вкрутую | А - 5 минут |

**10.Что означает «альденте»?**

а) переваренное;

б) недоваренное;

в) разваренное.

**Контрольно-измерительные материалы программы «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»**

**( итоговая аттестация по итогам реализации II модуля)**

**Тест (для обучающихся «базового» уровня):**

1 балл (от 3 до 5 правильных ответов), 2 балла (6-8 правильных ответов),3 балла (9-10 правильных ответов)

**Выберите правильный ответ**

**1. Разрыхлитель песочного теста:**

а) дрожжи;

б) агар-агар;

в) сода.

**2.Какое блюдо на Руси называли «Солнышко»:**

а) салат оливье;

б) лепешка;

в) блин.

**3.Что такое капкейк?**

а) кекс;

б) пирог;

в) булочка.

**4.В состав бисквитного теста входят продукты:**

а) масло сливочное, мука, яйца, сахар;

б) масло растительное, сахар, мед, мука;

в) яйца, сахар, мука.

**5.Знаменитый русский король салатов:**

а) Похлебкин;

б) Оливье;

в) Строганов.

**6.Знаменитый бисквитный десерт:**

а) шарлотка;

б) расстегай;

в) эклер.

**7. Родина пиццы:**

а) Америка;

б) Россия;

в) Италия.

**8. Определите соответствие продукта и блюда**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - картофель | Б -рулетики с сыром и ветчиной  |
| 2 -лаваш | В – картофельные елочки |
| 3 - макароны | А – паста «Болоньезе» |

**Дополните фразы**

**9.** Макаронник готовят из макарон с добавлением \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**10.** Для приготовления салата «Хрустик» овощи нарезают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Приложение 5*

**Методика Г. Девиса на определение творческих способностей обучающихся**

Для выявления спектра интересов ребёнка проводится определение творческих способностей обучающихся по методике Г. Девиса. Опросник взят без изменений, основополагающим методом исследования является тестирование. Данная методика дает представление о наличии творческих способностей у детей на начальном этапе обучения, что отчасти облегчает понимание, общение и взаимодействие педагога с ребёнком. Так же есть возможность проследить динамику развития этих способностей ребёнка в дальнейшем.

*Опросник*

1. Я думаю, что я аккуратен(тна).

2. Я любил(а) знать, что делается в других классах школы.

3. Я любил(а) посещать новые места вместе с родителями, а не один.

4. Я люблю быть лучшим(ей) в чем-либо.

5. Если я имел(а) сладости, то стремился(ась) их все сохранить у себя.

6. Я очень волнуюсь, если работа, которую я делаю, не лучшая, не может быть мною сделана наилучшим образом.

7. Я хочу понять, как все происходит вокруг, найти причину.

8. В детстве я не был(а) особенно популярен(на) среди детей.

9. Я иногда поступаю по-детски.

10. Когда я что-либо хочу сделать, то ничего не может меня остановить.

11. Я предпочитаю работать с другими и не могу работать один.

12. Я знаю, когда я могу сделать что-либо по-настоящему хорошее.

13. Если даже я уверен(на), что прав(а), я стараюсь менять свою точку зрения, если со мной не соглашаются другие.

14. Я очень беспокоюсь и переживаю, когда делаю ошибки.

15. Я часто скучаю.

16. Я буду значимым и известным, когда вырасту.

17. Я люблю смотреть на красивые вещи.

18. Я предпочитаю знакомые игры, чем новые.

19. Я люблю исследовать, что произойдет, если я что-либо сделаю.

20. Когда я играю, то стараюсь как можно меньше рисковать.

21. Я предпочитаю смотреть телевизор, чем его делать.

**Ключ**

Креативность (способность к творчеству) — в случае ответов (+) по вопросам: 2, 4, 6, 7. 8, 9, 10, 12, 16, 17, 19 и в случае ответов (-) по вопросам: 1, 3, 5, 11, 13, 14, 15, 18, 20, 21. Сумма соответствующих ключу ответов указывает на степень креативности. Чем больше сумма, тем выше креативность.

