

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

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

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ ДО ЦПС
Давыдов Д.Г.
Приказ от «01» сентября 2025 г.
№ 01-04-240/1

The stamp is a circular official seal in blue ink. It contains the text 'МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО САМООПРЕДЕЛЕНИЯ»' around the perimeter. In the center, it says 'МАОУ ДО ЦПС' and '№ 01-04-240/1'.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ 2.0»**

Направленность: социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 12-17 лет

Срок реализации: 1 год (108 часов)

Составитель:
Михайленко Марина Викторовна
педагог дополнительного образования

Красноярск
2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа **социально-гуманитарной направленности** ориентирована на овладение начальными знаниями, развитие технологических умений в области кулинарии, формирование культуры здорового образа жизни. Программа дает учащимся первичные представления о профессиях индустрии питания и тем самым способствует профориентации ребят, создает условия для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Все желающие научатся печь и готовить, а также получат первичные профессиональные умения и навыки в кулинарии.

Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчеты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

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).

- Локальные акты МАОУ ДО ЦПС.

Новизна и актуальность

Новизна программы состоит в том, что она разработана с учётом современных тенденций в образовании по принципу блочно-модульного освоения материала, что максимально отвечает запросу социума на возможность выстраивания ребёнком индивидуальной образовательной траектории.

Новизна также заключается в применении интеграции знаний. Химия и физика плотно связаны с кулинарией, изменяющие консистенцию и форму продуктов до неузнаваемости, посредством химического состава и агрегатного состояния продукта. На занятиях изучаются основные понятия, принципы, инструменты, продукты, имеющие отношения к данной области кулинарии. Математика поможет при расчете необходимых ингредиентов. Знание русского языка – в грамотном составлении меню.

В процессе обучения активно используются элементы проектной технологии.

Актуальность программы в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющиеся важными этапами на пути социализации личности. Пища является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Владение знаниями и умениями в области кулинарии требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на

занятиях знания помогут обучающим не только накормить в будущем свою семью, гостей, друзей, но и сделать, быть может, первый шаг к выбору специальности.

Контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого учащегося в ходе освоения программы – всё это ведет к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности. Программа включает в себя: знания о предметах, их свойствах и качествах (полезные и вредные продукты, блюда и т.д.), освоение отношений рода и вида, класса и подкласса (различные виды овощей, посуды и т.д.), математических представлений (вес, объем и т.д.), разнообразные способы действий (ручные, орудийные, с приборами), умение действовать по алгоритму и руководствоваться правилами безопасности, умение быть аккуратными, собранными, сосредоточенными.

Отличительные особенности программы

Главной **отличительной особенностью** является то, что данная дополнительная образовательная программа составлена с учетом педагогического опыта работы автора.

Программа учитывает также индивидуальные интересы обучающихся, способствует развитию их инициативности, поддерживает творчество и предусматривает возможность готовить по идеям обучающихся. Потому что кулинарии мы учимся всю жизнь, начиная от первого самостоятельно приготовленного бутерброда и заканчивая «фирменным» блюдом, от которого приходят в восторг и гости, и домочадцы. Как показывает практика, ребятам очень нравится готовить. И при этом они имеют возможность проявлять самостоятельность, инициативность и ответственность.

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 художественно - эстетических 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 нуждающиеся в создании специальных условий обучения.

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

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 2 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 развитие технологических знаний и умений в области кулинарии, как средства самоактуализации в социально-бытовой деятельности и возможного профессионального самоопределения.

Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

Образовательные:

- формировать навыки в подготовке и правильном использовании инструментов и оборудования;
- научить учащихся подготавливать рабочее место, работать с оборудованием, сырьем, исходными материалами для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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;
- развивать эстетический вкус обучающихся и культуру общения;
- 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

	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ . Организация рабочего места повара.	4	2	2	Диагностический контроль. Тест
2	Тема 2. Знакомство с мастерской, работа с инвентарем и оборудованием.	6	2	4	Беседа. Устный опрос
3	Тема 3. Культура питания.	10	2	8	Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ.
4	Тема 4. Приготовление различных видов горячих сладких блюд	20	2	18	Беседа, практическая работа.
5	Тема 5. Приготовление изделий из сдобного теста, несдобного, слоеного, с начинками и без начинки.	22	2	20	Практическая работа. Устный опрос.
6	Тема 6. Приготовление изделий из песочного теста, пряничного, бисквитного, заварного	22	2	20	Беседа. Практическая работа.
7	Тема 7. Приготовление напитков	20	2	18	Практическая работа. Оценка выполнения практических работ.
	Итоговое занятие	4		4	Практическое занятие.

		108	14	94
--	--	-----	----	----

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ПБ. Организация рабочего места повара (4 часа)

Теория. Инструктаж по технике безопасности. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями и горячими жидкостями. Соблюдение санитарных норм при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Правила личной гигиены повара, требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды.

Форма контроля. Диагностический контроль. Тест

Тема 2. Знакомство с мастерской, работа с инвентарем, оборудованием (6 часов)

Теория. Техническое оснащение рабочего места, эксплуатация холодильного, электромеханического, теплового оборудования, инвентаря и приспособлений. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Изучение способов тепловой обработки. Тепловая обработка продуктов. Виды и применение.

Практика. Работа с инвентарем и оборудованием. Изучение видов тепловой обработки. Обработка овощей и подготовка их к приготовлению. Нарезка овощей, фруктов (простая, сложная). Приготовление фаршей и начинок из овощей и фруктов для кулинарных изделий.

