

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного образования  
«Центр творчества» Барун-Хемчикского кожууна

Рассмотрена на педсовете  
МБОУ ДО «ЦТ»  
Протокол №1 от «08» сентября 2022 г.

Утверждена приказом № 50  
МБОУ ДО «ЦТ»  
от «08» сентября 2022 г.

**Дополнительная общеобразовательная  
(общеразвивающая) программа  
«Поваренок»  
социально-гуманитарной направленности**

Возраст обучающихся: 10-15 лет  
Срок реализации программы: 1 год  
Количество часов: 144

Педагог дополнительного образования:  
Айыжы Людмила Сергеевна

## СТРУКТУРА ДООП

Титульный лист

Раздел 1. Комплекс основных характеристик ДООП.

1.1. Пояснительная записка (описание ДООП)

1.2. Цель и задачи ДООП

1.3. Содержание ДООП

Учебный план

Содержание учебного плана

1.4. Планируемые результаты

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1. Календарный учебный график

2.2. Условия реализации ДООП

2.3. Формы аттестации

2.4. Оценочные материалы

2.5. Методические материалы

2.6. Календарный план воспитательной работы

3. Список литературы

4. Приложение

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик ДООП**

### **1.1 Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная (*общеразвивающая*) программа «Поваренок» имеет социально-гуманитарную **направленность**.

**Актуальность программы «Поваренок»** определяется запросом со стороны детей и их родителей на программы развития бытовых навыков обучающихся, материально-технические условия, которого имеются только на базе МБОУ ДО «ЦТ».

#### **Программа составлена на основании:**

- Закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
- Приказа Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. N 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (с изменениями от 30.09.2020);
- Письма Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

**Отличительной особенностью программы «Поваренок»** является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка,

для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

**Новизна программы** «Поварёнок» состоит в том, что у обучающихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний дома. Обучающиеся не просто узнают рецепты приготовления различных блюд, но и узнают истоки происхождения кулинарных традиций. У обучающихся целенаправленно формируются определённого объема знания и представления о практической полезности профессии повара.

Адресат программы. Данная программа разработана для детей 10-15 лет. В одной группе – более 12 человек.

Объем Программы – 144 часов. Программа рассчитана на 1 год обучения.

Форма обучения: очная

Уровень обучения: базовый

### **Особенности организации образовательного процесса:**

Формы реализации ДООП: традиционная, возможны дистанционные занятия, с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Организационные формы обучения: групповые

Режим занятий: Программа реализуется в течение 9 месяцев, согласно Уставу МБОУ ДО «Центр творчества» Барун-Хемчикского кожууна с 15 сентября по 25 мая, включая каникулярное время осенние, зимние, весенние. Согласно недельной нагрузке педагога 12 часов в неделю в начале учебного года будут сформированы 3 группы. В каждой группе занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа. Продолжительность одного занятия – 40 минут.

## 1.2. Цель и задачи ДООП

**Цель программы:** развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства.

### **Задачи:**

- прививать интерес к кулинарному искусству;
- формировать умения и навыки приготовления простых блюд;
- развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности;
- способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе;
- формировать навыки самообслуживания;
- воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

### 1.3. Содержание ДООП

#### Учебный план

№п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Ведение	16	16	-	Тестирование, анкетирование;
2	Напитки	16	7	9	Тестирование, викторина;
3	Бутерброды	28	8	20	Тестирование, анкетирование;
4	Выпечка	68	21	47	Тестирование, анкетирование;
5	Салаты	16	8	8	Тестирование, викторина; защита блюд.
	<b>Итого:</b>	<b>144</b>	<b>51</b>	<b>73</b>	

## **Содержание учебного плана**

### **1. Введение**

Оборудование кухни. Санитарно-гигиенические требования и содержание помещения и оборудования. Правила техники безопасности при работе с электронагревательными приборами. Выбор и определение качества продуктов.

### **2. Напитки**

Виды напитков. Компот из свежих яблок. Морс из каркаде. Чай с молоком. Чай с лимоном. Чай с шиповником. Какао. Сок из облепихи.

