

**Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дворец детского (юношеского) творчества Петродворцового района Санкт-Петербурга
«ПЕТЕРГОФ»**

ПРИНЯТА

Педагогическим советом
ДДЮТ «ПЕТЕРГОФ»
Протокол № 1 от «27» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказом №340/у от «27» августа 2025 г.
Директор ДДЮТ «ПЕТЕРГОФ»
_____ В.А. Апраксимов

Дополнительная общеразвивающая программа
«КУЛИНАРНАЯ МАСТЕРСКАЯ»

**Срок освоения: 1 год.
Возраст учащихся: 10-15 лет.**

Разработчик:
Подымахина Ярослава Сергеевна,
педагог дополнительного образования
Кожина Любовь Олеговна,
методист

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная мастерская» для учащихся 10-15 лет представляет собой комплекс мероприятий, направленных на развитие кулинарных навыков и знаний у учащихся. Программа включает в себя теоретические занятия по основам кулинарии, практические мастер-классы по приготовлению разнообразных блюд, а также игровые задания, способствующие формированию вкусовых предпочтений и культуры питания.

Программа рассчитана на участие детей разного уровня подготовки: как начинающих, так и уже имеющих определенный опыт в кулинарии. Занятия проводятся опытными педагогами, специализирующимися в области кулинарии и детского образования.

Дополнительная общеразвивающая программа по кулинарии представляет собой уникальную возможность для детей развивать свои таланты и умения, а также расширять кругозор в области питания и культуры готовки.

Регулярные занятия в рамках программы помогут учащимся не только научиться готовить вкусные и полезные блюда, но и научат их уважению к продуктам питания, развивая ответственное отношение к выбору и приготовлению пищи. Участие в мастер-классах и игровых заданиях способствует развитию логического мышления, творческого подхода к решению задач, а также улучшению координации движений и развитию мелкой моторики.

Не менее важным аспектом программы является формирование здорового образа жизни у детей. Понимание важности здорового питания, правильного выбора продуктов и приготовления пищи без излишества жиров и сахаров поможет детям сохранить свое здоровье и избежать проблем с лишним весом в будущем. Эти навыки и знания станут надежной основой для формирования здорового образа жизни на протяжении всей их жизни.

Программа также способствует развитию социальных навыков у детей, так как в процессе обучения они научатся работать в команде, сотрудничать с другими участниками и уважать мнение других. Умение общаться, делиться знаниями и помогать друг другу - важные навыки, которые пригодятся детям не только в кулинарии, но и в жизни в целом.

Направленность программы. Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная мастерская» имеет социально-педагогическую (социально-гуманитарную) направленность, общекультурный уровень освоения.

Адресат программы. Данная программа реализуется для обучающихся 10–15 лет, проявляющих интерес к кулинарному искусству, без требований к полу, прошедшие программу «Юный повар».

Актуальность программы. Современные дети живут в мире, где еда доступна в любое время и в любом месте. Однако, несмотря на это, многие из них не умеют готовить и зависят от готовой пищи и фаст-фуда. Занятия по кулинарии могут быть очень полезными для обучающихся по ряду причин.

Умение приготовить собственную еду является важным навыком для здорового образа жизни. Учащиеся, которые умеют самостоятельно готовить, с большей вероятностью будут выбирать здоровые продукты и готовить более полезные блюда, что благоприятно скажется на их общем здоровье.

Также занятия по кулинарии способствуют развитию творческого мышления у учащихся. Готовка требует внимания к деталям, умения планировать и организовывать процесс приготовления пищи. Учащиеся учатся экспериментировать с различными ингредиентами и создавать новые вкусные комбинации.

Кроме того, занятия по кулинарии способствуют укреплению семейных связей. Готовка вместе с родителями или друзьями может стать отличным способом провести время вместе, обсудить день и насладиться результатом своего труда.

Таким образом, занятия по кулинарии являются актуальными для современных детей, помогая им развиваться физически, умственно и эмоционально. Этот навык не только пригодится им в будущем, но и принесет им удовольствие от творчества и социального взаимодействия.