Форма контроля. Беседа. Устный опрос, оценка выполнения практических работ.

Тема 3. Культура питания (10 часов)

Теория. Сервировка стола. Виды сервировок стола. Последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практика. Предметы сервировки стола: приборы, столовая посуда. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами. Оформление и украшение праздничного стола.

Форма контроля. Беседа. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ. Педагогическое наблюдение.

Тема 4. Приготовление различных видов горячих сладких блюд (20 часов)

Теория. Особенности приготовления теплых десертов. Классификация десертов по способу кулинарной обработки (запеченные, жареные, вареные и

паровые пудинги и др.). Комбинации блюд. Суфле ягодное или фруктовое. Суфле ванильное. Требования к качеству. Украшение десертов.

Практика. Приготовление теплых десертов. Шоколадный пудинг. Яблочная шарлотка. Приготовление десерта по выбору учащихся. Творческий подход к приготовлению.

Форма контроля. Беседа. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ. Педагогическое наблюдение.

Раздел 5. Приготовление изделий из сдобного теста, несдобного, слоеного, с начинками и без начинок (22 часа)

Теория. 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. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины. Заварное тесто, технология приготовления. Слоеное тесто. Технология приготовления.

Практика. Приготовление изделий из различных видов теста, с начинками и без начинок. Приготовление пирогов, пирожков с различными начинками, изделия жаренные во фритюре, запеченные изделия из различных видов теста.

Форма контроля. Беседа. Практическая работа. Оценка выполнения практических работ. Педагогическое наблюдение.

Тема 6 . Приготовление изделий из песочного теста, пряничного (22 часа)

Теория. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Технология приготовления песочного теста, пряничного теста. Ассортимент изделий.

Практика. Приготовление печенья, коврижек, пряников, пирожных, пирогов. Различные виды оформления.

Форма контроля. Практическая работа. Оценка выполнения практических работ.

Тема 7. Приготовление напитков (20 ч.)

Теория. Виды напитков (напитки на зиму, прохладительные, согревающие коктейли, кисели и др.). Культура приготовления напитков. Компоты, кисели, технология их приготовления, пищевая ценность. Этапы приготовления напитков, подготовка ингредиентов, подготовка воды и сиропа. Особенности работы бармена.

Практика. Очистка и фильтрация воды. Подготовка овощей и фруктов. Работа с блендером. Пошаговые рецепты напитков (напитки на зиму, прохладительные, согревающие коктейли, кисели и др.).

Приготовление напитков по фантазии обучающихся. Приготовление сбитня - русского традиционного пряного напитка.

Форма контроля. Практическая работа. Оценка выполнения практических работ.

Итоговое занятие. (4 часа)

Практика. Подведение итогов. Кулинарный поединок. 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

- 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 кулинарным делом;
- сформировано умение самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Метапредметные результаты:

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

Предметные результаты

Обучающиеся должны знать:

- 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;
- виды, назначения, свойства и характеристики кулинарных изделий и полуфабрикатов;
- способы и правила приготовления кулинарных изделий;

- правила подачи блюд;
- правила пользования столовыми приборами.

Обучающиеся должны уметь:

- соблюдать правила по технике безопасности на кухне;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования;
- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- устанавливать последовательность выполнения технологических операций (процесс, планирование);
- выполнять приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить изделия из разного теста, десерты, напитки;
- украшать готовое блюдо;
- сервировать стол.

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.

Ожидаемые результаты:

- участие в районных и городских конкурсах;
- профессиональная ориентация на поступление в пищевые учебные заведения;
- стремление постоянно совершенствовать полученные знания и навыки;
- участие в конкурсах кулинарных и кондитерских идей;
- повышение удовлетворенности молодого поколения качеством своей жизни, за счет возможностей самореализации, предоставляемых системой дополнительного образования.

4. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

5.1 Календарный учебный график

Год обучения	Начало занятий	Окончание занятий	Количество во 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

5.2 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.

Специальное оборудование:

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

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

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. Плакаты по технологии приготовления блюд

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 персонафицированный 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.

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

Промежуточная аттестация осуществляется:

- по итогам первого полугодия в декабре (конкретная дата указывается в рабочей программе, согласно приказу администрации);
- по завершении изучения всего объема 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 персонафицировано 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: конкурсы, 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, 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 фиксации 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 обуславливается индивидуальными особенностями учащихся; 2) различные учебно-методические, психолого-педагогические и организационно-управленческие мероприятия, обеспечивающие индивидуальный подход;
- личноно – 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 контроля:

Контрольные задания в конце каждой темы в процессе обучения, Фестиваль профессий, конкурсы.

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.

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

Личный показ, который является основным методом обучения. Этот прием применяется до тех пор, пока не усвоится материал.

Показ при помощи учащегося используется тогда, когда учащиеся уже имеют определенные навыки и умения, и могут пользоваться своими знаниями.

Показ со слов педагога используется только при наличии достаточного опыта у учащихся. Этот метод самый сложный, так как предполагает наличие у учащихся теоретических знаний и практических навыков исполнения.

Видео-метод может применяться для самостоятельной работы учащихся.

Познавательные игры. Образное объяснение педагога и творческая импровизация учащихся во время игры помогут успешно усвоить новый материал. Такие условия повышают эмоциональность обучения.

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

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

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".