**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ**
**АДМИНИСТРАЦИИ БЕЛОГОРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**
**ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ С. ВОЗЖАЕВКИ**

Принята на заседании
педагогического совета
от «02» июня 2025 года
Протокол № 02

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОАУ ДО ЦДО
с. Возжаевки
Малитцкая Олеся Александровна
Подписан: Малитцкая Олеся Александровна
DN: O=МОАУ ДО ЦДО с. Возжаевки, CN=Малитцкая Олеся Александровна, E=olese19@mail.ru
Основание: я являюсь автором этого документа
Местоположение: Возжаевка
Дата: 2025.07.10 10:13:16+09'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.2.2
приказ Малитцкая О.А.
№ 1 – р «04» июня 2025 года

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА «Берегиня»

Направленность программы –естественнонаучное
Уровень программы – стартовый (ознакомительный)
Возраст обучающихся – 7– 13 лет
Срок реализации – 1 год, 72 часа

Автор-составитель:
Меньшикова Елена Геннадьевна,
педагог дополнительного образования
высшей квалификационной категории

Возжаевка, 2025

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Раздел 1.Комплекс основных характеристик программы**.……3

1.1. Пояснительная записка……..…….…….……3

1.2. Цель и задачи программы…….……...6

1.3. Содержание программы……..……6

1.4. Планируемые результаты…….……..11

**Раздел 2.Комплекс организационно-педагогических условий**……14

2.1.Календарный учебный график. ……..14

2.2. Условия реализации программы. ……..14

2.3. Формы аттестации …… ….……15

2.4. Оценочные материалы…….……16

2.5.Методические материалы…….23

2.6. Рабочая программа воспитания……..…….24

2.7. Календарный план воспитательной работы……30

**Список литературы**…….……..……...…… 32

**Приложение** …… 34

Приложение 1. Календарно-учебный график ..... … 34

Приложение 2. Диагностика усвоения обучающимися материала,

в процессе обучения по ДООП «Берегиня»……..... 39

## 1. Комплекс основных характеристик программы

### 1.1. Пояснительная записка

Программа «Берегиня» является дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программой естественнонаучной направленности и разработана в соответствии с:

- Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации»; от 29.12.2012 г. № 273;

- Концепции развития дополнительного образования детей до 2023 года, утверждённой распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678 – р;

- приказа Министерства Просвещения РФ от 27 июля 2022 года№ 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Письма Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- Устава Муниципального образовательного автономного учреждения дополнительного образования Центра дополнительного образования с. Возжаевки;

- Методических рекомендаций по организации дополнительных общеобразовательных программ (разработанных МКУ Отдел образования и молодежной политики администрации Белогорского муниципального округа

Муниципальный опорный центр Белогорского округа, приказ № 13-р от 19.01.2022 г.

Программа «Берегиня» является модифицированной.

**Направленность программы** - естественнонаучное.

**Уровень освоения программы**– стартовый (ознакомительный).

**Актуальность программы «Берегиня»** в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относится к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

**Новизна программы.** В настоящее время увеличился спрос на рациональное питание человека, возрос интерес в дополнительных знаниях по здоровому питанию и здоровому образу жизни. На учебно-опытных участках Центра можно встретить овощные культуры нетипичные для наших климатических условий. Необычная форма, цвет и возможность попробовать выращенную своими руками овощи и пряно- вкусовые культуры привлекают воспитанников. Опрос родителей о возможности получения дополнительных знаний дал положительный результат.

**Отличительная особенность программы**. Данная программа способствует развитию познавательного интереса, как базиса внутренней потребности к постоянному саморазвитию.

**Адресат программы.** Программа ориентирована на возраст обучающихся 7 - 13 лет, имеющих необходимый запас знаний. Для обучения принимаются все желающие, что дает возможность заниматься с разнообразными категориями детей: одаренными, детьми из групп социального риска, детьми из семей с низким социально-экономическим статусом. Количественный состав обучающихся в группе – 10 человек. Возрастная группа детей с 7-13 лет, в случае хорошей мотивации, отличается сравнительно высоким уровнем аналитического мышления и критического подхода к себе и окружающим, их

психофизические показатели достаточны для участия, подготовки и защите собственных проектов и участия в конференциях.

Программа предусматривает уровень освоения: стартовый-ознакомительный.

*Стартовый - ознакомительный уровень* предполагает обеспечение обучающихся общедоступными и универсальными формами организации учебного материала, минимальную сложность предлагаемых заданий, приобретение начальных знаний в области кулинарного искусства, элементарных умений и навыков приготовлений блюд из русской кухни.

**Форма обучения** – очная, аудиторные, внеаудиторные (экскурсии, практические работы), теоретические и практические занятия.

**Форма организации занятий –** групповая. Состав группы – постоянный.

**Объем и срок освоения программы, режим занятий.** Полный курс обучения рассчитан на 72 часа. Программа рассчитана на один учебный год. Образовательный процесс проводятся один раз в неделю по 2 академических часа в неделю. Занятия проводятся с постоянной сменой деятельности.

**Принципы построения программы:**

- **принцип индивидуального и дифференцированного подхода** – предполагает учёт возрастных, личностных особенностей детей, уровень их психического и физического развития.
- **принцип доступности** - отбор знаний, наиболее актуальных для ребенка данного возраста; предполагает значимость для ребенка получаемых знаний, их эмоциональную окраску. Не следует употреблять научные термины, хотя содержание некоторых из них может быть объяснено в доступной и привлекательной форме.
- **принцип рационального сочетания разных видов деятельности**, адекватный возрасту баланс интеллектуальных, эмоциональных и двигательных нагрузок;
- **принцип конструктивизма** - его применение означает, что в качестве примеров для обучающихся должна использоваться только нейтральная, положительная или отрицательно-положительная информация.

## 1.2. Цели и задачи программы

**Цель программы:** создание необходимых условий для профессионального самоопределения детей посредством приобщения их к основам здорового питания и традициям русской кухни.

**Задачи программы:**

1. Познакомить детей с историей кулинарии, с наиболее распространенными блюдами русской кухни и особенностями национальных блюд, дать знания о рациональном питании;
2. Обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии;
3. Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
4. Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
5. Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
6. Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

