

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»**

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
протокол № 45  
от «29» августа 2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ»**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 12-17 лет

Срок реализации: 1 год (108 часа)

Составитель:

Благодарнова Галина Викторовна

педагог дополнительного образования

Красноярск  
2025

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Знание и умения основ технологии приготовления пищи, приобретают социально значимый аспект. **Программа социально-гуманитарной направленности «Гастрономическая мастерская»** нацелена не только на получение теоретических знаний и практических навыков, но и на раскрытие творческих способностей, а также на развитие умения самостоятельно учиться на практике. Участие в программе позволяет освоить техники приготовления и украшения мучных изделий, развить интерес к кулинарному искусству, развить творческое мышление, получить и усовершенствовать технологические навыки.

Программа даёт обучающимся большую возможность реализации, самоактуализации их в жизни, в социуме, развивает интерес к ведению домашнего хозяйства, секретам кухни, азбуки рационального питания. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Содержание программы содействует приобретению и активному использованию знаний, формированию опыта в технологической и кулинарной культуре.

### **Нормативные правовые документы, на основании которых разработана дополнительная общеобразовательная программа**

В настоящее время содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования закреплены в следующих нормативных документах:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 28.12.2024) "Об образовании в Российской Федерации";
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 (Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (вступ. в силу с 01.03.2023);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (ред. от 21.04.2023);
- 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 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);
- 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 и дистанционных образовательных технологий");
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 "О методических рекомендациях" (вместе с "Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ");
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (с изменениями от 30.08.2024 №10);
- Устав МАОУ ДО ЦПС.

### **Новизна и актуальность**

**Новизной** программы является то, что в рамках ее реализации планируется создать серию обучающих видео-уроков, в содержание которых будет включено проведение практических занятий с пошаговыми инструкциями по приготовлению различных блюд для детей и взрослых.

**Актуальность** данной программы обоснована основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе. Программа актуальна, так как знакомит обучающихся с основами рационального питания и будет способствовать воспитанию физически и нравственно здорового поколения, а также с историей кулинарии, кухнями народов нашей страны, традициями гостеприимства, программа расширяет кругозор обучающихся, способствуя процессу социализации в обществе. Созданными в рамках проекта обучающими материалами смогут воспользоваться родители, друзья обучающихся.

Программный материал способствует развитию коммуникативных навыков и творческих способностей детей, ориентирует детей на личностный рост обучающихся через обучение навыкам рационального питания, основам кулинарного искусства, культуры питания.

Современная школьная программа не имеет отдельного курса, посвященного кухне. Программа призвана создать особую развивающую среду для учащихся, которая способствует не только их приобщению к кулинарному искусству, но и выявлению лучших человеческих и деловых качеств. Реализация программы создает условия для приобретения

практических навыков по приготовлению и оформлению кулинарных изделий, формируются такие личностные качества, как трудолюбие, терпение, аккуратность, умение выполнять работу, умение работать самостоятельно и в команде. Содержание программы нацеливает учащихся на осознанный выбор профессии, связанной со сферой общественного питания.

### **Отличительные особенности**

**Отличительной особенностью** программы является учёт интересов и потребностей обучающихся, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Каждый ребёнок, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Данная программа включает в себя разноплановую деятельность:

- содержание её ориентировано на развитие детской трудовой деятельности;
- побуждает обучающихся к полезному труду через ознакомление с процессом приготовления различных блюд;
- применение проектной методики.

Отличительной особенностью программы является то, что каждый раздел программы является законченным этапом обучения и основанием для дальнейшего продвижения обучающегося. Программа лично ориентирована и составлена так, чтобы каждый обучающийся имел возможность свободно выбирать конкретный объект работы, наиболее интересный и приемлемый для него. Также особенностью данной программы является широкое использование на занятиях методов и приемов активизации мыслительного процесса (проблемная постановка вопроса, учебная дискуссия и пр.) В её основе лежит идея использования в обучении собственной активности учащихся, их способности к творческому воображению и мышлению, реализации задуманных идей, взаимодействию друг с другом на занятиях.

### **Адресат программы**

Дополнительная общеразвивающая программа предусматривает работу с учащимися 12 - 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 способностей обучающихся и дальнейшей их реализации в собственной творческой деятельности.

**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.

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 нуждающихся в создании специальных условий обучения.

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

### **Сроки реализации программы**

Программа рассчитана на 108 часов и реализуется в течение одного учебного года.

### **Формы обучения**

Форма обучения: очная.

### **Режим занятий**

Общая недельная нагрузка составляет 3 часа. Учащиеся посещают занятия согласно установленному расписанию два раза в неделю. Продолжительность одного занятия 2 академических часа с перерывом в 10 минут. Продолжительность второго занятия – 1 час. Один академический час равен 45 мин.

Продолжительность и режим занятий соответствует санитарным нормам и требованиям безопасности.