Программа соответствует государственной политике в области дополнительного образования, социальному заказу общества и ориентирована на удовлетворение образовательных потребностей детей и родителей (законных представителей) в сфере кулинарии как основы для развития навыков самообслуживания, коммуникации, кругозора, успешной социализации обучающихся.

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

Знания, умения и навыки, полученные учащимися, позволят им адаптироваться в новых социально-экономических условиях, и могут стать первой ступенью в построении профессиональной карьеры.

Цель и задачи программы:

Цель: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- расширить знания учащихся в области кулинарии.

Развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся;
- формировать умение организовывать своё рабочее (учебное) пространство и поддерживать порядок на нём.

Воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии.

Планируемые результаты

Предметные результаты:

В результате освоения программы обучения учащиеся должны **знать/понимать:**

- основные понятия и термины кулинарии, технологии приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд;
- приёмы кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ;
- основы здорового питания, сервировки стола;
- требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов.

уметь/иметь:

- выполнять простые операции и технологии приготовления блюд;
- пользоваться инструментами и оборудованием;
- использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности;
- достигать поставленной цели при выполнении разных видов работ;
- опыт самостоятельного общественного действия для создания комфортной обстановки, атмосферы сотрудничества; включение в активную деятельность.

Метапредметные результаты:

у учащихся будут развиваться следующие умения:

- 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.

Личностные результаты:

у учащихся будут формироваться 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.

Организационно-педагогические условия реализации программы

Язык реализации.

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная мастерская» реализуется на русском языке.

Форма обучения.

Программа реализуется очно. В течение года в случае возникновения сложной эпидемиологической обстановки возможен переход полностью или частично на электронное обучение с применением дистанционных технологий с учетом требований действующих Санитарно-эпидемиологических правил.

Условия набора и формирования групп.

Набор в группы свободный, без ограничений. Группы могут формироваться как одновозрастные, так и разновозрастные.

Возможность и условия зачисления в группы.

Дополнительный набор учащихся допускается при наличии вакантного места на основе тестирования и выполнения практического задания.

Наполняемость групп.

Количество детей в группе составляет – не более 15 человек.

Особенности организации образовательного процесса.

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения.

Методы 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 учащимися при решении общих задач.

Обязательным условием занятий является соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков и косынок. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами.

Формы организации занятий.

При реализации программы могут предусматриваться как **аудиторные, так и внеаудиторные занятия** (выездные семинары ведущих специалистов отрасли, проведение выездных учебных и/или контрольно-диагностических занятий на базах кафе, ресторанов, столовых и т.п., участие в конкурсах профессионального мастерства и другие образовательные мероприятия). Внеаудиторные занятия могут быть как по учебному плану, так и рамках плана воспитательной работы.

Формы проведения занятий: практическое занятие (практикум); беседа; конкурс; консультация; мастер-класс; праздник; представление; презентация; творческая встреча; творческая мастерская; творческий отчет; экскурсия; экзамен и другие в соответствии с запросами учащихся и возможностями педагога и образовательного учреждения.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

- фронтальная – работа педагога со всеми учащимися одновременно: показ, объяснение, беседа;
- групповые – используются на всех общих занятиях;
- подгрупповые (по звеньям) – используются на практических занятиях;
- индивидуальные – используются для коррекции пробелов в знаниях и отработки отдельных навыков.

Материально-техническое обеспечение программы

Немаловажную роль играет современное *материально-техническое обеспечение* программы. Занятия проводятся в светлом, просторном помещении, соответствующим нормам СанПиН. Помещение для занятий должно быть оборудовано кухонной мебелью, вытяжками, зоной для теоретических занятий.

Материально-техническое оснащение программы включает в себя учебный кабинет, оборудованный учебной мебелью, объектами и оборудованием для практических занятий, мультимедийным оборудованием.

