МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
протокол № 49
от «28» августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ ДО ЦПС
_____ Давыдов Д.Г.
Приказ от «28» августа 2026 г.
№ 01-04-296

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся: 13-17 лет
Срок реализации: 1 год (72 часа)

Авторы:
педагог дополнительного образования
Благодарнова Галина Викторовна,
методист
Дозорова Кристина Леонидовна

Красноярск 2026

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа «Домашний ресторан» **социально-гуманитарной направленности** направлена на социальную адаптацию, успешную профессионализацию, позволяет овладеть основами поварского искусства, технологиями приготовления блюд, помогает реализовать творческие способности, способствует профессиональному самоопределению обучающихся.

Обучающиеся, освоившие программу, могут не только проявить полезные навыки в повседневной жизни, но и, познакомившись с профессией повара, сделают осознанный профессиональный выбор. Программа имеет практическую направленность и помогает проявить свою индивидуальность/ креативность, помогает почувствовать себя умелым и талантливым.

Обучение по программе - это кулинарное путешествие, открывающее двери в мир вкуса и мастерства для всех, кто стремится постичь искусство приготовления пищи. Владение основами поварского искусства требует большого объема знаний и навыков, культуры чтобы соответствовать современным требованиям.

Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.03.2026) «Об образовании в Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации причиняющий вред их здоровью и развитию» (с изменениями от 29.12.2025, вступил в силу 29.12.2025);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (в редакции Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.08.2024 № 10, вступил в силу 01.03.2025);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022г. № 678-р, с изменениями на 15.05.2023));
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 (ред. от 21.04.2023) «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- 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»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых и образовательных потребностей»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (новая редакция 2025г.);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022 № ДГ-245/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения дистанционных образовательных технологий»);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 "О методических рекомендациях" (вместе "Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ");

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29.09.2023 № АБ-3935/06 «Методические рекомендации по формированию механизмов обновления содержания, методов и технологий обучения в системе дополнительного образования детей, направленных на повышение качества дополнительного образования детей, в том числе включение компонентов, обеспечивающих формирование функциональной грамотности и компетентностей, связанных с эмоциональным, физическим, интеллектуальным, духовным развитием человека, значимых для вхождения Российской Федерации в число десяти ведущих стран мира по качеству общего образования, для реализации приоритетных направлений научно-технологического и культурного развития страны»;

- Методические рекомендации Регионального модельного центра дополнительного образования детей Красноярского края по разработке и оформлению дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ от 2025 г.

- Устав, локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Новизна и актуальность

Новизна Программы заключается в том, что в ее основе лежит идея использования собственной активности обучающихся, их способности к продуктивному воображению и мышлению, что дает возможность эффективно решать задачу общего развития ребенка, расширяя и углубляя знания, полученные при изучении других дисциплин в основной школе. Ее

содержание может усовершенствоваться и видоизменяться на основе выявления потенциальных возможностей и предпочтений обучающихся, с учетом их индивидуальных интересов и способностей.

Актуальность программы заключается в том, что программа «Домашний ресторан» – это компас в мире профессий, помогающий детям сделать осознанный выбор в пользу поварского и кулинарного искусства, открывая двери в будущую профессиональную деятельность. Она не просто вооружает знаниями, умениями и навыками, необходимыми для успешной работы в выбранной сфере, но и погружает в увлекательный мир теоретической и практической деятельности, навыки которой пригодятся и в повседневной жизни. Обучение по данной программе помогает учащимся приобрести практические навыки, воспитать коммуникативные умения и умения самовыражения в творчестве, помогает установить гармоничные отношения с обществом, развить эстетический вкус.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы является применение интегрального подхода, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направлений: декоративно-прикладного творчества, фотографии, и других. Применяемый на занятиях деятельностный подход позволяет максимально продуктивно усваивать материал путём смены способов организации работы. Тем самым педагог стимулирует познавательные интересы учащихся и развивает их практические навыки. Отличительной особенностью Программы также является то, что она дает возможность обучающимся попробовать свои силы в приготовлении различных блюд, получить навыки работы с инструментами, компьютерными программами, познакомиться с современным сырьем, используемым в поварском искусстве, тем самым создавая условия для социального и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности. Использование различных ингредиентов и технологий приготовления способствует приобретению бытовых навыков.