### **3. Бутерброды**

Бутерброды горячие. Бутерброды с колбасным сыром. Бутерброды с сыром. Бутерброды с сыром и помидорами. Бутерброды с помидорами и луком. Бутерброды с ветчиной. Бутерброд с яйцами и луком. Бутерброд с овощами. Бутерброды с сырным маслом. Бутерброды со шпротами. Бутерброды с сосисками. Бутерброды с икрами. Бутерброды с колбасой. Фантазии из овощей и фруктов «телефон».

### **4. Выпечка**

Песочное печенье. Печенье домашнее. Коржик с сахаром. Коржик с изюмом. Боорзак. Вафли ванильные. Вафли кремом. Блинчики «Экономные». Пирожки с картошкой. Пирожки с капустой. Пирожки с ливером. Сосиски в тесте. Пирог с овощами. Открытый пирог с повидлом. Пирог с грибами. Рогалик. Рогалик с повидлой. Булочки с повидлом. Булочки-сердечки с сахаром. Оладьи скорые. Оладьи с колбасой. Жареный хлеб с яйцом.

### **5. Салаты**

Салат винегрет. Салат оливье. Салат из моркови и капусты. Осенний салат. Приготовление салат. Под шубой. Приготовление сырного салата с фруктами. Приготовление салата морковь с чесноком. Приготовление салата помидор с яблоками.

## **1.4. Планируемые результаты обучения**

*Дети имеют представление:*

- о технологии приготовления блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделиях;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;

*Дети узнают:*

- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;
- этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях; правила общения.

*Дети научатся:*

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель, овощи, яйца;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов;
- уметь работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету.

## Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

### 2.1. Календарный учебный график

№	Число/месяц	Время проведения занятия	Форма занятия	Количество часов	Место проведения	Форма контроля
1 полугодие	15 сентября- 31 декабря	Согласно учебному расписанию	Учебные занятия	16 учебных недель	МБОУ ДО «ЦТ»	Входящая диагностика Контроль за 1 полугодие
2 полугодие	01 января-31 мая	Согласно учебному расписанию	Учебные занятия	20 учебных недель	МБОУ ДО «ЦТ»	Контроль за 2 полугодие
Итого: 36 учебных недель						

### 2.2. Условия реализации ДООП

Условия набора обучающихся в объединение: по желанию ребенка и родителей. В основном в объединение набираются те дети, имеющие интерес к кулинарии. Группы формируются по классам или по возрасту.

#### **Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации программы**

Данная программа может быть эффективно реализована во взаимосвязи методического обеспечения программы и материально-технических условий:

- оборудованный учебный кабинет, оснащенный мебелью: стол для педагога, ученические столы, стулья, стенды.
- технические средства обучения: ноутбук, кухонные столы и стулья, электроплиты, чайник, блендер, миксер, доски разделочные, ножи, посуда;

- информационное обеспечение: интернет-ресурсы, видео материалы.
- учебно-методическое обеспечение: дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа, учебно-методический комплекс: дидактические материалы, плакаты, видеотека, методические рекомендации, сборники материалов, сценарии, мониторинг по дополнительной общеобразовательной программе, периодические и специальные издания.

### 2.3. Формы аттестации

Формы аттестации: тестирование, анкетирование, творческая работа, защита блюд, педагогическое наблюдение другие.

- **Текущий контроль**, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме. Он позволяет обучающимся усвоить последовательность технологических операций.
- **Итоговый контроль**, проводимый после завершения всей учебной программы.

### 2.4. Оценочные материалы

- тест «Молочные продукты»;
- тест «Кисломолочные продукты»;
- тест «Мучные изделия»;
- тест «Приготовление изделий из пресного теста»;
- тест «Технология приготовления сладостей, десертов и напитков».

## **2.5. Методические материалы**

### **Методы и технологии преподавания и обучения:**

- словесный: рассказ, беседа, лекция;
- наглядный: схемы, плакаты, карточки, иллюстрация, дидактический, наглядный материал, образцы и т.п.;
- практический: показ, экскурсии, викторины, выполнение упражнений и тренингов,

### **Используемые технологии**

- игровые технологии;
- здоровьесберегающие технологии.