## 1.3. Содержание программы

### Учебный план

| № п/п | Наименование Разделов, тем | Количество часов | | | Формы аттестации (контроля) |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Теория | практика | |
| 1 | Вводное занятие. | 2 | 1 | 1 | Анкетирование. Вводный контроль |
| 2 | История возникновения кулинарии. | 2 | 1 | 1 | Опрос наблюдение |
| 3 | Основы здорового образа жизни. Физиология питания. | 4 | 2 | 2 | Опрос Составление технологической карты |
| 4 | Основы рационального питания. | 2 | 1 | 1 | Опрос. Составление технологической карты. |
| 5 | Способы обработки пищевых продуктов. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. | 4 | 2 | 2 | Составление технологической карты. |
| 6 | Витамины. Витамины, их классификация. | 2 | 1 | 1 | Составление технологической карты. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Минеральные вещества и здоровье. Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. | 4 | 2 | 2 | Опрос. Промежуточный контроль |
| 8 | Животные продукты питания. | 4 | 2 | 2 | Составление технологической карты. |
| 9 | Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. | 4 | 2 | 2 | Составление технологической карты. |
| 10 | Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. | 4 | 2 | 2 | Составление технологической карты. |
| 11 | Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. | 2 | | 2 | Составление технологической карты. |
| 12 | Растительные продукты питания. | 4 | | 4 | Составление технологической карты. |
| 13 | Приготовление первых блюд. | 8 | 2 | 6 | Составление технологической карты. |
| 14 | Приготовление вторых блюд. | 6 | 2 | 4 | Составление технологической карты, творческая работа |
| 15 | Технология приготовления песочного теста и изделий из него. | 8 | 2 | 6 | Составление технологической карты, творческая работа |
| 16 | Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. | 8 | 2 | 6 | Составление технологической карты, творческая работа |
| 17 | Итоговое занятие. Подготовка к итогам года. Разработка презентаций. | 4 | 2 | 2 | Составление общей презентации за год. Итоговый контроль. |
| | Итого | 72 | 26 | 46 | |

## Содержание учебного плана

1. **Вводное занятие. 2 часа**.

**Теория.** Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Игры на знакомство. Викторина.

*Формы контроля:* анкетирование.

2. **История возникновения кулинарии. 2 часа**.

*Теория.* Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ.

*Практическая работа.* Приготовление горячих напитков. Перечень блюд: зеленый чай, фруктовый чай.

*Формы контроля:* наблюдение, опрос.

3**.Основы здорового образа жизни. Физиология питания. 4 часа**.

*Теория (2 часа)*. Пищевые вещества и их значение.

*Практическая работа (2 часа)*. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты). Здоровый образ жизни, как профилактика заболеваний. Составление технологической карты меню.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

4.**Основы рационального питания. Рациональное питание. 2 часа**. Теория (1 час). Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практическая работа (1 час). Приготовление блюд из круп (или сладких блюд). Перечень блюд: пшенная каша с тыквой, гурьевская каша, каша мешанка.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

5.**Способы обработки пищевых продуктов. 4 часа**.

*Теория (2 часа)*. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

*Практическая работа (2 часа)*. Приготовление паровых блюд. Перечень блюд: суфле морковно-яблочное, творожная запеканка с изюмом и курагой на пару.

*Формы контроля:* составление технологической карты.

6.**Витамины. Витамины, их классификация**. **2часа**.

*Теория (1 час)*. Содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

*Практическая работа (1 час)*. Приготовление салатов. Перечень блюд: салат морковный с изюмом, салат свекольный с черносливом.

*Формы контроля:* составление технологической карты.

7.**Минеральные вещества и здоровье. 4 часа**.

*Теория (2 часа)*. Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

*Практическая работа (2 часа)*. Приготовление витаминных блюд. Перечень блюд: салат из сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами, яблочный салат с арахисом орехом.

*Формы контроля:* опрос, промежуточный контроль.

8.**Животные продукты питания. 4 часа**.

*Теория (2 часа). Животные* продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

*Практическая работа (2 часа)*. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы, морепродуктов. Приготовление мясных блюд. Перечень блюд: запеченное мясо с овощами. Приготовление рыбных блюд.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

9. **Значение молоко и молочных продуктов. 4 часа**.

*Теория (2 часа)*. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. *Практическая работа (2 часа)*. Приготовление блюд из молока и молочных продуктов. Перечень блюд: молочная лапша, салат сыром и ананасом.

*Формы контроля:* составление технологической карты.

10. **Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. 4 часа**. *Теория (2 часа)*. Сервировка стола. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки, способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом.

*Практическая работа (2 часа)*. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола. Приготовление праздничного блюда. Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком, суп ризотто.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

11. **Значение яиц в питании человека**. **Блюда из яиц.2 часа**.

*Практическая работа (2 часа)*. Приготовление блюд из яиц. Перечень блюд: яйцо в мешочек, омлет с зеленым луком.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

12.**Растительные продукты питания**. **4 часа**.

*Практическая работа (4 часа)*. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: картофельные оладьи. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: пюре из фасоли. Кабачковые котлеты.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

13. **Приготовление первых блюд. 8 часов**.

*Теория (2 часа)*. Знакомство с технологией приготовления супов с макаронными изделиями, щей и борща.

*Практическая работа (6 часов)*. Приготовление супов: горохового, рисового харчо, щей со свежей капустой, борща вегетарианского.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

14.**Приготовление вторых блюд из круп и бобовых. 6 часов**.

*Теория (2 часа)*. Знакомство с видами каш и технологией их приготовления. *Практическая работа (4 часа)*. Приготовление каш: гречневой с маслом; гороховой с маслом; рисовой, пшенной.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

15. **Технология приготовления песочного теста и изделий из него**. **8 часов**.

*Теория (2 часа)*. Беседа о печенье и тортах. Правила техники безопасности при работе с электропечей. Знакомство с технологией приготовления песочного теста.

*Практическая работа (6 часов)*. Приготовление изделий из песочного теста: «Лимонник», печенье «Бананы», торт сердечко, трубочки песочные со сливовым повидлом.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

16. **Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него**. **8 часов**

*Теория (2 часа)*. Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий.

*Практическая работа (6 часов)*. Приготовление теста и выпечка изделий: блинов, оладий, пончиков, беляши с субпродуктами.

*Формы контроля:* опрос, составление технологической карты.

17. **Итоговое занятие.4 часа**.

*Теория (2 часа)*. Подведение итогов за год работы.

*Практическая работа (2 часа)*. Выполнение тестового задания и практической работы.

*Формы контроля: итоговый* контроль.

## 1.4. Планируемые результаты

В ходе реализации программы у обучающихся будут сформированы:

**Личностные результаты:**

-умение выделять в потоке информации необходимый материал по заданной теме;

- умение активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

- умение проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;

**Метапредметные результаты:**

Обучающиеся научатся:

- организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её целей;

- осуществлять контроль, коррекцию и оценку результатов своей деятельности;

- проводить сравнение и классификацию объектов;

- понимать и применять полученную информацию при выполнении заданий;

- проявлять индивидуальные творческие способности.

- активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении целей;

-умение доносить информацию в доступной, эмоционально - яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

**Предметные результаты:**

- представление об основах здорового, рационального питания и образа жизни;

- овладение умениями организовывать свою жизнь по правилам,

- представление об особенностях приготовления пищи, влияние условий приема пищи и ее усвоение организмом, уметь различать животные, растительные и молочные продукты питания.

Усвоение программы возможно по 3 уровням

**Низкий уровень:**

***Знают:***

- ТБ, правила поведения на занятиях;

- современную бытовую технику для приготовления пищи в домашних условиях;

-общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ;

***Умеют:***

- работать в коллективе;

-приготовление блюд из вареных овощей и составлять технологические карты;

- составлять меню школьника на день.

**Средний уровень:**

**Знают:**

- ТБ, правила поведения на занятиях;

-особенности приготовления пищи для сохранения витаминов;

- характеристику способов обработки пищевых продуктов;

-приготовление витаминных блюд.