Общее оснащение и оборудование для занятий:

1. Интерактивная доска – 1 штука;
2. Вытяжка – 4 штуки;
3. Кухонная мебель;
4. Панели варочные электрические бытовые – 4 штуки;
5. Шкафы духовые электрические бытовые – 4 штуки;
6. Холодильник бытовой – 1 штука;
7. Машина посудомоечная бытовая – 1 штука;
8. Кухонный комбайн – 3 штуки;
9. Чайник электрический – 4 штуки;
10. Электровафельница – 2 штуки;
11. Мороженица – 1 штука;
12. Соковыжималка – 2 штуки;
13. Планетарный миксер – 3 штуки;
14. Пищевой принтер – 1 штука;
15. Миксер – 6 штук;
16. Мясорубка – 2 штуки;
17. Печь микроволновая – 3 штуки;
18. Набор столовых приборов 24 предмета;
19. Набор гибких разделочных досок из антибактериального пластика-16 штук;
20. Набор разделочных досок – 8 штук;
21. Набор ножей 6 в 1 – 5 штук;
22. Нож кухонный с зубчиками 15 см – 9 штук;
23. Весы электронные для кухни – 2 штуки;
24. Набор формочек для печенья – 1 штука
25. Миски металлические – 15 штук
26. Контейнеры пищевые – 15 штук
27. Рельефный нож для фигурной нарезки фруктов и овощей – 2 штуки
28. Набор ножей для фигурной резки (10 штук) – 2 набора
29. Набор винегретиц – 2 штуки
30. Терка-овощерезка 5 в 1 – 3 штуки;
31. Терка для овощей 23 см – 3 штуки;
32. Мини терка для чеснока – 2 штуки;
33. Перчатки нитриловые – 100 штук;
34. Фартук – 15 штук;
35. Шапочка одноразовая –100 штук.

Личное оснащение учащегося.

Индивидуальные принадлежности учащихся, необходимые для занятий, приобретаемые родителями: продукты в соответствии с рецептами блюд, тетради 48 листов, пишущие принадлежности, контейнеры для готовых блюд.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная мастерская»

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Введение в дополнительную общеразвивающую программу.	2	1	1	Беседа, игра
2.	Чистота – залог здоровья.	2	1	1	Беседа, практическая работа
3.	Супы – важная составная часть обеда.	12	2	10	Практическое задание

4.	Блюда из мяса и мясопродуктов.	12	2	10	Практическое задание
5.	Блюда и изделия из теста.	24	2	22	Практическое задание
6.	Новогодний фуршет. Холодные блюда и закуски. Салаты. Десерты.	14	2	12	Практическое задание
7.	Вторые блюда.	18	1	17	Практическое задание
8.	Масленица. Блины, оладьи. Начинки.	6	1	5	Практическое задание
9.	Блюда к 23 февраля.	6	0	6	Практическое задание
10.	Десерты к 8 марта.	6	0	6	Практическое задание
11.	Блюда и изделия из творога.	8	1	7	Практическое задание
12.	Пасхальные блюда.	6	1	5	Практическое задание
13.	Детское лакомство.	24	1	23	Практическое задание
14.	Контрольные и итоговые занятия.	4	0	4	Практическое задание
Итого:		144	15	129	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе дополнительной общеразвивающей программы «Кулинарная мастерская», социально-гуманитарной направленности, общекультурного уровня освоения.

Программа предназначена для детей в возрасте от 10 до 15 лет. Данная программа рассчитана на 1 год обучения, 144 часа в год.

Условия реализации программы

Рабочая программа рассчитана на 144 часа за учебный год, режим занятий: 4 часа в неделю. Возраст детей 10-15 лет. Количество детей в группе – не более 15 человек.

Особенности обучения

Особое внимание обращается на требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов, соблюдению санитарно-гигиенических правил, техники безопасности: безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков и косынок.

Цель и задачи

Цель: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- расширить знания учащихся в области кулинарии.

Развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся;
- формировать умение организовывать своё рабочее (учебное) пространство и поддерживать порядок на нём.

Воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии.

