

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ЗВЕНИГОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗВЕНИГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

Принято
педагогическим советом
МОУ «Звениговская СОШ №1»
от «25» августа 2026 г.
Протокол №1



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Лаборатория вкуса»

ID программы: 5493

Направленность программы: художественная

Уровень программы: базовый

Категория и возраст обучающихся: 11-17 лет

Срок освоения программы: 1 год

Объем часов: 34 ч

Разработчик программы: педагог дополнительного образования

Бондаренко Татьяна Юрьевна

Звенигово
2026

Оглавление

Раздел 1. Комплекс основных характеристик образования		
1.1	Общая характеристика программы/ пояснительная записка.	3
1.2	Цель и задачи программы.	4
1.3	Объем программы.	5
1.4	Содержание программы.	6
1.5	Планируемые результаты.	8
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий		
2.1	Учебный план.	9
2.2	Календарный учебный график.	10
2.3	Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	12
2.4	Условия реализации программы.	12
2.5	Формы, порядок текущего контроля и промежуточной аттестации.	13
2.6	Оценочные материалы.	13
2.7	Методические материалы.	14
2.8	Список литературы.	15

Раздел 1. Комплекс основных характеристик образования

1. Общая характеристика программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лаборатория вкуса» разработана с учетом действующих федеральных, региональных нормативно-правовых документов и локальных актов.

Направленность дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Лаборатория вкуса» –художественная. Обучение по данной программе позволяет обучающимся получить представление об искусстве кулинарии, как о сфере профессиональной деятельности.

Программа включает образовательные составляющие по овладению азами кулинарного искусства, исследовательской деятельности, основами здорового образа жизни.

Новизна, педагогическая целесообразность программы

Данная программа связана с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни.

Здоровый образ жизни – это результат действий многих внутренних и внешних факторов, объективных и субъективных условий. Один из основных принципов здорового образа жизни

– это соблюдение принципов рационального питания (сбалансированного качественно – белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы и количественно – энергетическая ценность потребляемых продуктов и расход энергии в процессе жизнедеятельности).

Правильное питание - источник здоровья, силы, бодрости и красоты.

Понятие «культура питания» входит в общее определение культуры человека.

В настоящее время средствами массовой информации зачастую навязываются стереотипы питания, которые далеко не всегда отвечают критериям здоровой, полезной пищи.

Еда и напитки, предлагаемые различными «фаст-фудами», сладости, жевательные резинки и другие продукты, благодаря навязчивой и агрессивной рекламе, не могут не оказывать влияния на подростков. Можно говорить об опасности возникновения у них ещё одного вида зависимого поведения – поведения в сфере питания, при котором усваивается легкомысленное, поверхностное отношение к пище, ориентированное на следование тому, что «модно», «стильно», а не тому, что действительно полезно и необходимо.

Негативные последствия такого поведения для будущей взрослой, в первую очередь, семейной жизни, ни в коем случае нельзя недооценивать.

Реализация дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы «Лаборатория вкуса» способствует не только процессу воспитания личности, привитию здорового образа жизни и правильного питания, но также и решению задачи профессиональной ориентации учащихся.

Полученные обучающимися навыки позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

Актуальность. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека.

Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Культура питания, к разным элементам которой обучающийся приобщается по мере обучения, оказывает на него комплексное воздействие:

- играет важную социальную роль, содействуя социализации детей и подростков, приобретению опыта хозяйственной деятельности в семье и других коллективах, подготовке к этой важной составляющей части их будущей взрослой жизни;
- способствует обеспечению здоровья ребенка: без здорового, полноценного и разумно организованного питания невозможно добиться гармоничного физического и

умственного развития детей;

- содействует развитию нравственных и эстетических качеств детей.

Приготовление и потребление пищи исторически являлось составной частью различных обрядов и ритуалов,

которые формировали связанные с национальной культурой ориентации и установки, а также способствовали выработке присущего ей понимания красоты и гармонии.

Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Адресат программы Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Лаборатория вкуса» предназначена для учащихся среднего школьного возраста (11- 17 лет).