**Умеют:**

- работать в коллективе;

-приготовить блюда из пищевых растений;

- Приготовление первых блюд.

- Приготовление вторых блюд.

**Высокий уровень:**

**Знают:**

- технологию приготовления народных блюд (щи);

-технологию приготовления песочного теста и изделий из него;

- **Умеют:**

- работать в коллективе;

-приготовить дрожжевое тесто;

- составлять технологические карты

## 2.Комплекс организационно-педагогических условий

### 2.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график по программе составлен для учебной группы и оформлен приложением. В дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе естественнонаучной направленности «Берегиня» в Приложении 1 приведена форма календарного учебного графика на 2025 – 2026 учебный год.

### 2.2. Условия реализации программы

### Материально-техническое обеспечение

Для реализации данной программы необходимо иметь:

1. Помещение, соответствующее санитарно – гигиеническим нормам и технике безопасности;
2. Столы для обучающихся – 5 штук;
3. Стулья – 10 штук;
4. Стол – тумба – 1 штука;
5. Формы, кухонный инвентарь;
7. Дидактический материал: иллюстрации, фотографии, карты таблицы, схемы, книги, видео презентации по темам;
8. Оборудование занятиям, тестовые задания, карточки, анкеты, опросники.
9. Оборудование: ноутбук, экран.

**Кадровое обеспечение.** Дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу «Берегиня» реализует педагог дополнительного образования, имеющий необходимый для выполнения должностных обязанностей уровень профессиональной подготовки.

Педагог должен иметь профессиональную квалификацию необходимую для выполнения трудовой функции, уровень подготовки, соответствующий:

- Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования», утверждённому приказом Министерства труда и социального развития от 22.09.2021 г. № 652.

**Информационное обеспечение:** мировые лучшие кулинарные книги, плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола», таблица «Примерная потребность подростков в калориях»; схемы приготовления блюд; фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»), тесты для контроля знаний, умений, навыков; дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; игровой материал; наглядный иллюстративный материал; библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

## 2.3. Формы аттестации

Процесс обучения предусматривает следующие виды контроля:

| **Время проведения** | **Цель проведения** | **Формы контроля** |
|---|---|---|
| **Входящий контроль** | | |
| В начале учебного года | Определение уровня развития детей, их творческих способностей | Опрос (10 вопросов) |
| **Текущий контроль** | | |
| В течении всего учебного года | Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Определение готовности детей к восприятию нового материала. Повышение ответственности и заинтересованности детей в обучении. Подбор наиболее эффективных методов и средств обучения. | Педагогическое наблюдение |
| **Промежуточный контроль** | | |
| В конце первого полугодия | Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Определение результатов обучения. | тестирование (10 вопросов) |
| **Итоговый контроль** | | |
| В конце учебного года по окончании обучения по программе | Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Получение сведений для совершенствования общеобразовательной программы и методов обучения. | Тестирование (10 вопросов) |

## 2.4 Оценочные материалы

При оценивании учебных достижений обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Берегиня»

используются:

- Диагностика усвоения материала, в процессе обучения по общеобразовательной общеразвивающей программе «Берегиня».
- Индивидуальная карта учета результатов интеллектуальных способностей.
- Информационная карта учета результатов обучающихся участия в мероприятиях разного уровня.

Оценочные материалы программы разработаны с учетом требований к стартовому уровню освоения учебного материала (Приложение 2)

**Характеристика оценочных материалов**

| | Планируемые результаты | Критерии оценивания | Виды контроля /промежуточной аттестации | Диагностический инструментарий (формы, методы, диагностики) |
|---|---|---|---|---|
| Личностные результаты | | Определение уровня развития детей, их творческих способностей | Входящий контроль | Опрос (10 вопросов) |
| | Привлечение обучающихся к деятельности кулинарного дела. | Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Определение готовности детей к восприятию нового материала. Повышение ответственности и заинтересованности детей в обучении. Подбор наиболее эффективных методов и средств обучения. | Текущий контроль | Педагогическое наблюдение |
| Метапредметные результаты | Обучение обучающихся кулинарному и флористическому делу. | Определение степени усвоения обучающимися учебного материала. Определение результатов обучения | Промежуточный контроль | тестирование (10 вопросов) |
| Предметные результаты | Демонстрация и презентация работ. | Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение | Итоговый контроль | Тестирование (10 вопросов) |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | результатов обучения. Получение сведений для совершенствования общеобразовательной программы и методов обучения. | | |

## Формы выявления, фиксации и предъявления результатов реализации дополнительной образовательной программы

| Способы и формы выявления результатов | Способы и формы фиксации результатов | Способы и формы предъявление результатов |
|---|---|---|
| Беседа, опрос, наблюдение, праздничные мероприятия, выставки, конкурсы, зачеты | Грамоты, дипломы, готовые работы, журнал, тестирование, протоколы диагностики. | Выставки, конкурсы, праздники, демонстрация готовых изделий. |