Адресат программы

Дополнительная общеразвивающая программа предусматривает работу с учащимися 13 - 17 лет. В группы принимаются все желающие обучаться по программе. Учёт возрастных особенностей позволяет эффективно организовать образовательный процесс, создать благоприятную атмосферу для разных видов деятельности и условия для выявления и развития художественно - эстетических способностей обучающихся и дальнейшей их реализации в собственной творческой деятельности.

Наполняемость групп 8-10 человек.

Условия приема детей. В состав групп могут входить дети разных возрастов и разного уровня подготовки благодаря вариативным и адаптированным заданиям.

Программа может реализовываться по индивидуальному образовательному маршруту для обучающихся, имеющих статус ОВЗ, т.е. имеющих временные или постоянные отклонения в физическом и (или) психическом развитии и нуждающиеся в создании специальных условий обучения.

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний.

Сроки реализации программы. Программа рассчитана на 72 часа и реализуется в течение одного учебного года.

Формы обучения

Форма обучения**:** очная.

Режим занятий

Общая недельная нагрузка составляет 2 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию раз в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут.

Продолжительность и режим занятий соответствует санитарным нормам и требованиям безопасности.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель реализации программы направлена на создание условий для творческого развития, профессионального самоопределения обучающихся посредством комплексного обучения их поварскому искусству.

Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

Образовательные:

- научить приемам безопасной работы;
- формировать знания об основах санитарии и гигиены в общественном питании;
- познакомить с основами правильного питания, особенностями различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- сформировать навыки работы с кухонным оборудованием и инвентарем;
- научить правильно подготавливать продукты к термической обработке;
- научить разрабатывать технологические карты кулинарных блюд и закусок;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской традиционной кухни;
- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- формировать навыки оформления и презентации готовых блюд;
- учить презентовать свои работы и аргументировать выбор кулинарных решений.

Развивающие:

- формировать навыки самостоятельного поиска и анализа информации,

необходимой для решения кулинарных задач;
- развивать умение планировать свою работу, организовывать рабочее место и эффективно использовать время;
- способствовать развитию умения находить решения в нестандартных ситуациях;
- развивать творческое мышление через формирование умения разрабатывать новые рецепты и оформлять блюда;
- развивать навыки эффективной коммуникации при работе в команде.

Воспитательные:

- формировать качества личности, необходимые для достижения успешности: трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи;
- ориентировать обучающихся на дальнейшее самосовершенствование и развитие инициативности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	**Раздел 1. Введение в профессии кулинарной сферы**				
2.	Тема 1. Вводное занятие	2	2	-	Устный опрос, диагностическая беседа
3.	Тема 2. Ингредиенты и меню. Подготовка рабочего места	6	4	2	Фронтальный опрос, выполнение нормативов по организации места
4.	**Раздел 2. Технология приготовления основных блюд (64часа)**				
5.	Тема 1. Закуски. Салаты.	12	2	10	Текущий: педагогическое наблюдение, экспресс-тест по ТБ Итоговый: практическая работа «Виды нарезки»
6.	Тема 2. Первые блюда	8	2	6	Текущий: педагогическое

					наблюдение, анализ качества готового блюда Итоговый: практическая работа «Приготовление первых блюд»
7.	Тема 3. Вторые блюда	14	2	12	Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда Итоговый: практическая работа «Приготовление мясного блюда»
8.	Тема 4. Блюда из круп и гарниры.	10	2	8	Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда Итоговый: практическая работа «Приготовление гарнира»
9.	Тема 5. Соусы	6	2	4	Текущий: педагогическое наблюдение,
10.	Тема 6. Приготовление и презентация блюд.	12	2	10	Итоговая аттестация: Зачетная практическая работа (разработка мини-меню).
11	Итоговое занятие	2		2	Промежуточная аттестация:
	Всего	72	18	54	

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел 1. Введение в профессии кулинарной сферы (2 часа)

Тема 1. Вводное занятие

Теория. Понятие «кулинария». Востребованность профессии. Обязанности. Обширность профессии и особенности каждого направления. Вводный инструктаж по ТБ и ПБ. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Санитарные требования и техника безопасности. Охрана труда. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества.

Форма контроля. Устный опрос, диагностическая беседа

Тема 2. Ингредиенты и меню. Подготовка рабочего места (6 часа)

Теория. Идентификация продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции по ассортиментным характеристикам, оценка их качества, умение определять дефекты и качество. Товарное соседство, правила и сроки хранения. Понятие о технологическом процессе механической обработки. Смешивание ингредиентов.

Вид технологического оборудования, классификация оборудования, характеристика отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора.

Практика. Инструктаж Т/б при работе с эл. приборами. Предупреждение травматизма. Эксплуатация. Уход за эл. приборами.

Форма контроля. Фронтальный опрос, выполнение нормативов по организации места.

Раздел 2. Технология приготовления основных блюд

Тема 1. Закуски. Салаты (12 часов)

Теория. Значение овощных блюд в питании. Современные способы обработки продуктов. Подготовка основного ингредиента. Технология приготовления. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.

Практика. Закуски. Салаты. Подготовка сырья. Шинкование. Смешивание сырья. Подача готового блюда. Нарезка овощей, ее назначение. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы и их кулинарное использование, сложные формы нарезки картофеля Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей. Требования на рабочем месте.

Форма контроля. Текущий: педагогическое наблюдение, экспресс-тест по ТБ. Итоговый: практическая работа «Виды нарезки».

Тема 2. Первые блюда (8 часов)

Теория. Роль супов в питании. Классификация супов.

Практика. Подготовка сырья. Правила приготовления бульонов и супов. Общие правила приготовления заправочных супов. Суп-пюре.

Технология варки. Пассировка. Смешивание п/ф. Подача готового блюда. Продукты для отпуска супов, их нормы. Особенность приготовления супов.

Форма контроля Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда. Итоговый: практическая работа «Приготовление первых блюд»

Тема 3. Вторые блюда (14 часов)

Теория. Подготовка сырья. Чистка. Шинкование. Смешивание. Технология приготовления. Смешивание фарша. Подготовка рыбы. Хвосты, плавники. Специи. Значение тепловой обработки продуктов. Запекание. Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушения и запекания. Вспомогательные приемы тепловой обработки: опаливание, отпаривание (бланширование), размораживание, разогревание, пассировка; их характеристика. Классификация приемов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке. Способы сохранения питательной ценности пищи при тепловой обработке

Практика. Приготовление «Котлетки из картофеля с сыром». Приготовление «Оладьи из картофеля с зеленью». Приготовление «Картофель с фаршем».

Форма контроля. Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда. Итоговый: практическая работа «Приготовление мясного блюда».

Тема 4. Блюда из круп (10 часов)

Теория. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп.

Практика. Блюда из круп. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества.

Форма контроля Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда. Итоговый: практическая работа «Приготовление гарнира».

Тема 5. Соусы (6 часов)

Теория. Качество сырья. Подготовка сырья. Технология приготовления соуса. Тушение.

Практика. Ассортимент соусов. Технология приготовления холодных соусов. Технология приготовления горячих соусов. Технология приготовления сладких соусов. Овладение навыкам приготовления соусов (варка бульона, пассирование муки, томата), подбор специй, подача соуса.

Форма контроля Текущий: педагогическое наблюдение,

Тема 6. Приготовление и презентация блюд (12 часа)

Теория. Работа со сборником рецептур, составление правильного описания блюд. Определение гармоничности по цвету, вкусу, элементам блюд. Текстура.

Практика. Подготовка и обработка всех ингредиентов для приготовления блюд. Значение правильной подачи. Правильная и креативная подача. Температура подачи. Требования к посуде. Корректное использование продуктов. Отходы

Форма контроля Итоговая аттестация: Зачетная практическая работа (разработка мини-меню).