На обучение по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

«Лаборатория вкуса» принимаются дети без предварительной подготовки и предварительного просмотра. Прием детей осуществляется на основании письменного заявления родителей (законных представителей).

Объем программы: 34 часа.

Срок освоения программы: программа рассчитана на 1 год обучения, 34 учебные недели в году.

Форма обучения: очная.

Уровень программы: базовый.

Особенности организации образовательного процесса:

формы организации обучения: индивидуально-групповая. Группы могут быть разновозрастными с разноуровневой подготовленностью детей. Наполняемость группы 10-15 человек.

Режим занятия: 1 раз в неделю по 1 часу в неделю.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: формирование творческих способностей учащихся через приобщение к культуре здорового питания.

Задачи:

Обучающие

- предоставить учащимся возможность реализовать свой интерес в области кулинарии;
- обеспечить получение новых знаний и практического опыта по приготовлению кулинарных блюд и изделий.

Развивающие

- развивать навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- развивать коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе.

Воспитательные

- показать значение правильного питания для здоровья человека.

1.3. Объём программы

Программа рассчитана на 34 часа.

Режим занятий

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (2 часа в неделю) в соответствии с нормами СанПиН. Длительность учебного занятия – 45 минут. Перерыв между занятиями 10 минут.

Учебный план распределен в соответствии с возрастным принципом комплектования групп и рассчитан на последовательное расширение теоретических знаний и практических умений и навыков занимающихся.

1.4. Содержание программы

Раздел 1. Введение. «История искусства кулинарии»

Введение. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: кулинария, рецепт, ремесло.

Об истории профессии. Богатства русской кухни. Первая русская книга по кулинарии.

Творчество повара. Как достичь мастерства.

Практическая работа. Искусство гостеприимства. Контрольно-проверочные материалы: Опрос.

Раздел 2. Чистота - залог здоровья

Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Основные понятия: гигиена, спецодежда, маркировка, инструктаж. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые для посуды. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Общие правила приёмов труда. Противопожарная безопасность

Значение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) для организма человека, их содержание в продуктах.

Практическая работа. Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах

Раздел 3. Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ

Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жаренье. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье, тушение, запекание и их разновидности.

Контрольно-проверочные материалы: Тестирование.

Раздел 4. Правильный подбор продуктов

Какие продукты необходимо использовать для приготовления блюд, определение качества продуктов, подбор блюд, составление меню согласно возрастным особенностям.

Пищевой рацион; режим питания; правильное питание.

Практическая работа. Мини-сочинение «Рацион и режим питания моей семьи». Контрольно проверочные материалы: тесты, опросы.

Раздел 5. Овощи – кладёзь витаминов

Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов Нарезка овощей, ее значение. Способы нарезки. Их характеристика. Формы нарезки овощей (простая, сложная), их характеристика. Кулинарное назначение и использование различных форм нарезки при приготовлении блюд. Практика: нарезка клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, томатных

Раздел 6. Овощное разносолъе

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. Технология приготовления вареных, жареных, овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от кулинарной обработки. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами

Мало употребляемые овощи: тыква, кабачок, патиссон, баклажан; их пищевая ценность и питательность для организма. Приготовление блюд

Практика: приготовление картофеля отварного, жаренного, котлет картофельных, капустных, морковных, рагу из овощей, баклажанов запеченных под сыром.

Раздел 7. Супы - важная составная часть обеда

Основные понятия: бульон и его концентрация, заправка.

Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Борщи. Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты. Технология приготовления супов картофельных с бобовыми, крупами и макаронными изделиями. Требования к качеству.

Практика: приготовление щей, борщей, картофельных супов, рассольников Контрольно проверочные материалы: тесты, опрос, конкурс «Дары осени»

Раздел 8. Люблю я макароны

Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: макароны из твердых сортов пшеницы.

Первичная обработка макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Приготовление блюд из макарон с сыром, макарон с овощами. Требования к качеству готовых блюд, их подача

Практика: приготовление отварных макаронных изделий, макаронника, лапшевника.