## Методические материалы

| № п/п | **Название раздела, Темы занятия** | Материально-техническое оснащение, дидактико-Методический материал | Формы, методы, приемы обучения. Педагогические технологии | Формы учебного занятия | Формы контроля аттестации |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | **Вводное занятие.** Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. | Инструкционные задания | Индивидуальное обучения, групповое обучения | По дидактической цели | Анкетирование, опрос |
| 2. | **История возникновения кулинарии.** Этапы возникновения кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ | образцы изделий | Коллективное взаимообучения | По дидактической цели | Беседа |
| 3. | **Основы здорового образа жизни.** Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. | раздаточные материалы | коллективное взаимообучения | практическое занятие | наблюдение |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» | | | | |
| 4. | **Основы здорового образа жизни.** Питание и здоровье. Приготовление блюд из вареных овощей. Перечень блюд: винегрет из фруктов и овощей, | технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Опрос |
| 5. | **Основы рационального питания.** Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Составление меню на день. | технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 6. | **Способы обработки пищевых продуктов.** Характеристика способов обработки пищевых продуктов. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 7. | **Способы обработки пищевых продуктов.** Преимущества приготовления пищи на пару. *Практическая работа.* Приготовление паровых блюд. Перечень блюд: суфле морковно-яблочное | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 8. | **Витамины.** Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 9. | **Минеральные вещества и здоровье.** Макро- и микроэлементы Потребность организма в минеральных веществах. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 10. | **Минеральные вещества и здоровье.** Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение. Практическая работа. Приготовление витаминных блюд. Перечень блюд: салат из | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами. | | | | |
| 11. | **Животные продукты питания.** Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Приготовление мясных блюд. Перечень блюд: запеченное мясо с овощами. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 12. | **Животные продукты питания.** Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. Приготовление рыбных блюд. Перечень блюд: рыбная запеканка. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 13. | **Молоко и молочные продукты.** Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 14. | **Молоко и молочные продукты.** Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Практическая работа. Пирог из творога. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 15. | **Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом.** Сервировка стола. Искусство сервировки, История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 16. | **Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом.** Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток, правила поведения за столом. Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Сервировка праздничного стола. Приготовление праздничного блюда. | | | | |
| 17. | **Блюда из яиц.** Значение яиц в питании человека. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 18. | **Растительные продукты питания.** Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 19. | **Растительные продукты питания.** Возникновение предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Приготовление блюд из пищевых растений. Перечень блюд: пюре из фасоли. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 20. | **Приготовление первых блюд.** Знакомство с технологией приготовления супов. Практическая работа. Приготовление супов: горохового. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 21. | **Приготовление первых блюд.** Знакомство с технологией приготовления супов с макаронными изделиями. Практическая работа. Приготовление супов: вермишелевый | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 22. | **Приготовление первых блюд.** Знакомство с технологией приготовления щей. Практическая работа. Приготовление щей со свежей капустой. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 23. | **Приготовление первых блюд.** Знакомство с технологией приготовления борща. Практическая работа. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Приготовление борща вегетарианского. | | | | |
| 24. | **Приготовление вторых блюд.** Приготовление вторых блюд из круп и бобовых. Практическая работа. Приготовление каш: гречневой с маслом. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 25. | **Приготовление вторых блюд.** Знакомство с видами каш и технологией их приготовления. Практическая работа. Приготовление каш: гороховой с маслом. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 26. | **Приготовление вторых блюд.** Знакомство с видами каш и технологией их приготовление. Практическая работа. Приготовление каш: рисовой с изюмом | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 27. | **Технология приготовления песочного теста и изделий из него.** Беседа о печенье и тортах. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста: «Лимонник». | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 28. | **Технология приготовления песочного теста и изделий из него.** Правила техники безопасности при работе с электропечи. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного печенье «Бананы». | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 29. | **Технология приготовления песочного теста и изделий из него.** Знакомство с технологией приготовления песочного теста. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста: пирог «Воздушный поцелуй ». | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 30. | **Технология приготовления песочного теста и изделий из него.** Знакомство с технологией | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | приготовления песочного теста. Практическая работа. Приготовление изделий из песочного теста: печенье «День ночь». | | | | |
| 31. | **Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.** Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий. Практическая работа. Приготовление теста и выпечка изделий: блинов | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 32. | **Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.** Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий. Практическая работа. Приготовление теста и выпечка изделий: оладий. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 33. | **Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.** Практическая работа. Составление технологической карты. Приготовление теста и выпечка изделий: пончиков. | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 34. | **Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.** Практическая работа. Приготовление теста и выпечка изделий: булочки с заливкой сметанной | Технологические карты, раздаточные материалы | Коллективное взаимообучения | Практическое занятие | Наблюдение, опрос |
| 35. | **Итоговое занятие.** Подготовка к итогам года. Разработка презентаций. | Составление презентационного материала | Групповое и коллективное взаимообучения | Презентация работ. | Итоговый контроль |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 36. | **Итоговое занятие.** Подготовка к итогам года. Разработка презентаций. | Составление презентационного материала | Групповое и коллективное взаимообучения | Презентация работ. | Итоговый срез |

## 2.5. Методические материалы

Методика обучения предполагает доступность излагаемой информации для возраста обучающихся, что достигается за счёт наглядности и неразрывной связи с практическими занятиями. Формы занятий определяются направленностями программы и её особенностями.

**Формы организации учебного занятия:** практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры виртуально. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый обучающийся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами художественного мастерства.

Практические работы целесообразно проводить, разделив обучающихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ребенок должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Обучающиеся ведут тетрадь для записей основных сведений. Это могут быть какие-либо зарисовки, правила, полезные советы и т.п.

Для достижения цели и задач программы предусматриваются современные педагогические и информационные технологии:

- личностно-ориентированные;
- здоровьесберегающие;
- информационно – коммуникативные технологии;
- игровые технологии;
- практико-ориентированные.

В период обучения для проведения образовательной деятельности используются следующие **методы**:

- словесные: лекция, беседа, анализ;
- наглядные: показ видеоматериалов, иллюстраций, эскизов, работа по образцу;
- практические: выполнение работ по инструкционным картам, схемам;
- объяснительно-иллюстративный;
- репродуктивный.

**Методические и дидактические материалы:**

- методические разработки по темам;
- наличие наглядного материала;
- наличие демонстрационного материала;
- видеофильмы;
- раздаточный материал;
- дидактические карточки;
- инструкционные карточки.

## 2.6. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания предназначена для всех групп обучающихся, а также их родителей (законных представителей) детского объединения «Берегиня» в возрасте 7 - 13 лет.

Программа направлена на приобщение обучающихся к традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в обществе, а также решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми.

**1. Цель, задачи и особенности организуемого воспитательного процесса в ДОО.**

**Цель программы воспитания** – создание благоприятных условий и эмоционально-психологического комфорта для формирования всесторонне развитой личности, способной к творческому созиданию.

**Задачи программы воспитания:**

1. Реализовывать воспитательные возможности общих ключевых дел.

2. Реализовывать воспитательный потенциал и возможности учебного занятия, поддерживать использование интерактивных форм работы с обучающимися.

3.Содействовать формированию социально значимых ценностей и социально активных приемов поведения.

4. Способствовать развитию инициативности, любознательности, способности к творческому самовыражению.

5. Воспитывать чувство собственного достоинства, способность к адекватной самооценке.

6. Организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся.

**Особенности организуемого воспитательного процесса в ДОО**

Деятельность дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Берегиня» имеет естественнонаучную направленность.

Количество обучающихся образовательного объединения составляет до 10 человек. Обучающиеся имеют возрастную категорию детей от 7 до 13 лет.

Формы работы – индивидуальные и групповые.

Детское творчество — это своеобразная самобытная сфера духовной жизни. Желание творить, создавать выразительный образ, воспитывать аккуратность в работе напрямую зависит от эмоционального состояния обучающегося. Поэтому воспитательный процесс в детском объединении «Берегиня» основывается на создании эмоционального комфорте в коллективе, как при индивидуальной, так и групповой форме работы.

«Эмоциональный комфорт» предполагает не только соответствующее насыщение всей атмосферы образовательного объединения, но и учет желаний и интересов воспитанников, установление доверительных и доброжелательных отношений в коллективе в целом, а также между педагогом и детьми.

Воспитательный процесс в ДОО ориентирован не только на передачу определенных знаний умений и навыков, но и на развитие обучающихся, раскрытие их творческих возможностей, способностей и таких качеств личности: как инициативность, самодеятельность, фантазия, самобытность, то есть на то, что относится к индивидуальности обучающегося.

Основными **традициями** воспитания в образовательном объединении являются следующие:

- стержнем годового цикла воспитательной работы объединения являются ключевые общешкольные дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагога;
- важной чертой каждого ключевого дела является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в образовательном объединении создаются такие условия, при которых по мере взросления ребенка увеличивается его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- в проведении общественно-полезной деятельности поощряется конструктивное межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагог ориентирован на формировании в детском объединении доброжелательных и товарищеских взаимоотношений.

Привлечение каждого ребенка к удовлетворению интересов и развитию интеллекта, участию в общественной жизни, повышении социальной активности и творческого потенциала происходит через проведение учебных занятий и мероприятий по следующим направлениям:

1. *Гражданско-патриотическое* направленно на формирование патриотических, ценностных представлений о любви к Отчизне, к своей малой родине, формирование представлений о ценностях культурно-исторического наследия России, уважительного отношения к национальным героям и культурным представлениям российского народа.