Итоговое занятие (2 часов)

Практика. Приготовление блюда по выбору. Выполнение требований к качеству. Работа над ошибками Подведение итогов работы за год. Итоговая диагностика (2часа).

Форма контроля. Итоговая аттестация: защита проекта.

3.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате освоения программы обучающиеся должны овладеть следующими умениями и компетенциями:

Личностные результаты

- развиты способности ориентирования в многообразии продуктов питания;
- сформированы навыки предъявления санитарно - гигиенических требований к процессу приготовления пищи;
- развита мотивация к труду, сформирована установка на здоровое питание;
- развиты коммуникативные способности;
- чувство самоконтроля, взаимопомощи, умение работать в коллективе;
- наличие интереса к занятию поварским делом;
- умение самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Метапредметные результаты:

- умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условием ее реализации;
- способность принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль деятельности в процессе достижения результата;
- умение осуществлять информационную, познавательную и практическую деятельность с использованием различных средств информации и коммуникации.

Предметные результаты

В процессе реализации программы обучающиеся

- познакомятся с особенностями профессий повар, официант, бармен;
- приобретут практические умения в технологии приготовления различных блюд;
- научатся безопасной работе с кухонным инвентарем и оборудованием,
- познакомятся с правилами предупреждения травматизма во время работы;

- познакомятся с требованиями к качеству сырья и условиями его хранения;

Будут знать:

- правила безопасности труда при кулинарных работах, правила пожарной безопасности, правила производственной санитарии и гигиены;
- значение питания в жизни человека;
- разновидности блюд и изделий;
- технологию приготовления блюд из пищевых продуктов;
- последовательность закладки продуктов при приготовлении блюд;
- первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- правила подачи готовых блюд.

Будут уметь:

- обращаться с инструментами для приготовления пищи, содержать их в надлежащем состоянии, подготавливать к работе кухонное оборудование;
- выполнять правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности;
- готовить, оформлять и подавать готовые блюда;
- производить первичную и тепловую обработку пищевых продуктов;
- осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач.

Оценка результатов:

Проведение контрольных работ и тестов по теоретическому материалу.
Выполнение практических заданий по приготовлению различных блюд.
Защита проектов (разработка рецептов, презентация изделий).
Оценка навыков работы в команде и коммуникации.

4. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

4.1 Календарный учебный график

Год обучения	Начало занятий	Окончание занятий	Количество учебных недель	Кол-во учебных часов в неделю	Кол-во учебных часов в год	Промежуточная аттестация обучающихся
1 год	сентябрь	май	36	2	72	декабрь, май

4.2 Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение занятий

1. Кабинет для проведения теоретических занятий на 10 учебных мест. Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью, необходимой для организации занятий, хранения и показа, и

средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- стеллажи для книг и документов;
- таблицы и рисунки по различным темам программы;
- информационные стенды.

2. Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный кухонным оборудованием, жарочным шкафом, электроплитами, электрооборудование переносное, основное, и весь необходимый инвентарь для кулинарии.

3. Производственные столы.

4. Таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным темам программы.

Специальное оборудование:

- планетарные миксеры, электро гриль
- электро-блинница, кухонный комбайн.
- тестомесильная машина.

Инвентарь, приспособления: столовые приборы, посуда, емкости, формы для выпечки, и др.

Дидактический и технический материал Плакаты по технологии приготовления блюд. Видеофильмы по художественной нарезке фруктов и овощей, компьютерные программы по расчету сырья для блюд и отходов.

Средства для санитарии и гигиены: вата, бинт, лейкопластырь, хлоргекседин, перекись водорода.

Расходные материалы: фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

Информационное обеспечение

1. https://eda.ru/recepty - пошаговые рецепты.
2. https://food.ru/ - рецепты, статьи, мастер-классы.
3. https://www.russianfood.com/ -русская еда, это вкусная еда!
4. https://povar.ru/ -кулинарные рецепты блюд с фото.
5. https://1000.menu/ -вкусные домашние рецепты блюд.