### **Формы организации учебного занятия**

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности). Обучающиеся получают новые социальные знания и умения.

Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профориентационной деятельностью.

### **Алгоритм учебного занятия:**

I этап. Организационно-подготовительный и диагностический;

II этап. Конструирующий, состоящий из основного и систематизированного;

III этап. Итоговый, состоящий из аналитического

### **Дидактические материалы**

Учебно-методический комплекс к программе «Поваренок» включает:

- Сборник тестовых заданий к разделу «Блюда из круп» тест «Молочные продукты», «Кисломолочные продукты».
- Сборник тестовых заданий к теме «Тесто» тест «Приготовление изделий из пресного теста
- Сборник тестовых заданий к разделу «Холодные сладкие блюда
- Сборник презентаций и видеоуроков к темам «Молоко и его свойства. Блюда из молока», «Кисломолочные продукты и блюда из них», «Изделия из жидкого теста», «Мучные изделия», «Приготовление изделий из пресного теста», «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков».

## **2.6. Календарный план воспитательной работы**

№ п/п	Направления воспитательной работы	Название мероприятия, события, форма его проведения	Краткое содержание	Сроки проведения	Ответственный исполнитель
1	Трудовое воспитание	Очистка территории Центра	Субботник	4 недели	Педагоги
2	Профилактика	Проведение профилактической операции «Тонкий лед»	Показ видеороликов		Айыжы Л.С
3	Декоративно-прикладное	Полугодовой отчетный концерт обучающихся и выставка работ обучающихся ДПН.	Выставка		Айыжы Л.С
4	Декоративно-прикладное	Выездное образовательное волонтерство педагогов МО ДПН	Мастер-класс		Айыжы Л.С
5	Декоративно-прикладное	Муниципальный конкурс ДПН «Город мастеров»	Конкурс		Айыжы Л.С
6	Работа с родителями	Родительское собрание по итогам учебного года	Собрание		Айыжы Л.С
7	Декоративно-прикладное воспитание	Фестиваль-выставка «Дети. Техника. Творчества»	Выставка		Айыжы Л.С

### 3. Литература для педагога:

<b>№</b>	<b>Автор, название, место издания, год издания</b>	<b>Кол-во</b>
1	А.Д.Мильская «Дача. Сад. Огород» Москва, ООО АСТ, 2000г.	1 экз.
2	А.Панкратова «Кулинария от салата до десерта» Ростов –на-Дону, И.Д.Владис, 2004г.	1 экз.
3	А.Федак, П.Федак «Азбука кулинарного искусства» Москва, Фирма Алеся, 1992г.	1экз
4	В.Н.Васильев, Г.И.Васильева «Настольная книга хозяйюшки», Москва Рольф, 2001г.	1экз
5	В.Сорокина, В.Серебренников «Вкусно есть не запретишь», Москва 1991г.	1экз
6	И.Ильченко «Вторые блюда», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1 экз.
7	И.Ильченко «Салаты и закуски», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1 экз.
8	И.Ильченко «Супы», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1экз

**Литература для обучающихся и родителей:**

<b>№</b>	<b>Автор, название, место издания, год издания</b>	<b>Кол-во</b>
1	Ирина Степанова «Фантазии из овощей и фруктов» Москва, изд-во Эксмо, 2006г	1 экз
2	Ирина Степанова «Фантазии из булочек» Москва, изд-во Эксмо, 2006г	1экз
3	Ирина Степанова «Праздничные бутерброды» Москва, изд-во Эксмо, 2006г	1экз
4	И.Ильченко «Вторые блюда», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1 экз

5	И.Ильченко «Салаты и закуски», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1 экз
6	И.Ильченко «Супы», Москва «Аст-пресс книга», 2004г.	1экз
7	И.Смирнова «Блюда на скорую руку», Москва, ЭКСМО 2002г.	1экз
8	Л.Лемкуль «Праздничный стол» Екатеринбург У-Фактория, 2003г.	1экз

#### **4.Приложения**