2. *Духовно-нравственное* формирует ценностные представления о морали, об основных понятиях этики, о духовных ценностях народов России, об уважительном отношении к традициям, культуре и языку своего народа и народов России.

3. *Художественно-эстетическое* воспитание играет важную роль в формировании характера и нравственных качеств, а также в развитии хорошего вкуса и в поведении.

4. *Спортивно-оздоровительное* содействует здоровому образу жизни; ориентация на целенаправленное укрепление здоровья обучающихся, углубленное развитие физических качеств и способностей, оптимизация работоспособности и предупреждение заболеваемости.

5. *Здоровьесберегающее* формирует и развивает знания, даёт установку и личностные ориентиры на соблюдение норм здорового и безопасного образа жизни с целью сохранения, и укрепления физического, психологического и социального здоровья.

6. *Интеллектуальное* воспитание направлено на развитие кругозора и любознательности; воспитание познавательных интересов формирует потребность в приобретении новых знаний, интерес к творческой деятельности.

7. *Правовое воспитание* формирует у обучающихся правую культуру, даёт представления об основных правах и обязанностях, о принципах демократии, об уважении к правам человека и свободе личности.

8. *Воспитание семейных ценностей* направлено на формирование ценностных представлений об институте семьи, о семейных ценностях, традициях, культуре семейной жизни.

## 2. Формы и содержание деятельности.

Реализация цели и задач данной программы воспитания осуществляется в рамках следующих направлений - модулях воспитательной работы.

| Тематические модули | Направления воспитания | Задачи воспитания | Формы и виды деятельности |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| «Воспитание в детском объединении» | Организация воспитательной деятельности в детском объединении. | Содействовать развитию творческой активности обучающихся; организовывать воспитательную работу с коллективом и индивидуальную работу с обучающимися детского объединения; самореализация. | Мероприятия с учетом специфики обучения (ярмарки, праздники, фестивали, акции, флешмобы, конкурсы, квесты, викторины и интеллектуальные игры, экскурсии, мастер-классы, тренинги т.д.). |
| «Воспитание на учебном занятии» | Учебные занятия по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе. | Содействовать в понимании ценности знаний и практических навыков; приобретение навыков самостоятельного и рационального мышления; содействовать в установлении доверительных отношений между педагогом и детьми, способствующих позитивному восприятию содержания информации и активизации их позитивной деятельности. | Учебные занятия: занятие-деловая игра, образовательное путешествие, познавательная экскурсия, творческая мастерская, занятие-выставка, защита проекта. |
| «Ключевые культурно-образовательные события» | Воспитательные мероприятия в детском объединении, образовательной организации. | Реализовывать потенциал событийного воспитания для формирования ценностей, укрепления и развития традиций детского объединения и образовательной организации, развития субъектной позиции обучающихся. | Отчетные спектакли, концерты для родителей; творческие конкурсы; участие в акциях, посвященным значимым событиям; праздники образовательной организации; культурно-образовательные события – ежегодно проводимые творческие дела и мероприятия (театрализованные, музыкальные, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | литературные, спортивные и т.п.). |
| «Взаимодействие с родителями» | Продуктивное взаимодействие с родителями. | Организовывать работу с родителями (законными представителями) обучающихся для совместного решения проблем воспитания и социализации детей и подростков. | Совместная культурно-досуговой деятельность, совместная творческая деятельность (проведение мастер-классов, круглых столов); родительское собрание в объединении; индивидуальные консультации. |
| «Наставничество и тьюторство» | Индивидуализация образовательного процесса. | Реализовывать потенциал наставничества в воспитании обучающихся как основу поддержки и развития мотивации к саморазвитию. | Индивидуальная беседа; групповые и индивидуальные тьюторские консультации; учебный семинар; тренинг; участие в совместных конкурсах и проектных работах. |
| «Профилактика» | Организация профилактической деятельности по направлениям девиантного поведения детей и подростков, безопасности дорожного движения, пожарной, информационной, антитеррористической безопасности. | Способствовать в повышении уровня конструктивного поведения обучающихся; способствовать формированию социальной компетентности обучающихся; научить противостоять негативному воздействию окружающего социума. | Групповые и индивидуальные беседы; тематические акции, направленные на решение задач профилактической работы; конкурсы, соревнования. |

## 3. Планируемые результаты.

**Среди планируемых результатов реализации программы станет:**

- обеспечение преемственности и непрерывности воспитательной деятельности на основе современных тенденций развития учебно-воспитательного процесса;

- приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в обществе;

- формирование у обучающихся основ российской гражданской идентичности;

- готовность обучающихся к саморазвитию;

- ценностные установки и социально-значимые качества личности;

- активное участие коллектива и его отдельных представителей в социально-значимой деятельности.

## 2.7 Календарный план воспитательной работы

| № п/п | Название мероприятия, события | Форма проведения | Сроки проведения |
|---|---|---|---|
| *Тематический модуль «Воспитание на учебном занятии»* | | | |
| 1. | Игровой зачет «Создаем сказку своими руками» | Учебное занятие | декабрь 2025 |
| 2. | Познавательная игра «Язык кулинарного искусства» | Учебное занятие | март 2026 |
| *Тематический модуль «Воспитание в образовательном объединении»* | | | |
| 3. | «День знакомств» | КТД | сентябрь 2025 |
| 4. | Выставка «Успех технолога» | КТД | апрель 2026 |
| *Тематический модуль «Ключевые культурно-образовательные события»* | | | |
| 5. | День народного единства «В дружбе-слава». | игровая программа | ноябрь 2025 |
| 6. | Новогоднее мероприятие «Праздник к нам приходит» | воспитательное мероприятие | декабрь 2025 |
| 7. | «Живи, твори, мечтай». | Отчетное мероприятие | май 2026 |
| *Тематический модуль «Взаимодействие с родителями»* | | | |
| 8. | Родительское собрание | | сентябрь 2025 |
| 9. | Родительская гостиная «Папа, мама, я – здоровое питания». | | апрель 2026 |
| *Тематический модуль «Наставничество и тьюторство»* | | | |
| 10. | Участие в совместных конкурсах и проектах | | в течение года |

## Список литературы

## Список литературы для педагога

1.**Балинская И.Г.** Поваренок. / И.Балинская – М.: ТОО Олма- Пресс, 2004. 49 с: ил.; 28см; ISBN 5-9219-0116-4. –Текст: непосредственный.

2. **Бочкова И.А.** Кулинария для детей. Кухни народов мира. И.А Бочкова- М., 2011. 49 с: ил.; 28см; 6-9219-02212-5. –Текст: непосредственный.

3.**Богатая Л.М.** Книга о вкусной и здоровой пище./ Л.М. Богатая– М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 2018.90 с: –Текст: непосредственный.

4..**Вооке Э.Н.** Идеи умельцев / Э.Н.Вооке. – М., «Профиздат», 2008. 49 с: ил.; 28см; ISBN 5-9219-0116-4. –Текст: непосредственный.