Раздел 9. Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания

Основные понятия: категория яиц, овоскоп, меланж.

Значение и необходимость яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Варка яиц всмятку, в мешочек, вкрутую. Технология приготовления блюд из яиц вареных; жареных и запеченных. Подача к столу. Требования к качеству блюд из яиц

Практика: приготовление яичницы – глазуньи, омлета.

Раздел 10. Творог – источник кальция

Основные понятия: жирность творога, липотропные свойства.

Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Первичная обработка. Горячие блюда из творога (отварные, жареные, запеченные). Холодные блюда из творога. Технология приготовления блюд из творога, Подача их к столу. Творог в кондитерском деле. Требования к качеству блюд из творога.

Практика: приготовление сырников, вареников ленивых.

Раздел 11. Живительная влага

Основные понятия: крахмал.

Классификация холодных напитков. Пищевая ценность. Технология приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов, киселей, морсов, напитков ягодных. Правила подготовки и заваривания крахмала. Посуда для подачи. Требование к качеству.

Практика: приготовления и подача компотов, киселя, морса

Раздел 12. Чёрствый хлеб на нашем столе

Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования чёрствого хлеба. Технология приготовления блюд: гренки жареные к чаю, яичница с гренками. Приготовление сухарей панировочных, гренков к бульону и т. д.

Практика: приготовление гренков.

Контрольно-проверочные материалы: готовые блюда, тесты, опросы.

Раздел 13. Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь

Введение Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые. Блины на опаре. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков. Блины с приправами. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу.

Практика: приготовление блинов и оладий

Раздел 14. Исконно русские блюда

Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии Основные понятия: клейковина муки, пористость теста, разрыхлители, кляр. Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Приготовление простого бездрожжевого теста. Разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Правила подготовки изделий из простого теста к выпечке, процессы, происходящие при выпечке. Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, вареников. Приготовление фаршей, формовых мучных изделий. Требования к качеству.

Практика: приготовление пельменей, вареников с картофелем, тесто для суп-лапши домашней.

Раздел 15. Любимое печенье

Основные понятия: качество готового изделия – рассыпчато-песочное. Продукты, входящие в состав песочного теста и их соотношение. Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование, кремов, джемов и различных посыпок). Характеристика качества готовых изделий из песочного теста.

Практика: приготовление печенья ромашка, минутка, грушевого пирога.

Раздел 16. Оборудование, которое мы используем

Основные понятия: электромагнитное излучение и влияния на организм человека, изучение инструкции; использование особой посуды, правила ухода за механическим и тепловым оборудованием

Практика: экскурсия в школьную столовую для ознакомления с оборудованием.

1.5. Планируемые результаты освоения программы

Содержание программы «Лаборатория вкуса» направлено на воспитание творческих, компетентных и успешных граждан России, способных к активной самореализации, общественной и профессиональной деятельности.

В процессе освоения программы у учащихся формируются общие и специфические умения, способности к познавательной и предметной деятельности, умения, направленные на совершенствование (оформления блюд), элементарных умений (отбивание, нарезка, взбивание, маринование и т.д.).

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;
- проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметные результаты:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе

освоенных знаний и имеющегося опыта;

- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- планировать собственную деятельность, распределять нагрузку и отдых в процессе ее выполнения;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- видеть красоту в оформлении блюд, выделять и обосновывать эстетические признаки;
- оценивать правильность приготовления блюд, сравнивать их с эталонными образцами;
- управлять эмоциями при общении со сверстниками и взрослыми, сохранять хладнокровие, сдержанность, рассудительность;

Предметными результатами освоения обучающимися содержания программы по кулинарии являются следующие умения:

- излагать факты истории развития кулинарии, характеризовать их роль и значение в жизнедеятельности человека, связь с трудовой деятельностью;
- представлять технологию приготовления блюд с соблюдением правил здорового питания как средство укрепления здоровья человека;
- оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения.

