DN: C=RU, S=Самарская область, STREET="ул. Николая Панова, д. 40", L=Самара, T=Директор, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ШКОЛА № 141"" ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА", ОГРН=1026301712326, СНИЛС=06768385522, ИНН ЮЛ=6319035915, ИНН=631603914202, E=shkola141samara@yandex.ru, G=Салават Ахметявдатович, SN=Габдрахманов, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ШКОЛА № 141"" ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА"
Дата: 2026-10-26 10:16:03

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №141» городского округа Самара

Рассмотрено
На заседании МО
Классных руководителей
Протокол №1
От 28 августа 2026 года
Председатель МО
_____ Пугина Н.В.

Утверждено
Директор МБОУ «Школы №141»
_____ С.А. Габдрахманов
Приказ № 293 от 31.08.2026г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
ПРОГРАММА
«Кулинарное искусство»
Направленность: социально-гуманитарное
Возрастная категория: 13-15 лет
Срок реализации программы: 1 год

Составитель:
Педагог ДО
МБОУ «Школа №141» г.о. Самара
Ермакова О.В.

2026 год

Оглавление

Раздел 1. Пояснительная записка (характеристика программы)	стр. 3
Раздел 2. Содержание программы	стр. 8
Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы	стр. 11
Раздел 4. Организационно-педагогические условия реализации программы	стр.12
Приложение. Календарно-тематическое планирование	стр. 14

Раздел 1. Пояснительная записка.

Нормативные основания для создания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарное искусство»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 г. № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809 «Об утверждении основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»;
- Указ Президента Российской Федерации от 7.05.2024 г. № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года»;
- Концепция развития дополнительного образования до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р);
- ИЗМЕНЕНИЯ, которые вносятся в распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р (утверждены распоряжением Правительства РФ от 15.05.2023 №1230-р);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 21.04.2023 № 302 «О внесении изменений в Целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденную приказом Министерства просвещения РФ от 3.09.2019 г. № 467»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Стратегия социально-экономического развития Самарской области на период до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства Самарской области от 12.07.2017 № 441);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Письмо министерства образования и науки Самарской области от 30.03.2020 № МО-16-09-01/434-ТУ (с «Методическими рекомендациями по подготовке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ к прохождению процедуры экспертизы (добровольной сертификации) для последующего включения в реестр образовательных программ, включенных в систему ПФДО»).

Актуальность данной программы.Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Отличительные особенности программы.Школьники этого возраста уделяют мало внимания вкусной и здоровой пище. В программе образовательной области “Технология” разделу “Основы кулинарии” выделено недостаточное количество часов. Это послужило причиной составления данного курса. А также в курсе предполагается развитие предпрофессиональных компетенций, направленных на профориентацию и развитие

функциональной грамотности обучающихся.

Программа рассчитана на 1 год обучения. Занятия проводятся 1 раз в неделю,занятие - 40 мин. Результативность работы можно проследить по итогам тестов, итоговых проектных работ. Диагностика результативности проводится 1 раз в год (май). Уровень освоения программы- базовый.

Группы формируются без конкурсного отбора на основании заявлений родителей (законных представителей).

Курс рассчитан на 34 часа, на 1 час в неделю и может быть предложен обучающимся с 6- 8 классов. Процент пассивности(число аудиторных занятий) в среднем составляет 47%.

Цель: подготовка школьников к овладению элементарными практическими навыками приготовления здоровой пищи, овладение технологической и функциональной грамотностью в области приготовления здоровой пищи, профориентрование в области кулинарного искусства.

Задачи программы:

- сформировать знания о возможностях сохранения здоровья посредством рационального питания; раскрыть основы правильного питания как одного из направлений валеологии; сформировать знания о средствах и технологических приемах преобразования продуктов;
- научить эффективным технологиям составления и совершенствования рецептуру блюд из продуктов различного происхождения на основе совместимости их компонентов и обеспечения кислотно-щелочного баланса пищи;
- ознакомить школьников с энергетическим потенциалом продуктов;
- расширить представления о негативных последствиях трудовой деятельности человека на окружающую среду и продукты питания;
- воспитать уважение к обычаям и традициям национальной кухни;
- сформировать знания и умения по соблюдению норм санитарии и гигиены, безопасного труда при приготовлении пищи; формирование готовности учащихся к обоснованному выбору профессии;
- познакомить с профессиями: повар, официант, кондитер, экономист;
- выявление своих склонностей, способностей, потребности рынка труда в данных специалистах;
- овладение функциональной грамотностью в области кулинарного искусства: общетрудовыми и специальными умениями, рациональной организацией трудовой деятельности при приготовлении объектов труда с учётом технологических и экологических требований, безопасными приёмами труда;
- развитие познавательных интересов, способностей к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач; анализа трудового процесса, навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной деятельности при приготовлении блюд национальной кухни.