1 — принятие беспорядка

2 — беспокойство о других

4 — желание выделиться

3 — рискованность

6 — недовольство собой

5 — альтруизм

7 — полный любопытства

11 — любовь к одиночной работе

8 — не популярен

13 — независимость

9 — регресс на детство

14 — деловые ошибки

10 — отбрасывание давления

15 — никогда не скучает

12 — самодостаточность

8 — активность

16 — чувство предназначенности

20 — стремление к риску

17 — чувство красоты

21 — потребность в активности

19 — спекулятивность

Если сумма соответствующих ключу ответов равна или больше 15, то можно предложить наличие творческих способностей у обучающегося.

Педагог должен помнить, что это — еще нереализованные возможности. Главная проблема — помочь в их реализации, так как часто другие особенности характера таких людей мешают им в этом (повышенное самолюбие, эмоциональная ранимость, нерешенность ядерных личностных проблем, романтизм и др.). Нужны такт, общение на равных, постоянное слежение за их творческими продуктами, юмор, периодическое подталкивание на «великие дела» и требовательность. Избегать острой и частой критики, чаще давать свободный выбор темы и режим творческой работы.

**Методика Т. Элерса для изучения мотивации достижения успеха обучающихся**

С точки зрения Т. Элерса, мотивация достижения может развиваться в любом возрасте в первую очередь, за счет обучения. Кроме того, «она может развиваться в контексте трудовой деятельности, когда люди непосредственно ощущают все преимущества, связанные

С достижениями…»

*Инструкция к тестовому материалу*

Вам будет предложен 41 вопрос, на каждый из которых ответьте "да" или "нет".

1. Если между двумя вариантами есть выбор, его лучше сделать быстрее, чем откладывать на потом.

2. Если замечаю, что не могу на все 100% выполнить задание, я легко раздражаюсь.

3. Когда я работаю, это выглядит так, будто я ставлю на карту все.

4. Если возникает проблемная ситуация, чаще всего я принимаю решение одним из последних.

5. Если два дня подряд у меня нет дела, я теряю покой.

6. В некоторые дни мои успехи ниже средних.

7. Я более требователен к себе, чем к другим.

8. Я доброжелательнее других.

9. Если я отказываюсь от сложного задания, впоследствии сурово осуждаю себя, так как знаю, что в нем я добился бы успеха.

10. В процессе работы я нуждаюсь в небольших паузах для отдыха.

11. Усердие — это не основная моя черта.

12. Мои достижения в работе не всегда одинаковы.

13. Другая работа привлекает меня больше той, которой я занят.

14. Порицание стимулирует меня сильнее похвалы.

15. Знаю, что коллеги считают меня деловым человеком.

16. Преодоление препятствий способствует тому, что мои решения становятся более категоричными.

17. На моем честолюбии легко сыграть.

18. Если я работаю без вдохновения, это обычно заметно.

19.Выполняя работу, я не рассчитываю на помощь других.

20.Иногда я откладываю на завтра то, что должен сделать сегодня.

21.Нужно полагаться только на самого себя.

22.В жизни немного вещей важнее денег.

23.Если мне предстоит выполнить важное задание, я никогда не думаю ни о чем другом.

24.Я менее честолюбив, чем многие другие.

25.В конце каникул я обычно радуюсь, что скоро школа.

26.Если я расположен к работе, делаю ее лучше и квалифицированнее, чем другие.

27.Мне проще и легче общаться с людьми, способными упорно работать.

28.Когда у меня нет работы, мне не по себе.

29.Ответственную работу мне приходится выполнять чаще других.

30.Если мне приходится принимать решение, стараюсь делать это как можно лучше.

31.Иногда друзья считают меня ленивым.

32.Мои успехи в какой-то мере зависят от других.

33.Противодействовать воле руководителя бессмысленно.

34.Иногда не знаешь, какую работу придется выполнять.

35.Если у меня что-то не ладится, я становлюсь нетерпеливым.