Интернет-источники, содержащиеся на сайтах, рекомендованных педагогам, реализующим программу, электронные пособия.

Кадровое обеспечение

Программа реализуется педагогом дополнительного образования, имеющим опыт работы в данной сфере с детьми не менее года, образование – высшее, профильное, педагогическое.

Формы аттестации и оценочные материалы

Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала.

Промежуточная аттестация - это установление уровня освоения отдельной части объёма образовательной программы.

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе, согласно приказу администрации);
- по завершении изучения всего объёма дополнительной общеобразовательной программы в мае (форма проведения промежуточной аттестации указывается в итоговом занятии завершающем обучение по программе в разделе «Содержание программы»).

Промежуточная аттестация оценивается и фиксируется по уровням:

- низкий уровень – усвоение программы в неполном объеме, допускает существенные ошибки в теоретических и практических заданиях;
- средний уровень – усвоение программы в полном объеме, при наличии несущественных ошибок;
- высокий уровень – программный материал усвоен обучающимся полностью, обучающийся имеет высокие достижения.

Фиксация результатов осуществляется персонифицировано в диагностике результативности освоения дополнительной общеобразовательной программы обучающимися.

Формой подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы являются следующие способы определения результативности:

- опрос учащихся по пройденному материалу;
- наблюдение за учащимися во время выполнения практических заданий;
- мониторинг результатов по окончании курса обучения;
- контроль соблюдения техники безопасности;
- выполнение творческих заданий.

Формы отслеживания фиксации и предъявления образовательных результатов:

- журнал посещаемости;
- диагностические карты;
- дипломы или сертификаты участника, конкурса, фестиваля, выставки.
- аналитическая справка, фото, отзывы детей и родителей.

Входной тест по программе «Домашний ресторан»

№ п/п	**Выбери один правильный ответ**

1.	**Как называется прибор для измерения температуры внутри продуктов при готовке?** а) Линейка б) Термометр в) Секундомер г) Весы
2.	**Что означает термин «пассеровать»?** а) Варить в большом количестве воды б) Обжаривать овощи на масле до мягкости в) Запекать в духовке г) Замораживать
3.	**Что добавляют в тесто, чтобы оно стало пышным?** а) Соль б) Сахар в) Разрыхлитель или дрожжи г) Уксус
4.	**Какой овощ используют для приготовления борща?** а) Огурец б) Свёкла в) Кабачок г) Редис
5.	**Как правильно потушить огонь на сковороде, если он вспыхнул?** а) Залить водой б) Накрыть крышкой в) Подуть на него г) Бросить в него соль
6.	**Искусство приготовления пищи называется:** а) гастрономия; б) кулинария; в) диетология.
7.	**К основным питательным веществам относятся:** а) белки; б) витамины; в) жиры; г) углеводы; д) минералы.
8.	**Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать при приготовлении пищи? Выберите все верные варианты:** а) готовить в специальной одежде; б) тщательно мыть руки с мылом перед готовкой; в) использовать только свежие продукты; г) оставлять зажжённую плиту без присмотра; д) мыть продукты до тепловой обработки.
9.	**Можно ли работать на кухне, если на руке ожог?** а) да, если обработать руки антисептиком;

	б) нет, нельзя; в) да, если надеть перчатки.
10.	**К корнеплодам относят:** а) морковь, картофель, батат; б) морковь, свёкла, репа; в) морковь, свёкла, кабачки.
11.	**Расположите в правильной последовательности этапы механической обработк и овощей:** а) мытьё; б) сортировка; в) калибровка; г) очистка.
12.	**К основным питательным веществам относятся:** а) белки; б) витамины; в) жиры; г) углеводы; д) минералы.

Методическое обеспечение программы

Методическое обеспечение дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы разработано в форме образовательно-методического комплекса, который включает набор компонентов, предполагающих как целостное, так и модульное использование материалов. В их числе:

1. Дополнительная образовательная общеразвивающая программа, отвечающая федеральным и региональным требованиям.
2. Пакет методических материалов:

- учебно-методическая литература;
- дидактические материалы (карточки, фото, технологические карты и др.);
- контрольный блок (описание критериев и показателей качества образовательного процесса, мониторинга образовательного процесса и диагностических методик);
- инструкции по технике безопасности;
- глоссарий (перечень терминов и выражений с толкованием);
- ресурсы информационных сетей по методике проведения занятий,
- таблицы для фиксирования результатов образовательных результатов,
- тематические подборки - демонстрационные ролики по выполнению различных творческих заданий и т.д.,
- специальная литература (методические пособия, справочная литература и т.д.).

По результатам занятий будут создаваться фото- и видеоматериалы, которые можно будет использовать не только в качестве отчетности о проделанной работе, но и как учебный материал для следующих групп обучающихся

В процессе реализации программы, воспитательно-образовательной работы с детьми планируется использование **педагогических технологий:**

- технология индивидуализации обучения – это: 1) организация учебного процесса, при котором выбор способов, приемов, темпа обучения обусловливается индивидуальными особенностями учащихся; 2) различные учебно-методические, психолого-педагогические и организационно-управленческие мероприятия, обеспечивающие индивидуальный подход**;**
- личностно – ориентированная (участие в выставках);
- здоровьесберегающая;
- технология группового обучения;
- развивающее обучение заключается в создании условий, когда развитие ребенка превращается в главную задачу как для педагога, так и для обучающегося.

Учитываются индивидуальные возможности и особенности ребенка при выборе форм, методов и приемов работы.

Формы организации занятий и методы обучения

Формы организации занятий: коллективная, групповая, работа в парах, индивидуальная.

Формы проведения занятий: беседа, мастер-класс, презентация, практическое занятие.

Основной формой организации деятельности является занятие, состоящее из теоретической и практической части.

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса.

Метод организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, анализ и т.д.);
- наглядный (показ видеоматериалов, иллюстраций, показ (исполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
- практический (тренинг, упражнения и др.)

Методы уровня деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный - дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный - учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый - участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский - самостоятельная творческая работа учащихся.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;

- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий.

Методы воспитания:
- беседы;
- метод примера;
- педагогическое требование;
- создание воспитательных ситуаций;
- конкурсы, поощрение, наблюдение, анализ результатов.

Выбор метода обучения зависит от содержания занятия, уровня подготовки и опыта обучающихся.

Обучение основано на репродуктивном и иллюстративном методах. Занятия предполагают организацию как групповой, так и индивидуальной работы с детьми. Также одним из условий эффективной реализации программы является применение активных методов: продуктивно-практического, частично-поискового, ситуационного.

Образовательная программа основывается на следующих **методических принципах:**

Принцип доступности. Знания, умения, навыки, включенные в программу, должны быть доступны детям. Требование доступности обучения предполагает соответствие доступности материала, возрасту, индивидуальным особенностям, уровню подготовленности обучающихся. При изучении учебного материала необходимо руководствоваться следующими правилами:
- от простого к сложному
- от известного к неизвестному
- от близкого к далекому.

Принцип сотрудничества. Предполагает определение общих целей педагога и обучающихся, организацию их совместной деятельности на основе взаимопонимания и сотрудничества.

Принцип наглядности. Предусматривает использование при обучении комплекса средств и приемов: личная демонстрация приемов, видео - и фотоматериалы, словесное описание нового приема со ссылкой на ранее изученные.

Принцип индивидуализации. Имеет значение для осуществления личностно-ориентированного подхода в процессе эстетического воспитания и творческого развития личности обучающихся.

5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, рекомендованный педагогам

1. Барановский В.А. «Повар» Серия «Профессиональное образование» Минск: Букмастер. 2013.
2.Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
3.Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия",

2008.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.
6.Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
7.Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
9. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".

Литература, рекомендуемая для обучающихся.

1. Новикова, Е. В., Основы рисования и лепки для кондитеров : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 188 с.
2. Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с.
3. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 124 с.