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Цель реализации программы** направлена на формирование у обучающихся теоретических, технологических, практических знаний и умений в области кулинарии, побуждение их к осмысленному выбору будущей профессии.

### **Задачи**

#### **Образовательные:**

- познакомить с историей кулинарии, особенностями национальных традиций народов нашей страны с точки зрения здорового и рационального питания;
- познакомить обучающихся с организацией труда и техникой безопасности при приготовлении пищи;
- познакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов;
- **создать условия для ознакомления обучающихся с основными методами приготовления качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, умения их презентовать;**
- обучить оформлению и подаче блюд, сервировке стола;
- сформировать умение работы с нормативной документацией, продукцией (сырьем), инструментами;

- формировать умение самостоятельной работы с информационными ресурсами (интернет и справочной литературой);
- формировать умение планировать свои действия, организовывать рабочее место, эффективно распределять время в процессе выполнения индивидуальных практических работ.

**Развивающие:**

- формировать у обучающихся личностные качества, способствующие приобретению навыков творческой деятельности, умению давать объективную оценку своему труду;
- формировать общественную активность, способность реализоваться в социуме;
- развивать творческий интерес к практической деятельности;
- развивать познавательный интерес, включенность в познавательную деятельность;
- формировать мыслительные операции (анализ, синтез, сравнение, обобщение, классификация, аналогия);
- способствовать активности и самостоятельности мышления;
- развивать навыки организации и осуществления сотрудничества с педагогами, сверстниками, клиентами;
- развивать творческие, коммуникативные и организационные способности, необходимые для последующего профессионального образования и трудовой деятельности.

**Воспитательные:**

- воспитывать аккуратность, трудолюбие, целеустремленность, терпение, положительное отношение к труду;
- создать условия для атмосферы доброжелательности, сотрудничества.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ	2	2	-	Устный опрос.
2.	Санитарная гигиена. Знания об ингредиентах и меню. Подготовка рабочего места.	2	2	-	Устный опрос.
3.	Виды кулинарной обработки. Нарезка.	21	3	18	Практическая работа, тест.
4.	Приготовление блюд и гарниров.	13	3	10	Практическая работа
5.	Приготовление первых блюд.	14	2	12	Практическая работа

6.	Приготовление вторых блюд.	16	2	14	Практическая работа
7.	Технология приготовления мучных блюд.	19	3	16	Практическая работа
8.	Технология приготовления кондитерских изделий.	19	3	16	Практическая работа
9	Итоговое занятие.	2		2	
Всего		108	20	88	

## 3.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### **Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ (2 часа)**

**Теория.** Правила и нормы безопасности труда в учебных мастерских. Первичный инструктаж на рабочем месте. Правила безопасности на занятиях. Правила пользования нагревательными приборами (электрической плитой, блинницей, чайником и др.). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

**Форма контроля.** Устный опрос.

### **Раздел 2. Санитария и гигиена. Знания об ингредиентах и меню.**

#### **Подготовка рабочего места (2 часа)**

**Теория.** Санитарные требования к предприятию общественного питания. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи. Правила личной гигиены работника общественного питания. Пищевые отравления. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена.

**Форма контроля.** Устный опрос.

### **Раздел 3. Виды кулинарной обработки. Нарезка (21 час)**

**Теория.** Значение первичной обработки сырья. Основные тепловой обработки сырья, п/ф. Санитарно-гигиенические правила при работе с различными продуктами при приготовлении салатов. Виды салатов. Способы нарезки овощей. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и фруктов. Правила обработки продуктов с целью сохранения витаминов.

**Практика.** Первичная обработка сырья (клубнеплодов, корнеплодов, листовые, луковые и т.д), нарезка, и тепловая обработка сырья (основными и вспомогательными способами). Очистка и нарезка овощей и фруктов кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками. Подача и украшение блюд.

**Форма контроля.** Практическая работа

### **Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров (13 часов)**

**Теория.** Общее правило варки каш. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий. Особенности приготовления овощных блюд. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Питательная ценность картофеля. Правила варки. Питательная ценность картофеля. Определение

качества картофеля. Санитарно-гигиенические правила при работе.

**Практика.** Приготовление каш (молочных, вязких), приготовление гарниров и блюд из круп и макаронных изделий, овощей.

**Форма контроля.** Практическая работа

### **Раздел 5. Приготовление первых блюд (14 часов)**

**Теория.** Значение классификация супов. Виды бульонов. Прозрачные бульоны. Виды и ассортимент супов. Пищевая ценность супов. Технология приготовления овощных отваров, мясного бульона. Способы подачи на стол.

**Практика.** Приготовление заправочных супов, суп-пюре холодных.

**Форма контроля.** Практическая работа

### **Раздел 6. Приготовление вторых блюд (16 часов)**

**Теория.** Виды мяса. Кулинарная разделка туш. Приготовление мясных п/ф. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование), пищевая ценность овощных блюд. Блюда из круп. Приготовление тушеных, запеченных блюд из овощей и круп. Подача и оформление блюд.