Познавательные

- выделять информацию из текстов заданную в явной форме;
- высказывать рассуждения, обосновывать и доказывать свой выбор, приводя факты, взятые из текста,
- проводить анализ собственной деятельности и определять или дополнять последовательность её выполнения под руководством учителя и / или самостоятельно;
- выделять признаки изучаемых объектов на основе сравнения;
- находить закономерности, устанавливать причинно-следственные связи между реальными объектами и явлениями под руководством учителя и / или самостоятельно;
- проводить сравнение и классификацию по самостоятельно выбранным критериям;
- проводить аналогии между изучаемым материалом и собственным опытом.

Коммуникативные

- слушать собеседника понимать и/ или принимать его точку зрения;
- находить точки соприкосновения различных мнений;
- Приводить аргументы «за» и «против» под руководством учителя при совместных обсуждениях;
- осуществлять попытку решения конфликтных ситуаций (конфликтов «интересов») при выполнении изделия, предлагать разные способы решения конфликтных ситуаций;
- оценивать высказывания и действия партнера сравнивать их со своими высказываниями и поступками;
- формулировать высказывания, задавать вопросы адекватные ситуации и учебной задаче;
- проявлять инициативу в ситуации общения.

Контрольно-проверочные материалы: готовые блюда, тесты, опросы, выставка блюд.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы

2.1. Учебный план

№ п/п	Темы и разделы	Количество часов			Формы промежуточной аттестации
		всего	теория	практика	
1.	Введение. «История искусства кулинарии»	2	2	-	опрос
2.	Чистота – залог здоровья	2	2		наблюдение
3.	Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ	2	2		тестирование
4.	Правильный подбор продуктов	2	2		наблюдение
5.	Овощи – кладёз витаминов	2	1	1	наблюдение тестирование
6.	Овощное разносолье	2	1	1	тестирование
7.	Супы - важная составная часть обеда	2	1	1	тестирование
8.	Люблю я макароны	2	1	1	тестирование
9.	Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания	2	2	-	наблюдение тестирование
10.	Творог – источник кальция	2	1	1	наблюдение
11.	Живительная влага	2	1	1	наблюдение тестирование
12.	Чёрствый хлеб на нашем столе	2	1	1	наблюдение
13.	Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь	2	1	1	наблюдение тестирование
14.	Исконно русские блюда	2	-	2	тестирование
15.	Любимое печенье	2	-	2	тестирование
16.	Оборудование, которое мы используем	2	-	2	экскурсия
17.	Итоговое занятие	2	2		опрос
Итого объём программы					34 ч

2.2. Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Число	Время	Форма занятия	Кол -во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
Введение. 1. «История искусства кулинарии» (2 ч.)								
1-2			15.30	беседа	2	Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. История искусства кулинарии.	Кабинет технологий	опрос
Раздел 2. Чистота – залог здоровья (2 ч)								
3			15.30	беседа обсуждение	1	Санитарно-гигиенические нормы техники безопасности. Оборудование кухни.	Кабинет технологий	опрос
4			15.30	практикум	1	Практическая работа. Оказание первой доврачебной помощи при порезах, ожогах.	Кабинет технологий	
Раздел 3. Тепловая обработка – как способ сохранения питательных веществ (2 ч)								
5			15.30	групповая	1	Назначение первичной и тепловой обработки продуктов.	Кабинет технологий	кроссворд
6			15.30	Занятие - исследование	1	Основные способы: варка, жаренье, тушение, запекание и их разновидности.	Кабинет технологий	тестирование
Раздел 4. Правильный подбор продуктов (2 ч)								
7			15.30	групповая	1	Определение качества продуктов, подбор блюд.	Кабинет технологий	опрос
8			15.30	групповая практикум	1	Практическая работа. Мини-сочинение «Рацион и режим питания моей семьи».	Кабинет технологий	сочинение
Раздел 5. Овощи – кладезь витаминов (2 ч)								
9			15.30	групповая	1	Способы обработки овощей с сохранением питательных веществ и витаминов	Кабинет технологий	Опрос тест
10			15.30	групповая практикум	1	Практика: нарезка клубнеплодов, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, томатных	Кабинет технологий	практикум
Раздел 6. Овощное разносолы (2 ч)								
11			15.30	групповая	1	Значение блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления вареных, жареных, овощей.	Кабинет технологий	Письменный опрос
12			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление котлет картофельных, капустных, морковных, рагу из овощей, баклажанов запеченных под сыром.	Кабинет технологий	практикум
Раздел 7. Супы - важная составная часть обеда (2 ч)								
13			15.30	Занятие-исследование	1	Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в	Кабинет технологий	Опрос письменный

						питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления.	ии	
14			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление щей, борщей, картофельных супов, рассольников	Кабинет технолог ии	практи кум
Раздел 8. Люблю я макароны (2 ч)								
15			15.30	Занятие- исследование	1	Первичная обработка макаронных изделий. Ассортимент макаронных изделий. Приготовление блюд из макарон. Требования к качеству готовых блюд, их подача.	Кабинет технолог ии	тест
16			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление отварных макаронных изделий, макаронника, лапшевника.	Кабинет технолог ии	практи кум
Раздел 9. Яйцо как неотъемлемая часть рациона здорового питания (2 ч)								
17			15.30	групповая	1	Значение и необходимость яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц.	Кабинет технолог ии	Тест практи кум
18			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление яичницы – глазуньи, омлета.	Кабинет технолог ии	практи кум
Раздел 10. Творог – источник кальция (2 ч)								
19			15.30	групповая	1	Значение творожных блюд в питании человека. Ассортимент выпускаемого творога. Первичная обработка. Технология приготовления блюд из творога.	Кабинет технолог ии	Тест практи кум
20			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление сырников, вареников ленивых.	Кабинет технолог ии	наблю дение
Раздел 11. Живительная влага (2 ч) Правила подготовки и заваривания крахмала. Посуда для подачи. Требование к качеству.								
21			15.30	Занятие- исследование	1	Классификация холодных напитков. Пищевая ценность. Технология приготовления компотов из свежих ягод и сухофруктов, киселей, морсов, напитков ягодных.	Кабинет технолог ии	тест
22			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовления и подача компотов, киселя, морса	Каб.техн ологии	практи кум
Раздел 12. Чёрствый хлеб на нашем столе (2 ч)								
23			15.30	групповая	1	Элементы экономного ведения хозяйства и рачительного использования чёрствого хлеба. Технология приготовления блюд: гренки жареные к чаю, яичница с гренками.	Кабинет технолог ии	тест
24			15.30	групповая практикум	1	Приготовление сухарей панировочных, гренков к бульону и т. д.	Каб.техн ологии	практи кум

Раздел 13. Блины, оладьи, блинчики – пальчики оближешь								
25			15.30	Занятие исследование	1	Способы приготовления теста для блинов, оладий, блинчиков. Блины скороспелые, на опаре, с припеком, фаршированные. Технология выпечки блинов, оладий, блинчиков.	Кабинет технологии	тест
26			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление блинов и оладий.	Каб.технологии	практикум
Раздел 14. Исконно русские блюда (2 ч)								
27			15.30	Занятие исследование групповая	1	Первичная обработка муки, основные компоненты теста. Приготовление простого бездрожжевого теста.	Кабинет технологии	тест
28			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление пельменей, вареников с картофелем, тесто для суп-лапши домашней.	Каб.технологии	практикум
Раздел 15. Любимое печенье								
29			15.30	Обсуждение	1	Технология приготовления песочного теста. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий.	Кабинет технологии	тест
30			15.30	групповая практикум	1	Практика: приготовление печенья ромашка, минутка, грушевого пирога.	Каб.технологии	практикум
Раздел 16. Оборудование, которое мы используем								
31			15.30	групповая	1	Электромагнитное излучение и влияния на организм человека. Использование особой посуды, правила ухода за механическим и тепловым оборудованием.	Кабинет технологии	тест
32			15.30	групповая практикум	1	Практика: экскурсия в школьную столовую для ознакомления с оборудованием.	Каб.технологии	практикум
Итоговое занятие (2 ч)								
33			15.30	групповая	1	Итоговое повторение.	Кабинет технологии	опрос
34			15.30	индивидуальная	1	Анкетирование.	Кабинет технологии	анкетирование

2.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

В данной программе не предусмотрены.