Планируемые результаты

Предметные результаты:

В результате освоения программы обучения учащиеся должны **знать/понимать:**

- основные понятия и термины кулинарии, технологии приготовления, обработки, подачи, украшения различных блюд;
- приёмы кулинарной обработки продуктов, с учетом санитарно-гигиенических требований и правил безопасности при выполнении кулинарных работ;
- основы здорового питания, сервировки стола;
- требования к гигиене мастера и дезинфекции рабочего места и инструментов.

уметь/иметь:

- выполнять простые операции и технологии приготовления блюд;
- пользоваться инструментами и оборудованием;
- использовать полученные знания и умения в выбранной области деятельности;
- достигать поставленной цели при выполнении разных видов работ;
- опыт самостоятельного общественного действия для создания комфортной обстановки, атмосферы сотрудничества; включение в активную деятельность.

Метапредметные результаты:

у учащихся будут развиваться следующие умения:

- 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.

Личностные результаты:

у учащихся будут формироваться 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.

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

1. ВВЕДЕНИЕ В ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩУЮ ПРОГРАММУ. (2 Ч)

1.1. Введение в дополнительную общеразвивающую программу.

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения в ДДЮТ, на занятиях, в перерывах.

Практика. Тестирование. Сплочение коллектива.

Форма контроля: практическое задание.

2. ЧИСТОТА – ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ. (2 Ч)

2.1. Чистота – залог здоровья.

Теория. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии. Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене и гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Правила пользования нагревательными приборами, режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Практика. Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом, с механическим и тепловым оборудованием.

Форма контроля: практическое задание.

3. СУПЫ – ВАЖНАЯ СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ ОБЕДА (10 Ч)

3.1. Супы – важная составная часть обеда.

Теория. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Заправочные супы и правила их варки. Технология приготовления супов. Требования к качеству и хранению.

3.2 Суп «Борщ».

Теория. Технологическая карта приготовления супа «Борщ». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление супа «Борщ».

Форма контроля: практическое задание.

3.3. Суп «Солянка».

Теория. Технологическая карта приготовления супа «Солянка». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление супа «Солянка».

Форма контроля: практическое задание.

3.4. Тыквенный суп.

Теория. Технологическая карта приготовления тыквенного супа. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление тыквенного супа.

Форма контроля: практическое задание.

3.5. Куриный суп с жареной вермишелью.

Теория. Технологическая карта приготовления куриного супа с жареной вермишелью. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление куриного супа с жареной вермишелью.

Форма контроля: практическое задание.

3.6. Томатный суп с гренками из моцареллы.

Теория. Технологическая карта приготовления томатного супа с гренками из моцареллы. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление томатного супа с гренками из моцареллы.

Форма контроля: практическое задание.

4. БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ. (12 ч)

4.1. Блюда из мяса и мясопродуктов.

Теория. Виды мяса. Посуда и инвентарь, применяемые для приготовления мясных блюд. Первичная обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов. Правила подачи к столу.

4.2. Кальцоне из куриного фарша.

Теория. Технологическая карта приготовления кальцоне из куриного фарша. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление кальцоне из куриного фарша.

Форма контроля: практическое задание.

4.3 Буженина из индейки.

Теория. Технологическая карта приготовления буженины из индейки. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление буженины из индейки.

Форма контроля: практическое задание.

4.4. Куриные котлеты с кунжутом.

Теория. Технологическая карта приготовления куриных котлет с кунжутом. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление куриных котлет с кунжутом.

Форма контроля: практическое задание.

4.5. Домашняя колбаса.

Теория. Технологическая карта приготовления домашней колбасы. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление домашней колбасы.

Форма контроля: практическое задание.

4.6. Рубленые куриные котлеты.

Теория. Технологическая карта приготовления рубленых куриных котлет. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление рубленых куриных котлет.

Форма контроля: практическое задание.

5. БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА. (24 ч.)

5.1. Блюда и изделия из теста.

Теория. Разновидности теста. Технология приготовления. Правила подготовки изделий к выпечке и процессы, происходящие при выпечке. Способы приготовления. Широкий ассортимент изделий из дрожжевого, заварного, песочного, бисквитного теста. Приёмы оформления. Правила подачи кондитерских изделий к столу.