5.**Горшков А.И., Липатова О.В.** Гигиена питания. / А.И Горшков., О.В Липатова. - М.: Медицина, 2007. - С.20-69, 134-259.

6. **Давыдова О.И.** Кухня народов. / О.И. Давыдова– Тольятти: Афас, 2012.

7. **Дайн Галина и Мария.** Как научиться готовить/ Галина и Мария Дайн. – Изд. Культура и традиции, Москва, 2009.-245С.

8. **Зима О.И.** Кулинарные рецепты на каждый день. / О.И.Зима – М.: Ринол классик, 2001. 49с: ил.;28см; ISBN 5-9219-0116-4. –Текст: непосредственный.

9. **Иванова В.А.** Детская поваренная книга. / В.А.Иванова. – М., 2010.59 с: ил.; 5-9219-02234-4. –Текст: непосредственный.

10**. Конышев В А.** Всё о правильном питании. В А.Конышев — М., 2011. 49.с; ISBN 5-9219-0116-1. –Текст: непосредственный.

11.**Николкина Т.А., Гуляева Т.С.,** Попова Г.П. «Уроки труда»/Т.А.Николкина, Т.С.Гуляева, Г.П.Попова. – Волгоград: Учитель, 2007.-99 с

12. **Худер Н.В.** Говорящий рисунок . / Н.В. Худер. – Детство-Пресс, 2011.89 с: ил.; 43см; ISBN 5-9219-0146-3. –Текст: непосредственный.

**Список литературы для обучающихся и родителей**

1. **ГоричеваГ.** Сказку сделаем из глины, теста, снега, пластилина./ Г. Горичева. – М.: Детская литература, 2001.-45-9219-0116-4. –Текст: непосредственный.

2. **Зима Д.Д.** Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2001. / Д.Д.Зима115 с: ил.; 18см; ISBN 5-9219-0116-4. –Текст: непосредственный.

3.**Левина М.** Сервировка праздничного стола./ М. Левина – М., 2000. 68 с: ил.; 28см; ISBN 5-9219-0116-6. –Текст: непосредственный.

4.**Каневская Л.Я.** Питание школьника./ Л.Я Каневская. - М.: Медицина, 2019. – 32 с.

**Приложение 1**
к разделу 2.1. «Календарно-учебный график»

## Календарный учебный график первого года обучения

## на 2025-2026 учебный год

| № п/п | Месяц | Число | Время | Форма занятия | Количество часов | Тема занятия | Место проведения | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Сентябрь 5 занятий | 01 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Вводное занятие | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1 учебный кабинет | Анкетирование. В водный контроль |
| | | 08 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | История возникновения кулинарии | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | опрос |
| | | 15 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Основы здорового образа жизни | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | наблюдение |
| | | 22 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Основы здорового образа жизни Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья» (заполнение анкеты). | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | наблюдение |
| | | 29 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Основы рационального питания | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | наблюдение |
| 2 | Октябрь 4занятия | 06 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Способы обработки пищевых продуктов | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | наблюдение |
| | | 13 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Способы обработки пищевых продуктов | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | наблюдение |
| | | 20 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Витамины и их классификация | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1учебный кабинет | Опрос наблюдение |
| | | 27 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Минеральные вещества и здоровье. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3. | Ноябрь 4 занятия | 03 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 10 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 17 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Приготовление мясных блюд. Перечень блюд: запеченное мясо с овощами. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 24 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| 4. | Декабрь 5 занятий | 01 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 08 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 15 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 22 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Значение яиц в питании человека. Блюда из яиц. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение |
| | | 29 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | опрос |
| 5. | Январь 3 занятия | 12 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | опрос |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 19 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления первых блюд. Практическая *работа.* Приготовление супов: горохового. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | опрос |
| | | 26 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления супов с макаронными изделиями. *Практическая работа.* Приготовление супов: вермишелевый | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | опрос |
| 6. | Февраль 3 занятия | 02 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления щей. *Практическая работа.* Приготовление щей со свежей капустой. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | опрос |
| | | 09 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления борща. *Практическая работа.* Приготовление борща вегетарианского. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 16 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Приготовление вторых блюд из круп и бобовых. *Практическая работа.* Приготовление каш: гречневой с маслом. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| 7. | Март 5 занятий | 02 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с видами каш и технологией их приготовления. *Практическая работа.* Приготовление каш: гороховой с маслом. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 09 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с видами каш и технологией их приготовление. *Практическая работа.* Приготовление каш: рисовой с изюмом | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 16 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Беседа о печенье и тортах. *Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста: «Лимонник». | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 23 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Правила техники безопасности при работе с электропечи. *Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного печенье «Бананы». | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 30 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления песочного теста. *Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста: пирог «Воздушный поцелуй ». | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| 8. | Апрель 4 занятия | 06 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления песочного теста. *Практическая работа.* Приготовление изделий из песочного теста: печенье «День ночь». | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 13 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий. *Практическая работа.* Приготовление теста и выпечка изделий: блинов | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 20 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Знакомство с технологией приготовления дрожжевого жидкого теста, выпечки разнообразных изделий. *Практическая работа.* Приготовление теста и выпечка изделий: оладий. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение, опрос |
| | | 27 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | *Практическая работа.* Приготовление теста и выпечка изделий: пончиков. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение опрос промежуточный контроль |
| 9. | Май 4 занятия | 04 | | | 2 | *Практическая работа.* Приготовление теста и выпечка изделий: | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | булочки с заливкой сметанной | | |
| | | 11 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | *Практическая работа.* Приготовление теста и выпечка изделий: батон с изюмом | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение опрос |
| | | 18 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Подготовка к итогам года. Разработка презентаций. | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение опрос |
| | | 25 | 17.00. 19.00 | групповая | 2 | Проведение итоговой аттестации. Заполнение итоговых срезов. Подведение итогов года. Показ презентаций. Награждение лучших обучающихся | МОАУ ДО ЦДО с.Возжаевки филиал 1, учебный кабинет | наблюдение опрос |

**Приложение 2**
к разделу 2.4. «Оценочные материалы»

**Диагностика усвоения обучающимися материала, в процессе обучения**

**по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Берегиня»**

## Нулевой срез тестовых заданий

1.Инструменты  необходимых для кулинарных работ.

- Печь
- Духовой шкаф
- **Миксер**
- **Ножи**

2. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях, найдите не верный ответ
    - Микроволновка
    - Хлебопечка
    - Фритюрница
    - Йогуртница
    - Мультиварка
    - Блинница
    - **Сковорода**
3. Традиционные кухни народов России, найдите не верный ответ.
    - Узбекская
    - Армянская
    - **Китайская**
4. Основы здорового образа жизни
    - **Рациональное питание**
    - **Калорийное питание**
    - **Сбалансированное питание**
5. Способы обработки пищевых продуктов.
    - **Паром**
    - **Охлаждением**
    - **Морозом**
6. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов.
    -
7. Потребность организма в минеральных веществах.
8. Животные продукты питания.
    - **Рыбные**
    - **Мясные**
    - морские

## Промежуточный срез тестовых заданий

1.Молоко и молочные продукты.

