

Утверждена в составе ООП НОО

Директор Четырёва Е.А.

Приказ № 79-8 от 01.09.2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дополнительного образования

Художественной направленности

Кулинарное дело

«Творческие рецепты»

Возраст обучающихся: - 10-15 лет

Сроки реализации: - 1 год

Автор-составитель:

Гаева Светлана Сергеевна

педагог дополнительного образования

Содержание

1.Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка.....	3-5
1.2. Цель программы.....	5-6
1.3.Содержание общеразвивающей программы.....	6
Учебный (тематический) план.....	6
Содержание учебного плана.....	6-9
1.4. Планируемые результаты.....	9-10

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Условия реализации программы.....	10-11
2.2. Формы аттестации и оценочные материалы.....	11

3. Список литературы.....	12
----------------------------------	-----------

1.Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа соответствует требованиям нормативно-правовых документов РФ. Программа разрабатывалась в соответствии с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ Министерства образования и науки РФ и включает результаты осмысления собственного педагогического опыта. Кондитерское дело «Творческие рецепты» имеет художественную направленность. Предназначена для учащихся 10 -15 лет. Программа способствует для развития творческого потенциала, формированию знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Актуальность.

Актуальность данной программы заключается в её соответствии конкретным социально – педагогическим требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности (ст. 75 Закона РФ «Об образовании в РФ»).

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приёмами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий;
- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;
- развитие речи: общение учащихся в устной и письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической

последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.)

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа разработана и реализуется с соблюдением нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014г. № 1726-р).
3. Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018г. N196)
4. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-13242 « О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28« Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (далее СанПин).
6. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ ФИРО г. Москва 2015 год
7. Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г. №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
8. Приказ Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утверждённым приказом Министерства просвещения РФ 09.11.2018 г. №196

Отличительные особенности (новизна) программы

Отличительной особенностью программы «Кулинарное дело. Творческие рецепты» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребёнка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах, безопасные приёмы работы с

оборудованием и инструментами, усвоят классификацию блюд и правила сервировки стола, смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут выдвигать свои творческие идеи. В основе программы сочетание теории и практики. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер. Одним из результатов программы является участие внутри школы в кулинарном соревновании «Кулинарный поединок».

Программа «Кулинарное дело. Творческие рецепты» построена по принципу «систематичности и последовательности» и реализуется по принципу разноуровневого подхода в зависимости от запросов и возможностей учащихся.

Адресат программы: Общеразвивающая программа рассчитана на обучающихся в возрасте от 10 до 15 лет, имеющих интерес к кулинарии. В программе предусмотрена возможность проведения занятий на подгруппы от 5 до 8 человек. По численности, одновременно может находиться в группе от 10 до 15 человек.

Режим занятий: Занятия проводятся 2 часа в неделю с перерывом согласно нормативным документам.

Объём: Программа рассчитана на 68 часов.

Уровень программы стартовый «блюда первого уровня сложности».

Формы обучения: На занятиях применяется фронтальная, групповая, индивидуальная формы обучения.

Виды занятий: Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ.

Формы подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной программы: профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, организация практической деятельности, выполнение проекта.

1.2. Цель программы: Формирование творческих и практических навыков по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии; профессиональная ориентация обучающихся.

Задачи:

Обучающие:

1. Обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в кондитерском цехе;
2. Ознакомить с технологиями приготовления различных блюд;
3. Ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

4. Обучить правилам работы с инвентарём и инструментами для первичной обработки сырья;
5. Обучить механической кулинарной обработке сырья;

Развивающие:

1. Способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
2. Способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

1. Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
2. Воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
3. Способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

1.3. Содержание общеразвивающей программы

Учебный (тематический) план

№п/ п	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации, контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Введение. Инструктаж по ТБ.	4	2	2	Беседа. Практическая работа. Игры.
2	Блюда и гарниры из овощей.	10	2	8	Практическая работа. Педагогическое наблюдение. Беседа.
3	Мучные изделия.	14	2	12	
4	Супы.	4	2	2	
5	Блюда из круп, макаронных изделий.	10	2	8	
6	Салаты.	14	2	12	
7	Горячие напитки.	6	2	4	Беседа. Педагогическое наблюдение. Проект.
8	Проектирование.	6	2	4	
Итого:		68	16	52	

Содержание учебного плана

Раздел 1. Введение. Инструктаж по ТБ.