5.2. Маффины «Ferrero Rocher».

Теория. Технологическая карта приготовления маффинов «Ferrero Rocher». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление маффинов «Ferrero Rocher».

Форма контроля: практическое задание.

5.3. Чесночный хлеб.

Теория. Технологическая карта приготовления чесночного хлеба. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление чесночного хлеба.

Форма контроля: практическое задание.

5.4. Пирог «Зебра».

Теория. Технологическая карта приготовления пирога «Зебра». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пирога «Зебра».

Форма контроля: практическое задание.

5.5. Картофельная пицца с красной рыбой.

Теория. Технологическая карта приготовления картофельной пиццы с красной рыбой. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление картофельной пиццы с красной рыбой.

Форма контроля: практическое задание.

5.6. Королевская ватрушка.

Теория. Технологическая карта приготовления королевской ватрушки. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление королевской ватрушки.

Форма контроля: практическое задание.

5.7. Киш с курицей и грибами.

Теория. Технологическая карта приготовления киша с курицей и грибами. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление киша с курицей и грибами.

Форма контроля: практическое задание.

5.8. Эклеры с масляным кремом.

Теория. Технологическая карта приготовления эклеров с масляным кремом. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление эклеров с масляным кремом.

Форма контроля: практическое задание.

5.9. Плюшки с корицей и сахаром.

Теория. Технологическая карта приготовления плюшек с корицей и сахаром. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление плюшек с корицей и сахаром.

Форма контроля: практическое задание.

Форма контроля: практическое задание.

5.10. Пирожки с картошкой/капустой.

Теория. Технологическая карта приготовления пирожков с картошкой/капустой. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пирожков с картошкой/капустой.

Форма контроля: практическое задание.

5.11. Профитроли.

Теория. Технологическая карта приготовления профитролей. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление профитролей.

Форма контроля: практическое задание.

5.12. Ватрушки с творогом и ягодами.

Теория. Технологическая карта приготовления ватрушек с творогом и ягодами. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление ватрушек с творогом и ягодами.

Форма контроля: практическое задание.

6. НОВОГОДНИЙ ФУРШЕТ. (14 ч.)

6.1. Новогодний фуршет.

Теория. История праздника. Традиционные блюда на новогоднем столе. Техники приготовления холодных закусок, салатов, вторых блюд, десертов для новогоднего стола. Подача и украшение блюд.

6.2. Салат «Цезарь».

Теория. Технологическая карта приготовления салата «Цезарь». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление салата «Цезарь».

Форма контроля: практическое задание.

6.3. Намазка из запечённых перцев.

Теория. Технологическая карта приготовления намазки из запечённых перцев. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление намазки из запечённых перцев.

Форма контроля: практическое задание.

6.4. Новогодние трайфлы.

Теория. Технологическая карта приготовления новогодних трайфлов. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление новогодних трайфлов.

Форма контроля: практическое задание.

6.5. Слойки с красной рыбой.

Теория. Технологическая карта приготовления слоек с красной рыбой. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление слоек с красной рыбой.

Форма контроля: практическое задание.

6.6. Имбирное печенье.

Теория. Технологическая карта приготовления имбирного печенья. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление имбирного печенья.

Форма контроля: практическое задание.

6.7. Закусочный рулет из болгарского перца.

Теория. Технологическая карта приготовления закусочного рулета из болгарского перца. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление закусочного рулета из болгарского перца.

Форма контроля: практическое задание.

7. ВТОРЫЕ БЛЮДА. (18 ч.)

7.1. Вторые блюда.

Теория. Значение гарниров в питании человека. Технология приготовления блюд. Оформление вторых блюд и подача их к столу. Требования к качеству готовых блюд.

7.2. Лазанья.

Теория. Технологическая карта приготовления лазаньи. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление лазаньи.

Форма контроля: практическое задание.

7.3. Паста с лососем.

Теория. Технологическая карта приготовления пасты с лососем. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пасты с лососем.

Форма контроля: практическое задание.

7.4. Рис с фрикадельками со сливочным соусом.