2.4. Условия реализации программы

Наличие места проведения занятий, кабинет технологии на базе МОУ «Звениговская СОШ №1», соответствующий санитарно-гигиеническим нормам освещения и температурного режима, окна с открывающимися форточками.

Наличие необходимой ученической мебели (столы, стулья со спинкой), шкафы для размещения инструментов, материалов, образцов готовых изделий.

На занятиях используются наглядные пособия, схемы, таблицы,

образцы, инструкционные и технологические карты. Возможно использование интернет технологий и мультимедийного оборудования при проведении занятий.

На занятиях по данной программе потребуются следующие **материалы и инструменты**.

- альбом для выполнения зарисовок и эскизов, миллиметровая бумага, картон;
- электрическая плита, ножи, доски, посуда, столовые приборы, скалки, терки, миксер, блендер..
- спецодежда.

Кадровое обеспечение

В реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Лаборатория вкуса» задействован один педагог дополнительного образования, имеющий специальное педагогическое образование, по специальности «учитель труда».

2.5. Формы, порядок текущего контроля и промежуточной аттестации

Основной формой работы являются практические занятия. Дополнительные формы занятий: групповая, индивидуальная, проектная, беседа, исследование, экскурсия.

Оценивание результатов обучения происходит в форме:

- текущего контроля. Во время занятия проверяется конструктивность работы, степень активности в поиске информации и обработке практических способов действий, а так же участие в групповом и общем обсуждении;
- промежуточного контроля. Промежуточный контроль помогает проверить степень освоения знаний и предметных умений по значительному кругу вопросов, объединенных в одном разделе. Задача контроля – выявить то, что обучающийся не понял, не научился делать;
- итогового контроля. По окончании курса подводится итог. Отмечаются реальные достижения обучающихся в основах кулинарии.

2.6. Оценочные материалы

Учет освоения программы не предусматривает выставление оценки. Система оценивания результатов освоения программы «Лаборатория вкуса» основана на критериальном оценивании и предполагает вовлечение обучающихся в процесс оценивания, включая самооценку и взаимооценку. В основе критериев лежат универсальные учебные действия. Критерии оценивания:

1. Способность мыслить математически, формулировать знания кулинарии в разнообразных практических контекстах.
2. Выбор и применение методов и способов решения поставленных профессиональных задач на производстве.
3. Сравнение, обобщение, классификация, установление аналогий и причинно-следственных связей.
4. Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе работы и приобретения знаний умений и навыков.
5. Оценка эффективности и качества выполнения блюд.
6. Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные данные.
7. Работа на профессиональном оборудовании при отработке кулинарного практикума.
8. Взаимодействие с обучающимися, преподавателем в ходе обучения.
9. Подготовка рабочего места и соблюдение техники безопасности во время работы.
10. Представление результатов: соответствие темы и содержания, структурированный материал, логичное и позитивное изложение, умения задавать вопросы и отвечать на них.
11. Творческий подход: оригинальность приготовления, оформления, разнообразие выразительных средств, качество оформления.

2.7. Методические материалы

В процессе обучения по программе используются:

- словесные (беседа, рассказ, лекция, презентация),
- наглядные
- практикум
- метод проектов.

Для закрепления, повторения и обобщения применяются игры, практические и лабораторно-практические занятия, экскурсии.

Результатом овладения практическим материалом являются готовые блюда, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии.

Методы и приёмы психолого-педагогической диагностики

- Тестирование.
- Наблюдения.
- Беседы.

Методы и приемы работы:

Сенсорное восприятие (лекция, просмотр видеофильмов, СД). Коммуникативные (дискуссии, беседы, ролевые игры).

Практические (лабораторные работы, эксперименты).