Для занятий про программе «Кулинарное искусство» привлекаются обучающиеся в возрасте 12 – 15 лет. Группы формируются без конкурсного отбора на основании заявлений родителей (законных представителей).

Основными видами деятельности в ходе реализации курса являются:

- игровая;
- познавательная;
- проблемно-ценностное общение;
- досугово-развлекательная;

- социальная.

Формы организации образовательной деятельности*:* индивидуальная, групповая.

Формы организации учебного занятия- *групповая, индивидуальная, фронтальная, работа в командах (в динамических парах*), практическое занятие, практикумы. Для преподавания могут использоваться разнообразные форматы обучения:
-традиционный урок (коллективная и групповая формы работы);
-практикумы (в классической форме или по кейс-методу);
-смешанный формат.

Наряду с традиционными формами проведения уроков, обязательно является использование форм обучения (работа в малых группах, мозговой штурм, ролевые игры, конкурсы, творческие проекты), что будет поддерживать у детей высокий познавательный интерес. Для его активизации в процессе усвоения учебного материала рекомендуется использование дополнительных обучающих материалов (журналы с иллюстрациями, книги о вкусной и здоровой пище, компьютерные программы).

Планируемые результаты освоения курса.

Личностные результаты.

У обучающегося будут сформированы:

- понимание и осознание взаимной обусловленности физического, нравственного, психологического, психического и социально-психологического здоровья человека;
- осознание негативных факторов, пагубно влияющих на здоровье;
- умение делать осознанный выбор поступков, поведения, образа жизни, позволяющих сохранить и укрепить здоровье;
- определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы).В предложенных педагогом ситуациях общения и сотрудничества, опираясь на общие для всех, делать выбор, при поддержке других участников группы и педагога, как поступить.
- получать сведения и практические навыки о профессиональных требованиях к профессиям, связанным с кулинарным искусством; осуществлять поиск необходимой информации;
- соблюдать правила здорового питания;
- находить способы устранения причин снижения качества пищи.

Метапредметные (познавательные, регулятивные и коммуникативные) результаты.

Обучающийся научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- основам самоконтроля, самооценки;
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и

разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности;
- осуществлять поиск необходимой информации;
- определять питательную ценность пищи;
- соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- осуществлять модернизацию рецептуры блюда;
- разрабатывать рецептуру блюда и меню трехразового питания в соответствии с нормами содержания белка, жиров и углеводов в дневном рационе питания;
- подбирать продукты для гарниров и добавок к пище животного происхождения;
- соблюдать правила здорового питания;
- находить способы устранения причин снижения качества пищи.

Предметные результаты.

В результате освоения содержания программного материала, обучающиеся по окончании курса должны:

- обосновывать значение занятий в совершенствовании функциональных возможностей человека;
- физиологию пищеварения, роль химических компонентов пищи в обменных процессах и условиях качественного ее усвоения;
- виды продуктов, их питательную ценность;
- безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- способы горячей обработки продуктов, их преимущества и недостатки;
- технологии приготовления блюд и изменения состояния продуктов в результате их кулинарной обработки;
- принципы подбора гарниров и пищевых добавок к мясным блюдам;
- условия обеспечения сбалансированного питания;
- правила культуры питания;
- основные правила приготовления пищи;
- наиболее распространенные ошибки в питании;
- принципы формирования национальной кухни;
- влияние экологии на качество продуктов;
- технологии очищения продуктов от ядохимикатов; определять питательную ценность пищи;
- соблюдать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- осуществлять модернизацию рецептуры блюда;
- разрабатывать рецептуру блюда и меню трехразового питания в соответствии с нормами содержания белка, жиров и углеводов в дневном рационе питания;
- подбирать продукты для гарниров и добавок к пище животного происхождения.

Воспитательные результаты.

Результаты первого уровня (приобретение школьником социальных знаний):

- приобретение обучающимися знаний о правилах ведения здорового образа жизни, о правилах и нормах здорового питания, о принятых в обществе нормах отношения к здоровому образу жизни;

- о правилах конструктивной групповой деятельности;

- Формы достижения результатов первого уровня: познавательные беседы, инструктажи, социальные и предпрофессиональные пробы, беседы о здоровом образе жизни. Формы контроля результатов первого уровня: анкетирование.