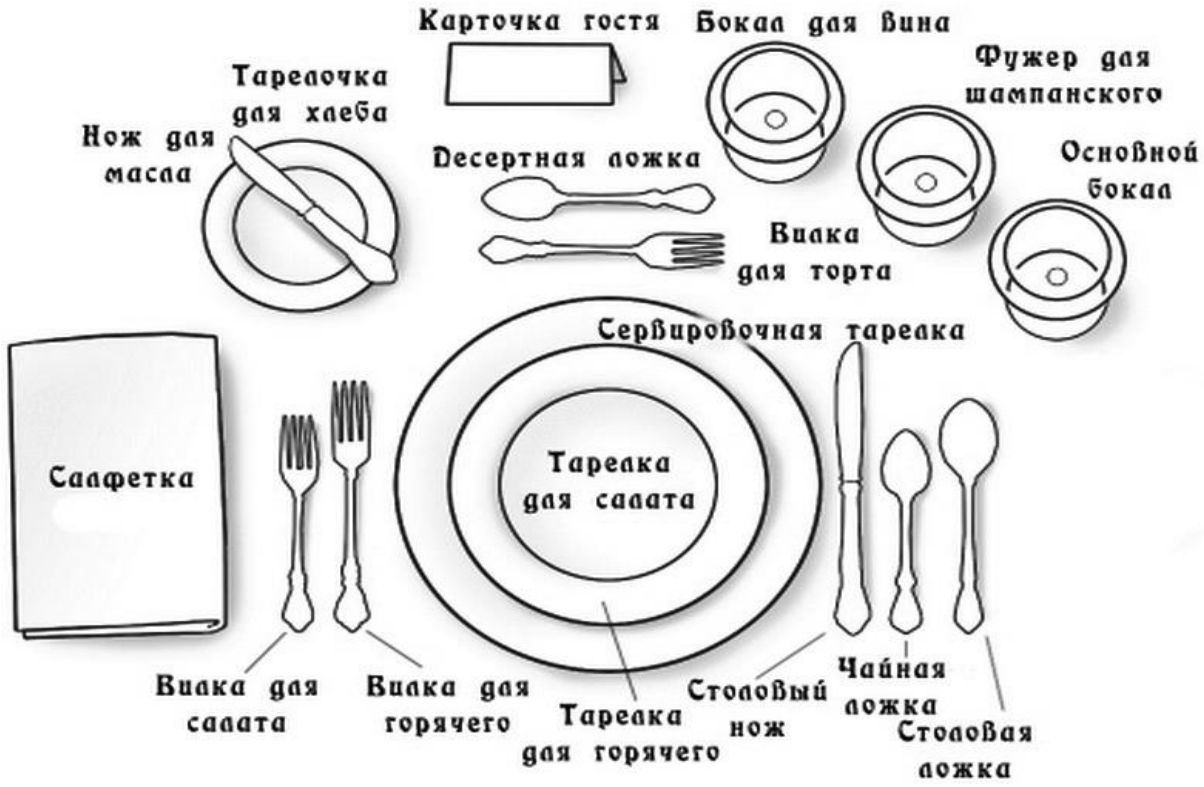
- **Кефир**

- **Ряженка**
- **Варенец**2. Сервировка стола на завтрак., правильно ли?

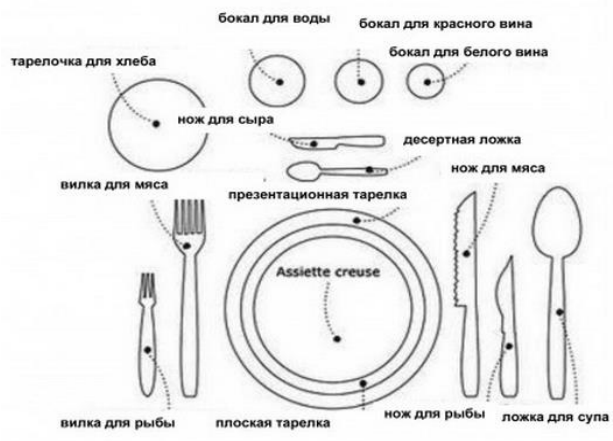
3.Сервировка стола к обеду верна?

1. Сервировка стола к ужину ?

2. Сервировка стола на праздник?




6. Правила сервировки стола верны?




7.Приготовление блюд из яйца. Яйцо в крутую под зеленым майонезом. Последовательность выполнения верна?

1. Выполнить первичную обработку яиц.
2. Отварить яйца вкрутую.
3. Охладить яйца в холод ной воде.
4. Промыть салат тёплой во дой и ополоснуть кипячёной.
5. Нарезать салат мелко.
6. Приготовить «зелёный майонез »: заправить салат майонезом и перемешать.
7. Очистить яйца.
8. Разрезать яйца на четыре части.
9. Выложить на закусочной тарелке листья салата и положить на них разрезанное яйцо.
10. Залить яйца «зелёным майонезом».
11. Оформить приготовленное блюдо

8.Растительные продукты питания найти и выделить на картинке.

- крупы
- хлеб
- растительное масло
- сахар

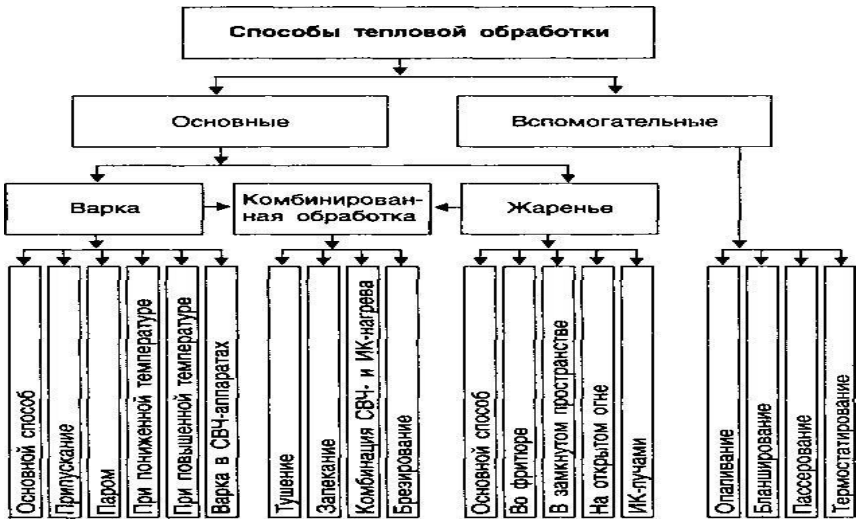
- мясо
- молоко
- рыба
- яйца

9. Чем богаты эти продукты: **щавелевой** кислотой или лимонной.

10.Назовите блюда из пищевых растений: **рагу из овощей, запеканка из всех видов овощей, щи, супы, каши,** макароны, яйцо в крутую, рыба под маринадом. Выделите правильный ответы.