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении блюд

Теория. Понятие о санитарии и гигиене. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

Практика. Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснастка

Теория. Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Практика. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Раздел 2. Блюда и гарниры из овощей.

Теория. Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты – красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые питательные и декоративные качества.

Практика. Первичная обработка овощей. Технология приготовления варёных, жареных овощей. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами.

Раздел 3. Мучные изделия.

Теория. Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Разрыхлители теста и их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке.

Практика. Приготовление простого бездрожжевого теста для лапши, пельменей, вареников. Изготовление выпечки из песочного, дрожжевого теста. Требования к качеству.

Раздел 4. Супы.

Теория. Жидкие основы для супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки.

Практика. Борщи и правила приготовления для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Приготовление супов. Требования к качеству.

Раздел 5. Блюда из круп, макаронных изделий.

Теория. Основные понятия: макароны из твёрдых сортов пшеницы, зёрна, бобовые. Ассортимент макаронных изделий.

Практика. Первичная обработка круп. Изготовление блюд из круп. Способы варки макаронных изделий: сливной и не сливной. Приготовление блюд из макарон. Требования к качеству.

Раздел 6. Салаты.

Теория. Разновидности салатов. Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Составление рецепта идеального салата.

Практика. Практическое задание по организации своего рабочего места. Приготовление простых и сложных салатов. Приготовление по составленному рецепту идеального салата.

Раздел 7. Горячие напитки.

Теория. Основные понятия: кофеин, цикорий, эфирное масло. Пищевая ценность, хранение.

Практика. Приготовление чая из сухих мяты, шиповника и листьев смородины, приготовление киселя, компота. Требования к качеству.

Раздел 8. Проектирование.

Подведение итогов. Подготовка к ярмарке, выполнение проекта кафе на школьной ярмарке. Подбор ассортимента блюд. Экономический расчёт.

1.4. Планируемые результаты:

Образовательные (предметные):

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- умение выполнять вспомогательные работы (очистка картофеля, овощей, мойка зелени, овощей и другое);
- знание первичной обработки круп, макаронных изделий;

- умение варить картофель, овощи, макаронные изделия, крупы;
- умение печь изделия из дрожжевого и бездрожжевого теста;
- умение готовить супы;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;

Метапредметные результаты:

- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- умение выполнить практическое задание по самостоятельно выстроенному алгоритму;
- подбирать цветное и композиционное решение для каждого изделия; оценивать качество готовой продукции

Личностные результаты:

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
 - обладание установкой положительного отношения к работе кулинара, повара, к разным видам труда, другим людям и самому себе, чувством собственного достоинства.
 - формирование способности договариваться, учитывать интересы и чувства других, сопереживать неудачам и радоваться успехам других, адекватно проявляет свои чувства, в том числе чувство веры в себя, старается разрешать конфликты;
 - формирование способности к принятию собственных творческих решений, опираясь на свои знания и умения, активно взаимодействуя со сверстниками и взрослыми, овладение навыками работы с различными источниками информации.

2. Организационно-педагогические условия

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение:

1. Компьютер (с акустическими колонками и возможностью выхода в интернет)

2. Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.
3. Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:
 - рабочие места обучающихся;
 - рабочее место педагога дополнительного образования;
 - образцы оборудования, инвентаря и инструментов.
 - технологическое оснащение: весы настольные, холодильник, блендер, электрическая плита с встроенным электрическим духовым шкафом, микроволновка, мясорубка, формы для теста, кулинарный мешок, столовая посуда

Кадровое обеспечение: педагогический работник имеет диплом по дополнительному образованию.

Методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы, презентации.

2.2. Формы аттестации и оценочные материалы

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований

по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

В итоге применяется форма аттестации и контроля в виде выставки, конкурса и защита проекта.

3. Список литературы.

Используемая педагогом:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер».- Москва: ACADEMIA 2015.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. - Москва: Издательский центр «Академия», 2013.

Рекомендуемая для учащихся:

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2007.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. – Москва: Колос, 1993.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.
6. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
7. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
8. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – Москва: Экономика, 1993.
9. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Используемые сайты:

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).

2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020).

3. Рецепты для школьников.

Koolinar.ru <https://www.koolinar.ru/catalog/retsepty-dlya-shkolnikov>