Теория. Технологическая карта приготовления риса с фрикадельками со сливочным соусом. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление риса с фрикадельками со сливочным соусом.

Форма контроля: практическое задание.

7.5. Удон с курицей.

Теория. Технологическая карта приготовления удона с курицей. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление удона с курицей.

Форма контроля: практическое задание.

7.6. Паста орзо по-флотски.

Теория. Технологическая карта приготовления пасты орзо по-флотски. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пасты орзо по-флотски.

Форма контроля: практическое задание.

7.7. Гречка с пармезаном.

Теория. Технологическая карта приготовления гречки с пармезаном. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление гречки с пармезаном.

Форма контроля: практическое задание.

7.8. Картофельный тарт с сыром и зеленью.

Теория. Технологическая карта приготовления картофельного тарта с сыром и зеленью. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление картофельного тарта с сыром и зеленью.

Форма контроля: практическое задание.

7.9 Крошка-картошка с несколькими начинками.

Теория. Технологическая карта приготовления крошки-картошки с несколькими начинками. Подготовка продуктов для приготовления крошки-картошки с несколькими начинками.

Практика. Приготовление крошки-картошки с несколькими начинками.

Форма контроля: практическое задание.

8. МАСЛЕНИЦА. (6 ч.)

8.1. Масленица. Блины со сладкими начинками.

Теория. История праздника. Традиции и обычаи. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Оборудование, посуда и инвентарь для замеса теста и выпечки блинов, оладий к столу. Правила подачи. Украшение готовых блюд. Разнообразие начинок для блинов.

Практика. Приготовление блинов со сладкими начинками.

Форма контроля: практическое задание.

8.2. Томатные блины с сытными начинками.

Теория. Технологическая карта приготовления томатных блинов с сытными начинками. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление томатных блинов с сытными начинками.

Форма контроля: практическое задание.

8.3. Пышные оладушки.

Теория. Технологическая карта приготовления пышных оладушек. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пышных оладушек.

Форма контроля: практическое задание.

9. 23 ФЕВРАЛЯ. (6 ч.)

9.1. Пельмени

Теория. Технологическая карта приготовления пельменей. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пельменей.

Форма контроля: практическое задание.

9.2. Хот-доги.

Теория. Технологическая карта приготовления хот-догов. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление хот-догов.

Форма контроля: практическое задание.

9.3. Биг мак Tacos.

Теория. Технологическая карта приготовления биг мака Tacos. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление биг мака Tacos.

Форма контроля: практическое задание.

10. 8 МАРТА. (6 ч.)

10.1. Десерт «Мамин цветок»

Теория. Технологическая карта приготовления десерта «Мамин цветок». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление десерта «Мамин цветок».

Форма контроля: практическое задание.

10.2. Французские печенье «Шоколадные мадлен».

Теория. Технологическая карта приготовления французских печений «Шоколадные мадлен». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление французских печений «Шоколадные мадлен».

Форма контроля: практическое задание.

10.3. Шоколадно-вишневый пирог с творожной прослойкой.

Теория. Технологическая карта приготовления шоколадно-вишневого пирога с творожной прослойкой. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление шоколадно-вишневого пирога с творожной прослойкой.

Форма контроля: практическое задание.

11. БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА. (8 ч.)

11.1. Блюда и изделия из творога. Сырники.

Теория. 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. Технологическая карта приготовления сырников. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление десерта сырников.

Форма контроля: практическое задание.

11.2. Творожные бейглы.

Теория. Технологическая карта приготовления творожных бейглов. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление творожных бейглов.

Форма контроля: практическое задание.

11.3. Творожная запеканка с ягодами «Облачко».

Теория. Технологическая карта приготовления творожной запеканки с ягодами «Облачко». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление творожной запеканки с ягодами «Облачко».

Форма контроля: практическое задание.

11.4. Сочники.

Теория. Технологическая карта приготовления сочников. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление сочников.

Форма контроля: практическое задание.

12. ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА. (6 ч.)