**Практика.** Разделка куриной тушки, приготовление мясных п/ф, разными способами.

**Форма контроля.** Практическая работа

### **Раздел 7. Технология приготовления мучных блюд (19 часов)**

**Теория.** Виды теста. Санитарно-гигиенические правила при работе с тестом. Технология приготовления бездрожжевого теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Виды теста. Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Технология приготовления. Виды и ассортимент изделий.

**Практика.** Приготовление разных видов мучных изделий, лепешек, чебурек, пончиков, заливных пирогов и т.д.

**Форма контроля.** Практическая работа

### **Раздел 8 Технология приготовления кондитерских изделий (21 час)**

**Теория.** Технология приготовления бисквитного теста. Виды бисквитных изделий. Виды кремов. Заварное тесто, технология приготовления. Приготовление пирожных. Слоеное тесто. Технология приготовления. Приготовление пирожных из слоеного теста. Приготовление торта из песочного теста. Приготовление выпечки из дрожжевого сдобного теста.

**Практика.** Приготовление бисквитных тортов, пирожные, рулетов.

**Форма контроля.** Практическая работа.

### **Итоговое занятие (2 часа)**

**Практика.** Подведение итогов работы. Необычные идеи, жизненные хитрости (лайфхаки на кухне), кулинарные гаджеты. Способы их применения. Лучшие новинки кулинарии.

### **3.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

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

#### **Личностные результаты:**

- позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности;
- интерес к кулинарной деятельности;
- приобретение собственного опыта на кухне как основы обучения и познания;
- проявление инициативы и самостоятельности в достижении поставленной цели;
- сформированность ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- сформированность универсальных способов мыслительной деятельности (абстрактно-логического мышления, памяти, внимания, творческого воображения, умения производить логические операции);
- сформированность коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе образовательной деятельности;
- готовность к повышению своего образовательного уровня и продолжению обучения.

#### **Метапредметные результаты:**

- овладение способностью принимать и сохранять цели и задачи учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;
- формирование умения планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата.

#### **Межпредметные связи, в т.ч. со следующими предметами:**

- математика (расчеты продуктов по весу);
- русский язык (защита, презентация блюд: обогащение словарного запаса, развитие устной речи);
- изобразительное искусство (построение композиции из овощей, фруктов, дизайн подачи блюда).

#### **Предметные результаты**

##### **Обучающиеся должны знать:**

- правила техники безопасности труда и личной гигиены при работе с инструментами, применяемыми для обработки различных продуктов питания;
- историю возникновения и развития кулинарии;
- технологию приготовления блюд, предусмотренных программой;
- способы нарезки овощей;

- правила хранения и кулинарной обработки пищевых продуктов, а также сроки реализации готовых продуктов;
- правила сервировки стола.

**Обучающиеся будут уметь:**

- применять способы и приемы обработки различных продуктов, предусмотренных программой;
- выполнять санитарные требования к помещению кухни и столовой.
- организовать рабочее место в соответствии с санитарными нормами и правилами безопасности, эффективно использовать оборудование, инструменты и инвентарь для производства кулинарных изделий.
- идентифицировать и классифицировать различные виды полуфабрикатов и готовых изделий, оценивать их качество на соответствие стандартам ГОСТ, а также выявлять и устранять возможные дефекты в процессе производства.
- применять технологическую документацию для точного соблюдения рецептур и технологических процессов, а также уметь самостоятельно готовить полуфабрикаты и изделия, придавая им необходимые формы и обеспечивая соответствие установленным нормам.

**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	3	108	декабрь, май

**4.2 Условия реализации программы**

**Материально-техническое оснащение занятий**

1. Кабинет для проведения теоретических занятий на 14 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 14 учебных мест.  
Стеллажи для книг и документов.

Таблицы и рисунки по различным темам программы.

Информационные стенды.

2. Кабинет для проведения практических занятий, оборудованный оборудован 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.

5. Рабочие места обучающихся.

### **Специальное оборудование:**

- весоизмерительное оборудование,
- взбивальная машина,
- тестомесильная машина,
- жарочно-пекарный шкаф,
- электрическая плита,
- электросковорода,
- холодильные шкафы,
- планетарные миксеры, электро гриль,
- электроблинница, кухонный комбайн.

**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.

**Технические средства обучения:** экран, мультимедиа проектор, ПК, учебные видео фильмы.

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

**Расходные материалы:** фольга, пергаментная бумага, моющее средство.

### **Информационное обеспечение**

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

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 – 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.

Входной контроль - оценка 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 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.

**Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов:**  
открытые занятия, дипломы, грамоты учащихся.

### **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. Технология 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. Здоровьесберегающая технология - 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**

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

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 - 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.

## **5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

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 тетрадь). - 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".