Результаты второго уровня (формирование ценностного отношения к социальной реальности):

- развитие ценностных отношений школьника к своему здоровью и здоровью окружающих его людей.
- приобретение школьником опыта актуализации оздоровительной деятельности в социальном пространстве;
- результаты второго уровня (получение опыта переживания и позитивного отношения к базовым ценностям общества): развитие ценностного отношения подростков к труду, знаниям, своему собственному здоровью и внутреннему миру; получение первоначального опыта самореализации и знаний о профессиональной деятельности в области кулинарного искусства.

- Формы достижения результатов второго уровня: социально-значимые акции в школе.

- Формы контроля результатов второго уровня: защита конечного продукта (презентация созданного продукта).

Результаты третьего уровня (получение школьником опыта самостоятельного общественного действия):

- опыта самообслуживания, самоорганизации и организации совместной деятельности с другими школьниками; опыта сотрудничества с другими людьми и принятия на себя ответственности за других.
- Формы достижения результатов третьего уровня: практические работы, м.б. социально-значимые акции в социуме (вне ОУ). Формы контроля результатов третьего уровня: исследовательские конференции, конкурсы авторских работ, проекты.

Формы и способы оценки достижения планируемых результатов:

- Начальный контроль проводится в форме зачетов. Используемый метод– практический контроль.

- Промежуточная аттестация - в форме зачетов и выполнение тестов. Используемые методы – комбинированный (устный и практический) контроль.

- Оценочная деятельность предусматривает выполнение творческих проектов (презентаций), оформление портфолио.

Раздел 2. «Тематическое планирование»

Учебно – тематический план

№п/п	Название раздела	Количество часов			Форма аттестации
		всего	теория	практика	
1.	**Техника безопасности при работе**	1	1	0	зачет
2	**1 раздел. Пища и ее предназначение в жизни человека.**	8	6	2	зачет
3	**2 раздел. Технологии обработки пищевых продуктов**	9	4	5	зачет
4	**3 раздел. Сервировка. Этикет. Себестоимость блюд. Национальная кухня.**	17	6	11	зачет
	ИТОГО	34	17(50%)	17(50%)	

СОДЕРЖАНИЕПРОГРАММЫ

- **«Техника безопасности при работе»**

Техника безопасности. Инструменты. Теория(1ч.): меры предупреждения травматизма при работе на кухне. Обзор профессий, связанных с кулинарным искусством.

- **1 раздел. Пища и ее предназначение в жизни человека.**(Теория 6ч.) (Практика (2ч.)

Вводное занятие. История возникновения кулинарии. Основы рационального питания. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питаниякак составляющая здорового образажизни. Основы рационального питания. Витамины. Минеральные вещества и здоровье. (Практика 2ч). Меню: фруктовая тарелка и витаминные салаты. Практикум.

- **2 раздел. Технологии обработки пищевых продуктов**.(Теория 4ч.)

Способы обработки пищевых продуктов. Животные продукты питания.
Растительные продукты питания. Технологии тепловой обработки продуктов питания. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей. Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из молока и яиц. Сладкие блюда и напитки.
(Практика 5ч.) Приготовление блюд с сохранением витаминов.(Практикумы)

- **3 раздел. Сервировка. Этикет. Себестоимость блюд. Национальная кухня.**

(Теория 6ч.) Наука о питании. Экология и качество продуктов. Этикет. Сервировка стола.
(Практика 11ч.) Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. Программа «Смак».
Расчёт стоимости блюд для праздничного стола. «Витамины на столе», способы нарезки. Национальная кухня разных народов.Национальные блюда. Обзор. Праздничные блюда и блюда из теста у разных народов. Дрожжевое тесто и изделия из него. Национальные кондитерские изделия.Практикумы. Проекты.

Темы и примерные формы проведения занятий

Тема. **Вводное занятие.**

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

Примерный перечень практических заданий:

1. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.
2. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.
3. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Тема: **Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни.**

История развития и расширение пищевого рациона человека. Характеристика пищи как одной из существенных составляющих материальной культуры человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни. Снижение качества питательной ценности продуктов: использование пищевых добавок; ионизация и рафинирование продуктов питания.

Примерный перечень практических заданий:

1. Выявление потребности человека в применении “кулинарного искусства” (заполнение анкеты).
2. Изучение школьниками данных о том, как, когда, сколько, что есть по информационным источникам, предложенным преподавателем.

Форма проведения занятия - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

Тема. **Основы рационального питания.**

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Примерный перечень практических заданий *(практическая работа по группам):*

1. Составление схем приготовления различных блюд.
2. Составление меню на день.
3. Приготовление блюд из круп (или сладких блюд). *Перечень блюд:* пшенная каша с тыквой, Гурьевска каша.
4. Приготовление горячих напитков. *Перечень блюд:* зеленый чай, фруктовый чай.

Тема. **Способы обработки пищевых продуктов**

Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару.

Примерный перечень практических заданий *(практическая работа по группам)*:

1. Составление инструкционных карт по приготовлению вареных, тушеных и паровых блюд.
2. Приготовление паровых блюд.

Перечень блюд: рыба отварная с картофелем, голубцы мясные, котлеты телячьи паровые.

Тема. **Витамины**

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище.

Примерный перечень практических *заданий (практическая работа по группам)*

Приготовление салатов. Игра-практикум «Витамины на столе»

Перечень блюд: салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из цветной капусты.

Тема. **Минеральные вещества и здоровье**

Макро- и микроэлементы. Потребность организма в минеральных веществах. Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ, их восполнение.

Примерный перечень практических *заданий (практическая работа по группам)*

Приготовление витаминных блюд.

Перечень блюд: салат из сырой свеклы с чесноком и грецкими орехами, салат из морской капусты, морковный пирог.

Тема. **Животные продукты питания**

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности организма. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания.

Примерный перечень практических заданий *(практическая работа по группам)*

1. Составление инструкционных карт по приготовлению блюд из мяса, рыбы и морепродуктов.
2. Приготовление мясных и рыбных блюд.

Перечень блюд: запеченное мясо с овощами, рыбная запеканка.

Тема. **Растительные продукты питания**

Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Грибы съедобные, способы их обработки и применение в кулинарии. Отравления ядовитыми грибами, оказание первой помощи.

Примерный перечень практических *заданий (практическая работа по группам)*

Приготовление блюд из пищевых растений.

Перечень блюд: картофельные оладьи, капустные котлеты, пюре из фасоли.

Тема. **Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом**

Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом.

Примерный перечень практических заданий *(практическая работа по группам)*

1. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.
2. Сервировка праздничного стола.
3. Приготовление праздничного блюда.

Перечень блюд: салат из чернослива с орехами и чесноком.

Игровая программа «Смак»

Тема. **Наука о питании.**

Развитие науки о питании. Достоинства и недостатки вегетарианства, лечебного голодания, сыроедения, теорий питания А.М. Уголева, Г. Шелтона, диеты Г.С. Шаталовой, П. Брэгга и др. Пища и болезни. Опасность недоедания и переедания для организма. Продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Примерный перечень практических заданий:

Построение индивидуального рациона.

Тема. **Экология и качество продуктов.**

Экологические проблемы природы, общества, человека. Негативные последствия использования технологий на качество продуктов, их влияние на здоровье человека.

Примерный перечень практических заданий *(практическая работа по группам):*

1. Анализ возможных путей экологического загрязнения продуктов питания.
2. Составление звездочки факторов, влияющих на экологическое состояние овощей. Экологически чистая пища.

Раздел 3. «Формы аттестации и оценочные материалы»

- Аттестация по завершении реализации программы проводится в форме зачета. Используемые методы – комбинированный (устный и практический) контроль. Итоговый контроль проводится в форме результативности тестов и защиты проектов; по итогам 1и 2полугодий может выставляться зачет или незачет.

- Формы контроля на занятиях: текущий; промежуточный; итоговый.

- Формы подведения итогов на учебных занятиях:

  -Вводные занятия: беседа, практические занятия;
  -Учебные занятия: фронтальные и индивидуальные беседы, дидактические карточки, тесты, конкурсы, выполнение практических заданий на занятиях, защита проектов, творческое задание.
  -Итоговое занятие: итоговый тест, итоговый проект и т.д.
- Итоговая диагностика проводится в конце учебного года обучения. По её результатам определяется уровень мастерства, которого достигли обучающиеся за время обучения.
- Промежуточный контроль предусматривает участие в мероприятиях разного уровня: школьных, районных, городских.
- Итоговый контроль проводится по сумме показателей за всё время обучения в данном объединении, а также предусматривает выполнение комплексной работы по единой предложенной схеме.
- ***Оценочные материалы. Итоговая аттестация. Итоговый контроль*** проводится по трём блокам и по их результатам определяется уровень мастерства, которого достигли воспитанники за время обучения.
- Блок 1. Определение теоретических знаний и практических умений обучающихся (Приложение 1) Оценочные баллы могут выставляться по шкале: 0б.- min до5б.- max.

№п/п	**ФИ ученика**	**Вид работы**									**Среднее количество баллов**
		1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	
1											

Виды работ для оценки теоретических знаний и практических умений:
1-2- Беседа

3-5-Тесты
6-8- Проекты
9-Конкурсные мероприятия

- Блок 2. Уровень развития личности обучающихся (Приложение 2)

№ п/п	ФИ ученика	Отношение к себе и к людям			Отношение к труду (спорту)		
		Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень	Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень
1							

Оценка развития личности обучающихся определяется по отношению: к себе и людям;

- Блок 3. Определение творческого потенциала обучающихся (Приложение 3)

№ п/п	ФИ ученика	Уровень творчества		
		низкий уровень 23 и менее очков	средний уровень от 24 до 44 очков	высокий уровень 45 и более очков
1				

Методика «Определение творческого потенциала». Тест позволяет оценить уровень творческого потенциала, умения принимать нестандартные решения.

Раздел 4. «Организационно-педагогические условия реализации программы»

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

- Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное искусство». Книги. Журналы. Иллюстрации.

- Слайд фильмы по темам курса в программе Microsoft PowerPoint. Данная программа входит в стандартный пакет программ Microsoft Office и предназначена для презентаций, т.е. сопровождения доклада показом видеоматериалов.
- *Материально-технические условия реализации программы*: для занятий используется специальная литература, технологические карты составления меню, таблицы состава минеральных веществ продуктов питания и т.д.
- учебный кабинет технологии с необходимым кухонным оборудованием, ноутбук, проектор, экран, доска меловая, рабочие столы ученические 2-х местные, стулья.

Список литературы

(используемая педагогом для разработки программы и организации образовательного процесса)

1. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
2. Европейская кухня – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 1998 (Серия “Лакомка”).
3. Кардашенко В.Н. и др. Гигиена детей и подростков: Учебник. - М.: Медицина, 1988. - С.262-304.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-42.
5. Конышев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.
7. Лаптев А.П., Полиевский С.А. Гигиена. - М.: ФиС, 1990. - С.174-226.
8. Литвина ИМ. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.

9. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
10. Мартынов СМ. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье. — М.: Просвещение, 1993.
11. Покровский А.А., “Книга о вкусной и здоровой пище” - Москва: ВО “АГРОПРОМИЗДАТ”, 1988.

Информационные ресурсы

1. Диск Кирилла и Мефодия “Кулинария”
2. Диск “Технология” Электронная кулинария энциклопедия.

Список литературы для учащихся

1. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
2. Литвина ИМ. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Календарно – тематическое планирование курса

№	Содержание занятий	Количество часов		
		всего	теоретические	практические
1	**Техника безопасности, меры предупреждения травматизма на занятиях.**	1		1
1 раздел. Пища и ее предназначение в жизни человека.		7	5	2
2-3	Вводное занятие. Культура питания. Общие сведения о питании и приготовления пищи	2	1	1
4	История возникновения кулинарии. Профессии в области кулинарного искусства и требования к ним.	1	1	
5-6	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания.	1	1	
6-8	Способы обработки пищевых продуктов. Практикумы.	3	1	2
2 раздел. Технологии обработки пищевых продуктов		9	4	5
9	Первичная обработка овощей. Блюда из овощей	1		1
10-11	Обработка рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.	2	1	1
12-13	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Практикум.	2	1	1
14-15	Блюда из молока и яиц Практикум.	2	1	1
16-17	Сладкие блюда и напитки. Практикум.	2	1	1
3 раздел. Сервировка. Этикет. Себестоимость блюд. Национальная кухня.		17	6	11
18	Сервировка стола. Элементы этикета.	1		1
19	Наука о питании.	1	1	
20-27	Национальная кухня разных народов. Практикумы. Проекты.	8	2	6
28-29	Салаты. Приготовление салатов. Программа «Смак».	2	1	1
30	Расчёт стоимости блюд для праздничного стола.	1	1	
31-32	Дрожжевое тесто и изделия из него.Практикум.	2		2
33-34	Национальные кондитерские изделия. Итоговый проект: выставка кулинарного искусства.	2		2
	итого	34	16	18