12.1. Пасхальные блюда. Куличи.

Теория. Технологическая карта приготовления куличей. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление куличей.

Форма контроля: практическое задание.

12.2. Пасха.

Теория. Технологическая карта приготовления пасхи. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление пасхи.

Форма контроля: практическое задание.

12.3. Украшения для куличей.

Теория. Технологическая карта приготовления различных украшений для куличей. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление различных украшений для куличей.

Форма контроля: практическое задание.

13. ДЕТСКОЕ ЛАКОМСТВО. (24 ч.)

13.1. Детское лакомство. Мармелад.

Теория. Значение сладких блюд в питании человека. Продукты, входящие в состав сладких блюд и их назначение. Классификация сладких блюд по температуре подачи: холодные и горячие. Условия и способы приготовления холодных сладких блюд. Подача сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды на десерт (подготовка и способы подачи). Технологическая карта приготовления мармелада. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление мармелада.

Форма контроля: практическое задание.

13.2. Творожные сырки.

Теория. Технологическая карта творожных сырков. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление творожных сырков.

Форма контроля: практическое задание.

13.3. Десерт «Губка».

Теория. Технологическая карта приготовления десерта «Губка». Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление десерта «Губка».

Форма контроля: практическое задание.

13.4. Нуга с маршмеллоу.

Теория. Технологическая карта приготовления нуги с маршмеллоу. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление нуги с маршмеллоу.

Форма контроля: практическое задание.

13.5. Лимонный сорбет.

Теория. Технологическая карта приготовления лимонного сорбета. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление лимонного сорбета.

Форма контроля: практическое задание.

13.6. Шоколадное мороженое.

Теория. Технологическая карта приготовления шоколадного мороженого. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление шоколадного мороженого.

Форма контроля: практическое задание.

13.7. Конфеты птичье молоко.

Теория. Технологическая карта приготовления конфет птичье молоко. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление конфет птичье молоко.

Форма контроля: практическое задание.

13.8. Смузи.

Теория. Технологическая карта приготовления смузи. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление смузи.

Форма контроля: практическое задание.

13.9. Raw торт.

Теория. Технологическая карта приготовления raw торта. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление raw торта.

Форма контроля: практическое задание.

13.10. Зефирные грибы.

Теория. Технологическая карта приготовления зефирных грибов. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление зефирных грибов.

Форма контроля: практическое задание.

13.11. Песочное печенье с шоколадом.

Теория. Технологическая карта приготовления песочного печенья с шоколадом. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление песочного печенья с шоколадом.

Форма контроля: практическое задание.

13.12. Яблочные вафли.

Теория. Технологическая карта приготовления яблочных вафель. Подготовка продуктов для приготовления.

Практика. Приготовление яблочных вафель.

Форма контроля: практическое задание.

Оценочный лист промежуточного контроля (пример)

_ год обучения _ полугодие

По образовательной программе: «Кулинарная мастерская»

Педагог доп. образования:

Учебная группа: кол-во часов в неделю: возраст учащихся:

№ п/п	ФИ учащегося	Презентация за _ полугодие	Практическое выполнение раздела										Общий балл (по разделу) %	Уровень
			«Введение в дополнительную общеразвивающую программу»	«Чистота – залог здоровья»	«Супы – важная составная часть обеда»	«Блюда из мяса и мясопродуктов»	«Блюда и изделия из теста»	Новогодний фуршет. Холодные блюда и закуски. Салаты. Десерты.	«Вторые блюда»	«Масленица. Блины, оладьи. Начинки»	«Блюда к 23 февраля»	«Десерты к 8 марта»		
		от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 балл ов	от 0 до 3 баллов	от 0 до 3 балло в	от 0 до 3 балло в	39 баллов	М/С/В
1.														
2.														
3.														
Средний балл														

Оценка: 100-75% – В (высокий уровень), 74-60% – С (средний уровень), 59-40% – М (минимальный уровень).

В карту результативности освоения образовательной программы выставляются следующие оценки: В – 3 балла, С – 2 балла, М – 1 балл