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об истории кулинарии, технологии приготовления блюд, с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Процесс обучения строится, опираясь на современные научные знания и понятия о рациональном питании и здоровом образе жизни. На каждом занятии предлагается задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе приводит к мысли о необходимости здорового питания.

Методика обучения предполагает **увлекательность подачи и доступность восприятия** учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует наиболее эффективному усвоению программы.

При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация **комфортной творческой атмосферы** в группе, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и обучающимися при решении общих задач.

Программа предусматривает **различные траектории развития личности обучающегося**. После овладения знаниями, умениями и навыками по основным темам учебного плана ребятам предлагается освоить азы исследовательской и проектной деятельности. Учащиеся выполняют учебно-исследовательские проекты, готовят доклады не только на учрежденческом уровне, но и выходят со своими работами на городские, региональные и другие конкурсы или мероприятия:

- практико-ориентированный (наличие в занятиях практической части, когда обучающиеся под руководством педагога готовят предусмотренное темой блюдо, дегустируют его и обсуждают результат);
- проблемный (проблемное изложение материала при изучении основ рационального и здорового питания, анализ истории научного изучения проблемы, основанный на выделении противоречий в различных научных течениях по данной проблеме, анализ перспективных направлений);
- рефлексивный (самостоятельное освоение всей информации, полученной ребёнком на уроках в школе, при общении в семье, из книг и телевизионных передач, экскурсионных поездок по стране);
- групповой (использование бригадного метода как оптимальной формы организации труда, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной);
- деятельностный (введение индивидуальных творческих заданий, самостоятельной работы с литературой, проведение мастер-классов с кулинарами, кондитерами и знатоками русской кухни, участие детей в выставках и конференциях, экскурсиях, а также в других формах проведения занятий).

Формы организации деятельности

Теоретические занятия проводятся полным составом группы учащихся, а практические занятия (в зависимости от темы программы) или индивидуально, или по группам

Специфика курса

Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 5-8 человек, следовательно, группа должна быть не более 15 человек.

На практических занятиях у учащихся формируются навыки при работе с ножом, с оборудованием, определение ассортимента продуктов, сырья и их качества. В конце практических занятий делается анализ, выявляются ошибки, причины и методы их устранения.

Практические занятия начинаются с инструктажа по технике безопасности. Во время практического занятия все учащиеся обеспечиваются спецодеждой: фартуком и косынкой.

Продукты учащиеся приобретают самостоятельно из расчета приготовления на количество учащихся в подгруппе

2.8. Список используемой литературы

Литература для педагога

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений. 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996.
3. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011.
4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
5. Корякина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2016.
6. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2014.
7. Ляховская Л.П. Русская кухня. – СПб.: Кристалл, 1999.
8. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
9. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 2002.
10. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2011.
11. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал / Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь».
12. Энциклопедия легкой кулинарии. Поваренная книга. 400 калорий в каждом блюде / Пер. сангл. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2014.
13. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.:

БММ АО, 2015.

Литература для обучающихся

1. Аношин А.В. Русское застолье. 2-е изд. – М.: Колос, 2006.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1999.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2012.
4. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004.
5. «Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал. 2011-2016.
6. Эткер. Выпечка на скорую руку. Красиво, оригинально, вкусно / Пер. с нем. – М.: БММ АО, 2015.

Интернет-ресурсы

1. Сайт <http://veget.me/> Интернет-проект «Веget – сборник вегетарианских рецептов»
2. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс, который затрагивает практически все сферы жизни человека, так или иначе связанные с едой
3. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>
4. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru>
5. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс, посвященный кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано. Это любительский сайт с профессиональным сервисом
6. Сайт Кулинар <http://www.koolinar.ru>
7. Кулинарная книга <http://www.culinarbook.ru/index.html> Сборник кулинарных рецептов, коктейлей и напитков, полезная информация о вкусной и здоровой пищи. Энциклопедия, книжный магазин.
8. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about> Интернет-ресурс представляет собой собрание рецептов различных блюд, салатов, напитков и т.д
9. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>
10. Кулинарная книга Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга

