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

«МАЛЕНЬКИЙ ШЕФ»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся: 10-12 лет
Срок реализации: 1 год (72 часа)

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

Красноярск 2026

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа **социально-гуманитарной направленности** «Маленький шеф» направлена на комплексное развитие учащихся, включающее формирование знаний, умений и навыков, а также развитие творческого потенциала. Занятия создают условия для практического освоения технологий приготовления легких блюд и закусок, что способствует не только профессиональному росту, но и воспитанию интереса к данной деятельности.

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 форме проведения занятий. Практические занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Обучающиеся под руководством мастера наставника участвуют в процессе приготовления легких блюд. Занятие сопровождается профессиональными комментариями, что позволяет обучающимся в активной форме освоить новые знания.

Актуальность

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Развитие практических навыков в условиях современного мира, где навыки кулинарии становятся все более востребованными, программа позволит учащимся освоить основные техники и методы приготовления блюд. Это не только расширит их кулинарные горизонты, но и подготовит к возможной профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы является то, что большая часть часов отведена на практические задания, на них формируются «универсальные» компетенции: кооперация, коммуникация, ответственность, взаимопомощь. Программа включает региональный компонент: знакомит с особенностями разных рецептов народов, проживающих в Сибири.

Адресат программы

Программа адресована детям 10-12 лет. Именно в этом возрасте у ребят появляется стремление к позитивной самооценке и развивается потребность в творческой деятельности, стремление к самовыражению через творчество и реализацию своей фантазии.

Психолого-педагогическими особенностями обучающихся этого возраста являются стремление к познанию, активность, инициативность, упорство в достижении цели, нарастание способностей к абстрактному мышлению, формирование активного самостоятельного, творческого мышления.

В группы принимаются все желающие обучаться по программе.

Наполняемость групп – до 10 человек.

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

Система набора детей на обучение не предполагает наличия каких-либо обязательных знаний и умений о кулинарии.

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. Обучающиеся посещают занятия согласно установленному расписанию раз в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель – формирование теоретических и практических навыков кулинарии, расширение знаний обучающихся о способах приготовления блюд.

Задачи

Образовательные:

- сформировать навыки санитарии и личной гигиены при приготовлении пищи;

- научить безопасным приемам работы на кухне;

- расширить и систематизировать знания о продуктах питания;

- познакомить с технологической последовательностью приготовления кулинарных блюд;

- научить основным технологическим приемам приготовления различных блюд;

- научить готовить базовые блюда;

- сформировать навыки приготовления различных видов закусок и легких блюд;

- научить самостоятельно выстраивать процесс приготовления изделий (рационально организовывать рабочее место, грамотно использовать инструменты, оборудование, инвентарь).

Развивающие:

- формировать умение самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации для решения поставленной учебно-творческой задачи;

- формировать способность объективно анализировать результаты своей учебно-творческой деятельности, находить в своем опыте ошибки, исправлять их, нести ответственность;

- формировать навыки коллективной деятельности и сотрудничества, выстраивания этики отношений в учебном коллективе;

- развивать умение конструктивно взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях.

Воспитательные:

- формировать учебно-познавательную активность, пробуждать мотивацию к занятиям кулинарией, работе на результат;

- воспитывать ценные личностные качества: трудолюбие, порядочность, ответственность, аккуратность, а также культуру поведения и бесконфликтного общения;

- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, сознательное отношение к собственному здоровью через культуру питания;

- развивать адекватную самооценку своих действий и поступков, способность нести за их результаты свою ответственность.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
I РАЗДЕЛ					
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ	2	2	-	Устный опрос, диагностическая

					беседа
2	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	2	2	-	Фронтальный опрос, выполнение нормативов по организации места
II РАЗДЕЛ					
1	Первичная обработка, нарезка.	12	2	10	Текущий: педагогическое наблюдение, экспресс-тест по ТБ Итоговый: практическая работа «Виды нарезки»
2	Тепловая обработка, жарка, выпекание, запекание, варка.	12	2	10	Текущий: педагогическое наблюдение, анализ качества готового блюда Итоговый: практическая работа «Приготовление блюда на выбор»
3	Знакомство с молочным сырьем	8	2	6	Текущий: педагогическое наблюдение, органолептический анализ Итоговый: практическая работа «Приготовление молочного блюда»
4	Польза завтрака. Знакомство и ассортимент блюд.	8	2	6	Текущий: педагогическое наблюдение, ведение «Дневника