36.Обычно я обращаю мало внимания на свои достижения.

37.Если я работаю вместе с другими, моя работа более результативна, чем у других.

38.Не довожу до конца многое, за что берусь.

39.Завидую людям, не загруженным работой.

40.Не завидую тем, кто стремится к власти и положению.

41.Если я уверен, что стою на правильном пути, для доказательства своей правоты пойду на крайние меры.

*Ключ опросника*

По 1 баллу начисляется за ответ "да" на вопросы: 2–5, 7–10, 14–17, 21, 22, 25–30, 32, 37, 41 и "нет" — на следующие: 6, 13, 18, 20, 24, 31, 36, 38 и 39. Ответы на вопросы 1, 11, 12, 19, 23, 33–35 и 40 не учитываются.

Подсчитывается общая сумма баллов. Чем больше сумма баллов, тем выше уровень мотивации к достижению успеха.

От 1 до 10 баллов — низкая мотивация к успеху;

от 11 до 16 баллов — средний уровень мотивации;

от 17 до 20 баллов — умеренно высокий уровень мотивации;

более 21 балла — слишком высокий уровень мотивации к успеху.

**Тестирование на основе материалов Р. В.Овчаровой**

**«Методика выявления коммуникативных склонностей обучающихся»**

**Вопросы**

1.Часто ли вам удаётся склонить большинство своих товарищей к принятию ими Вашего мнения?

2.Всегда ли Вам трудно ориентироваться в создавшейся критической ситуации?

3.Нравиться ли Вам заниматься общественной работой?

4.Если возникли некоторые помехи в осуществлении Ваших намерений, то легко ли Вы отступаете от задуманного?

5.Любите ли Вы придумывать или организовывать со своими товарищами различные игры и развлечения?

6. Часто ли Вы откладываете на другие дни те дела, которые нужно было выполнить

сегодня?

7. Стремитесь ли Вы к тому, чтобы Ваши товарищи действовали в соответствии с вашим мнением?

8.Верно ли, что у Вас не бывает конфликтов с товарищами из-за невыполнения ими своих обещаний, обязательств, обязанностей?

9.Часто ли Вы в решении важных дел принимаете инициативу на себя?

10. Правда ли, что Вы обычно плохо ориентируетесь в незнакомой для Вас обстановке?

11. Возникает ли у Вас раздражение, если вам не удаётся закончить начатое дело?

12. Правда ли, что Вы утомляетесь от частого общения с товарищами?

13. Часто ли Вы проявляете инициативу при решении вопросов, затрагивающих интересы Ваших товарищей?

14. Верно ли, что Вы резко стремитесь к доказательству своей правоты?

15. Принимаете ли Вы участие в общественной работе в школе (классе)?

16. Верно ли, что Вы не стремитесь отстаивать своё мнение или решение, если оно не было сразу принято Вашими товарищами?

17. Охотно ли Вы приступаете к организации различных мероприятий для своих товарищей?

18. Часто ли Вы опаздываете на деловые встречи, свидания?

19. Часто ли Вы оказываетесь в центре внимания своих товарищей?

20. Правда ли, что Вы не очень уверенно чувствуете себя в окружении большой группы своих товарищей?

**Лист ответов**

1 6 11 16

2 7 12 17

3 8 13 18

4 9 14 19

5 10 15 20

 Отработка полученных результатов. Показатель выраженности коммуникативных склонностей определяется по сумме положительных ответов на все нечётные вопросы и отрицательных ответов на все чётные вопросы, разделённой на 20. По полученному таким образом показателю можно судить об уровне развития коммуникативных способностей ребёнка:

- низкий уровень – 0,1 - 0,45;

- ниже среднего - 0,46 -0, 55;

- средний уровень- 0.56 – 0,65;

- выше среднего - 0,66 -0,75;

- высокий уровень -0,76 -1.