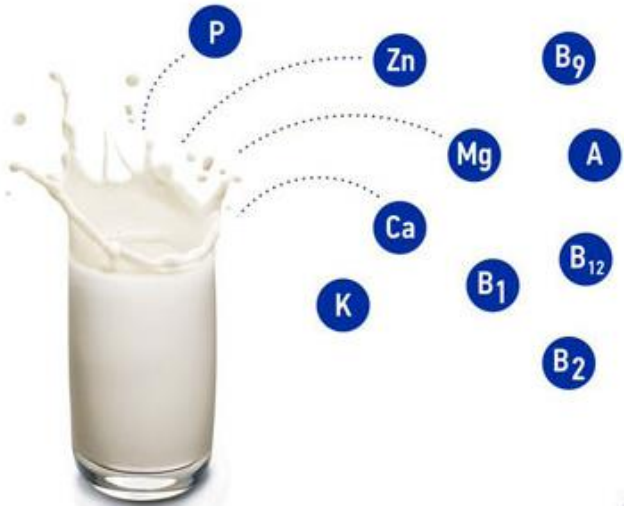
## Итоговый срез тестовых заданий

1.Способы тепловой обработки.  Проверь себя. Технологическая карта верна?




2.Тепловая кулинарная обработка  - это верно? ….

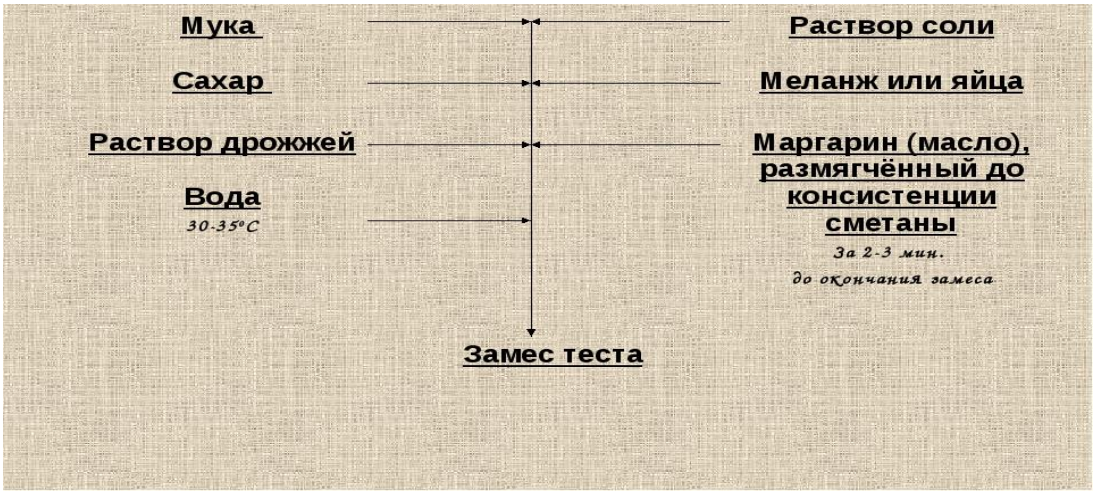
3.Молоко содержит комплекс витаминов для здоровья и работы организма. Все ли витамины указаны.  Довести линии-?




4.Приготовление первых блюд. Это первое блюдо?

5.Приготовление вторых блюд. Что готовит девочка? Второе блюдо, **десерт, выпечку.**

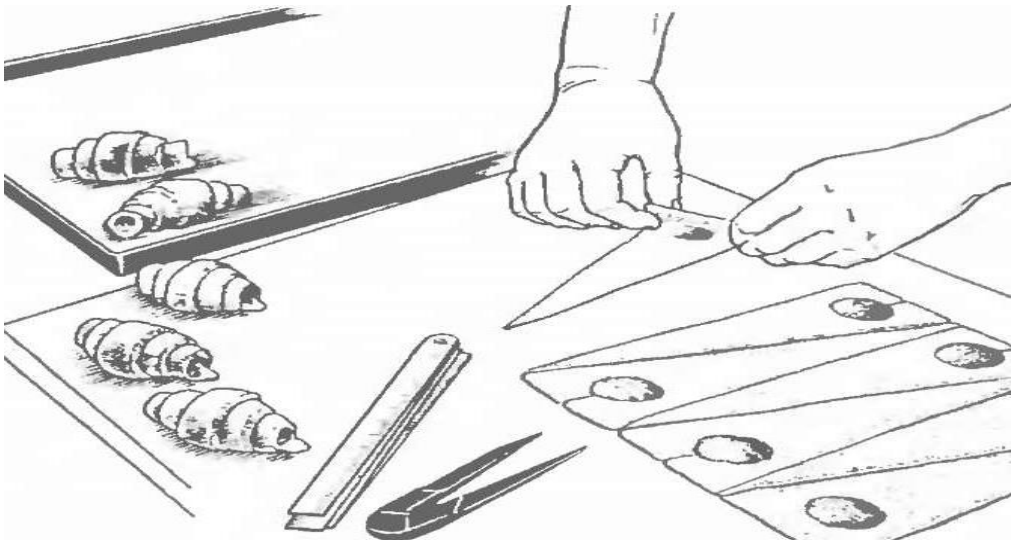
3. Технология приготовления дрожжевого теста без опарным способом или опарным способом.




Вот это опарный или **без опарный** способ…

4. На схеме изображено приготовление какого теста? Дрожжевого или песочного теста.

8.Что готовит повар? Слойки, **рогалики**, рулеты



9.Перчень оборудования, посуды и инвентаря для приготовления сдобы., верен?

| *Технологические операции* | *Оборудование* | *Инвентарь, посуда* |
|---|---|---|
| *1. Приготовление дрожжевого теста* | | |
| 1.Замес опары<br>2.Брожение опары<br>3.В готовую опару добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, вымешивают до полного соединения воды с опарой и вводят остаток просеянной муки и яйца. Тщательно перемешивают в течение 10—15 мин. В конце замешивания добавляют масло.<br>4.Брожение теста 1,5— 2 ч. За это время производят одну-две обминки. | Стол<br>Стол<br>Тестомесильная машина | Кастрюля, салфетка<br>Кастрюля, салфетка |
| *2. Подготовка к выпечке* | | |
| 1.Тесто делят на куски требуемой массы .<br>2.Предварительная расстойка<br>3.Формовка изделий<br>4. Расстойка изделий | Тестоделительная машина<br>Стол<br>Стол<br>стол | Нож, разделочная доска<br>Нож<br>Кондитерский лист |
| *3. Выпечка изделий* | | |
| 1.Выпечка изделий<br>2.Охлаждение изделий | Пекарный шкаф<br>Стол | Кондитерский лист |

10.Особеннгости приготовления песочного теста, верны?

- Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размягчиться и отделиться от остальных составляющих, что приведёт к потере эластичности теста при раскатке и жёсткости выпечки.
- Сначала смешивают масло, сахар (также яйца и приправы, если необходимо), затем добавляют муку и рубят все продукты в крошку, после этого аккуратно разминают крошку руками до получения однородного теста.
- Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет пластичность.
- После того, как тесто готово, его заворачивают в плёнку и держат в холодном месте 30-60 минут.
- Охлаждённое тесто можно легко раскатать в тонкий пласт или слепить из него фигурки. В случае, если выпечка должна быть толще 0,8—1,0 см, целесообразно при замесе теста добавить в него разрыхлитель.