					завтраков» Итоговый: практическая работа «Сервировка завтрака»
5	Десерты	8	2	6	Текущий: педагогическое наблюдение, дегустация Итоговый: практическая работа «Творческая презентация десерта»
6	Изделия из жидкого теста	10	2	8	Текущий: педагогическое наблюдение, взаимоконтроль (оценка работы в парах) Итоговый: практическая работа «Приготовление блинных изделий»
7	Закрепление пройденного материала	10		10	Итоговая аттестация: Зачетная практическая работа (разработка мини-меню), защита проекта
	Всего	72	16	56	

3.2 Содержание учебного материала

I РАЗДЕЛ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ (2 часа)

Теория. Общие требования к производственным помещениям и организации рабочих мест. Организация работы цехов, рабочих мест. Инструктаж по правилам и нормам безопасности труда в учебных мастерских. Первичный

инструктаж на рабочем месте. 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. Диагностическая беседа.

Тема 2. Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места (2 часа).

Теория. Спецодежда. Персональная гигиена. Товарное соседство, правила и сроки хранения. Понятие о технологическом процессе и механической обработки. Правила личной гигиены. Технологии приготовления несдобных и сдобных хлебобулочных изделий, подготовка сырья к производству (обработка муки, яиц, сахара, молока, жиров и т.д.)

Практика. Подготовка рабочего места, знакомство с оборудованием и инвентарем. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении различных блюд, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов.

Форма контроля. Диагностическая беседа.

II РАЗДЕЛ

Тема 1. Первичная обработка, нарезка. (12 часов)

Теория. Способы нарезки, их характеристика. Значение правильной нарезки. Простые формы нарезки фруктов и овощей, и их кулинарное использование. Инструменты и инвентарь, применяемые при обработке овощей. Требования на рабочем месте.

Практика. Подготовка сырья к тепловой обработке, чистка и нарезка овощей и фруктов, подготовка фарши и начинки.

Практика. Соблюдение процесса первичной и тепловой обработки продуктов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 2. Тепловая обработка, жарка, выпекание, запекание, варка. (12 часов).

Теория. Значение тепловой обработки продуктов. Характеристика приемов варки, жарки (основной способ), тушение и запекания. Классификация приемов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при варке и жарке.

Практика. Соблюдение процесса первичной и тепловой обработки продуктов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 3. Знакомство с молочным сырьем (8часов).

Теория. Изучение пользы молочной продукции в организме. Ассортимент и технология приготовления блюд из молочного сырья.

Практика. Приготовление творожных десертов, завтраков, и быстрых блюд.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 4. Польза завтрака. Знакомство и ассортимент блюд (8часов).

Теория. Изучение технологии приготовлении разных видов завтраков. Польза и ассортимент закусок.

Практика. Приготовление завтраков с разными тепловыми обработками. Подача.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 5. Десерты (8 часов).

Теория. Изучение технологии приготовлении десертов без выпечки. Ассортимент.

Практика. Приготовление разных видов десертов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 6. Изделия из жидкого теста (10часов).

Теория. Изучение мучных изделий, виды, ассортимент, технологический процесс.

Практика. Приготовление разных видов блинов, начинок. Подача. Панкейки.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

Тема 7. Закрепление пройденного материала. (10часов)

Теория. Повторение пройдённого материала. Повторения технологического процесса.

Практика. Самостоятельно приготовить блюда по пройдённым темам. Изготовление и оформление выставочных изделий. Просмотр работ и дегустация блюд с обсуждением. Подготовка работ к итоговой выставке. Представление выполненных работ. Подведение итогов.

Форма контроля. Практическая работа. Педагогическое наблюдение.

3.3 Планируемые результаты

Личностные результаты:

- сформирована потребность соблюдать правила техники безопасности и личной гигиены;
- выполняют учебные действия, использовать фантазию, воображение при выполнении учебных действий;
- сформирована готовность к разрешению проблем, социальному взаимодействию, отстаиванию своей точки зрения.