**Анкетирование для родителей обучающихся**

**«Выявление степени удовлетворённости образовательным**

**процессом и оценки результатов обучения»**

Для ребенка большое значение имеет оценка его труда родителями, поэтому педагогу надо продумать систему работы с ними. Это могут быть открытые занятия по окончании полугодия, отчетные мероприятия студии и всего Центра, чтобы родители могли по итоговым творческим работам видеть рост своего ребенка в течение года.

Для выявления степени удовлетворённости образовательным процессом и оценки результатов обучения детей их родителями проводится анкетирование.

**АНКЕТА**

Группа № \_\_\_\_\_\_

1. **Понравилось ли Вам открытое занятие?**

3- понравилось

2- не очень понравилось

1- совсем не понравилось

1. **Виден ли творческий рост группы в целом?**

3- виден хороший рост

2- не очень хороший рост

1- не виден рост

1. **Оцените степень творческого роста своего ребенка.**

3- очевиден рост

2- малозаметный рост

1- не заметен вовсе

1. **Выполнял ли Ваш ребёнок подобные упражнения дома?**

3- постоянно

2- изредка

1- никогда

1. **Считаете ли Вы, что поставленные задачи носят посильный характер?**

3- посильный

2-частично посильный

1-не посильный

***Ответы на дополнительные вопросы анкетирования:***

1. Группа, в которой занимается мой ребенок, можно назвать дружной.
2. Педагог проявляет доброжелательное отношение к моему ребенку.
3. В группе мой ребенок чувствует себя комфортно.
4. Я испытываю чувство взаимопонимания, контактируя с педагогами и администрацией центра детского творчества, в котором занимается мой ребенок.
5. Мой ребёнок проявляет творческую инициативу, педагог помогает ему в этом.
6. Педагог справедливо оценивает достижения моего ребенка.
7. Мой ребенок не перегружен учебными занятиями и домашними заданиями по техническому творчеству.
8. Педагог учитывает индивидуальные особенности моего ребенка.
9. В коллективе проводятся мероприятия, которые полезны и интересны моему ребенку.
10. Педагоги дает моему ребенку глубокие и прочные знания.
11. В коллективе заботятся о физическом развитии и здоровье моего ребенка.
12. Учебное заведение способствует формированию достойного поведения моего ребенка.
13. Администрация и педагог создают условия для проявления и развития способностей моего ребенка.
14. Коллектив помогает ребенку поверить в свои силы.
15. Коллектив помогает ребенку учиться решать жизненные проблемы.
16. Коллектив помогает ребенку учиться преодолевать жизненные трудности.
17. Коллектив помогает ребенку учиться правильно, общаться со сверстниками.
18. Коллектив помогает ребенку учиться правильно общаться со взрослыми.

**Цель**:выявить уровень удовлетворенности родителей работой педагога по техническому творчеству и коллектива в целом.

*Высказывания 1-13*

**Обработка результатов**.Удовлетворенность родителя работой коллектива(коэффициент Х)определяется как частное от деления общей суммы баллов всех его ответов на общее количество ответов (на 15).

Если коэффициент Х равен 3 или больше этого числа, то это свидетельствует о высоком уровне удовлетворенности; если он равен или больше 2, но не меньше 3, то это говорит о среднем уровне удовлетворенности; если же коэффициент Х меньше 2, то это является показателем низкой удовлетворенности.

*Высказывания 14-18*

**Обработка результатов**.Подсчитывается средний показатель оценки родителей по всей совокупности предложенных утверждений. Его значение сопоставляется со шкалой оценивания, использованной в данной методике. Если полученный показатель получится меньше 3 баллов, то результаты опроса свидетельствуют о низкой оценке родителями помощи образовательного учреждения в воспитании у детей способности к решению основных жизненных проблем.

**Утверждения,** представленные в анкете,оцениваются от0до4-х баллов:

4- совершенно согласен;

3- скорее согласен;

2-трудно сказать;

1-скорее не согласен;

0- совершенно не согласен.

Анкетирование после открытых занятий в декабре показали высокую степень удовлетворённости родителей.