Метапредметные результаты:

- знание основных санитарно-гигиенических требований и медицинских противопоказаний;
- готовность к самостоятельной работе, разработке идеи и её реализации.

Предметные результаты

- правила безопасности труда и пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- общие требования, предъявленные к рабочему месту работников

общественного питания по изготовлению изделий;

- назначение инструментов, инвентаря, посуды, оборудования, используемых при кулинарных работах; правила работы с ними с соблюдением техники безопасности, охраны труда;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- способы подготовки сырья к приготовлению различных блюд (мука, овощи, п/ф);
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд, мучных изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых блюд, мучных и изделий;
- правила хранения простых продуктов, готовых изделий;
- виды, назначения, свойства и характеристики сырья и полуфабрикатов;

К концу обучения по программе обучающиеся **должны уметь:**

- читать и пользоваться технологической документацией по изготовляемой кулинарной продукции,
- придавать формы изделиям по технологическим нормам;
-пользоваться приборами, инструментами, оборудованием, приспособлениями при выполнении кулинарных работ;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения блюд, мучных изделий.

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	1	72	декабрь, май

4.2 Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение занятий

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:

- Кабинет для проведения лекционных занятий на 10 учебных мест.
- Стеллажи для книг и документов.

Таблицы и рисунки по различным темам программы.

Информационные стенды.

- Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный оборудован кухонным оборудованием, жарочным шкафом, электроплитами, электрооборудование переносное, основное, и весь необходимый инвентарь для кулинарии.
- Производственные столы.
- Таблицы, схемы, рисунки и информационные материалы по различным темам программы.

Специальное оборудование:

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

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

Дидактический 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

Кадровое обеспечение

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

Формы аттестации и оценочные материалы

Педагог дополнительного образования осуществляет персонифицированный учет результатов освоения обучающимися общеразвивающей программы по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Входной контроль – оце нка стартового уровня образовательных возможностей обучающихся.

Текущий контроль обучающихся организуется педагогом по каждой изученной теме. Содержание материала текущего контроля определяется педагогом на основании содержания программного материала. Форма контроля указывается в итоговом занятии по теме в разделе «Содержание программы».

Промежуточный контроль - это установление уровня освоения отдельной части объёма образовательной программы.

Итоговый контроль - оценка уровня и качества освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по завершении учебного года или всего периода обучения по программе.

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 образовательного учреждения);
- 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 текущего контроля осуществляется персонифицировано в отслеживании динамики результатов и степени освоения образовательной программы. Ведение индивидуального учета результатов позволяет педагогам отслеживать динамику успеваемости каждого ученика, что способствует более точной и персонализированной помощи.

Система оценивания позволяет объективно оценивать успехи каждого ученика. Это важно для понимания их прогресса и выявления областей,

требующих дополнительного внимания.

Установление уровня освоения программы. Промежуточная аттестация помогает оценить, насколько обучающиеся усвоили материал за определенный период. Это важный этап, который позволяет корректировать учебный процесс при необходимости.

Творческие задания позволяют учащимся проявлять креативность и индивидуальность в процессе обучения. Задания могут включать создание уникальных рецептов, оформление выпечки или разработку тематических проектов.

Конкурсы и фестивали. Участие в таких мероприятиях помогает развивать командный дух, улучшает навыки общения и способствует формированию здоровой конкуренции. Это также может стать источником вдохновения и мотивации для учащихся.

Зачеты и практические занятия. Эти формы контроля дают возможность оценить практические навыки учащихся и их умение применять теоретические знания на практике. Проведение зачетов помогает выявить уровень усвоения материала и готовность к дальнейшему обучению.

Диагностика результативности. Фиксация результатов в диагностике дает возможность не только оценить достижения, но и выявить слабые места в обучении, что позволяет педагогу адаптировать методику преподавания.

Входной тест по программе «Маленький шеф»

№ п/п	**Выбери один правильный ответ**
1.	**Что нужно сделать перед началом приготовления пищи?** а) включить музыку б) помыть руки с мылом в) позвать друзей **г) открыть окно**
2.	**Какой продукт получают из сквашенного молока?** а) масло б) мёд в) творог г) шоколад
3.	**Как правильно потушить огонь на сковороде, если он вспыхнул?** а) залить водой б) накрыть крышкой в) подуть на него г) бросить в него соль
4.	**На каком устройстве готовят блины?** а) в мультиварке б) на сковороде в) в блендере г) в холодильнике
5.	**К корнеплодам относят** а) морковь, картофель, батат б) морковь, свёкла, репа в) морковь, свёкла, кабачки
6.	**Какое лакомство делают из сахара, воды и фруктового сока, часто на палочке?**

	а) шоколад б) леденец в) мармелад г) зефир
7.	**Как называется посуда с отверстиями на дне, чтобы слить воду с варёных ово щей или макарон?** а) сито б) дуршлаг в) ковш г) тарелка
8.	**Для чего нужен венчик?** а) чтобы нарезать мясо б) чтобы взбивать яйца или крем в) чтобы доставать еду из кастрюли г) чтобы намазывать масло
9.	**Что делать с грязными кухонными полотенцами и прихватками?** а) повесить на место, пока не испачкаются совсем б) постирать как можно скорее, чтобы не размножались бактерии в) использовать ещё раз, если не видно пятен г) выбросить и купить новые
10.	**Что нужно сделать с продуктами, у которых истёк срок годности?** а) съесть побыстрее, пока не испортились б) приготовить с двойной тепловой обработкой в) выбросить — их нельзя употреблять в пищу г) отдать животным.
11.	**Как правильно мыть посуду?** а) ополоснуть холодной водой б) протереть сухой тряпкой в) вымыть в горячей воде с моющим средством, затем ополоснуть г) оставить на потом
12.	**Как правильно мыть посуду?** а) ополоснуть холодной водой б) протереть сухой тряпкой в) вымыть в горячей воде с моющим средством, затем ополоснуть г) оставить на потом

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, технологические карты, таблицы, схемы);

– 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 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 обучения используются элементы современных **педагогических технологий:**

1. Ведущей технологией обучения является технология саморазвития – построение развивающей культурной среды с активным участием в этом процессе самих обучающихся.
2. Технология проблемного обучения способствует активному усвоению знаний, развитию познавательной активности, творческой самостоятельности обучающихся путем последовательного и целенаправленного выдвижения познавательных задач.
3. Технология развивающего обучения используется для развития у ребят творческих способностей, приобщения их к многообразной творческой деятельности, воспитания стремления к самовыражению и самоусовершенствованию.
4. Технология дифференцированного обучения способствует созданию оптимальных условий для выявления задатков обучающихся, развития интересов и способностей каждого ребенка.
5. Технологии обучения в сотрудничестве - создает условия для активной совместной учебной деятельности в разных учебных ситуациях. В программе используются такие формы, как: коллективные проекты, коллективные творческие дела, участие в фестивалях и конкурсах разного уровня.
7. Здоровьесберегающие технологии - способствует не только сохранению, но и укреплению, а также совершенствованию здоровья детей (формирования правильной осанки, формирование привычек поведения здорового человека – режим, питание, уход за лицом, телом, волосами) и развитию у них устойчивых навыков здорового образа жизни.

Формы организации занятий и методы обучения

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

Формы проведения занятий: беседа, творческая мастерская, 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 - обучающиеся 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.

4. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, рекомендованный педагогам

1. Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий.- М., 2015.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Пищевая

промышленность, 2015.
3. Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 2008.
4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: ИЦ "Академия", 2008.
5. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. М.: ЭКСМО, 2009.
6. Бочарников, А.А. Совершенствование процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба — Москва, 2000.
7. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: ИЦ "Академия".
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: ПрофОбрИздат, 2006.
10. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров (рабочая тетадь). - М.: ИЦ "Академия", 2008.
11. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- СПб., 2015
12. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий.-М., 2016.
13. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: ИЦ "Академия", 2006.
14. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия".
15. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. - М.: ИЦ "Академия", 2006.

Литература, рекомендуемая для обучающихся

1. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
2. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012.
3. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.