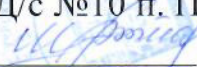
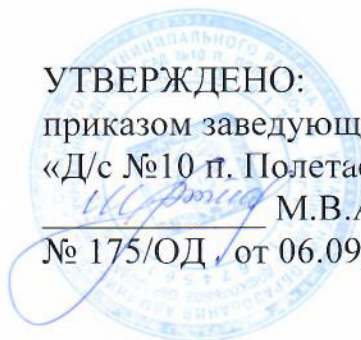


Управление образования администрации Сосновского муниципального района
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №10 п. Полетаево»

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МДОУ «Д/с №10 п. Полетаево»
Протокол №1 от 05.09.2024г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего МДОУ
«Д/с №10 п. Полетаево»
 М.В.Атмановской
№ 175/ОД от 06.09.2024г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
Кулинарная студия «Пекарушка»**

Возраст обучающихся: 5-7 лет
Срок реализации: 2 года
Год разработки программы: 2024 г.

Авторы-составители:
Ильиных Елена Витальевна
педагог дополнительного образования

Содержание

Раздел 1. «Комплекс основных характеристик программы».....	стр 3.
1.1 Пояснительная записка.....	стр 3.
1.2 Цель и задачи программы	стр 9.
1.3. Содержание программы	стр 11.
1.3.1. Учебный план 1 год обучения	стр 11.
1.3.2 Учебный план 2 год обучения	стр 19.
1.4. Планируемые результаты.....	стр 25.
1.4.1 Первый год обучения.....	стр 25.
1.4.2 Второй год обучения	стр 25.
Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий».....	стр 27
2.1. Календарный учебный график	стр 27.
2.2. Условия реализации программы	стр 27.
2.3. Формы аттестации	стр 28.
2.4. Оценочные материалы.....	стр 29.
2.5. Методические материалы	стр 30
2.6. Воспитательный компонент.....	стр 31.
2.7. Список литературы	стр 32.
Приложение 1 Календарный план воспитательной работы	
Приложение 2 Оценочные средства	
Приложение 3 Анкета для родителей	

Раздел 1. «Комплекс основных характеристик программы»

1.1. Пояснительная записка

Разработка дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществлялась в соответствии с нормативно-правовыми документами:

Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации №652и от 22.09.2021г. «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (утвержденный президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018г. №16);

Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

Паспорт национального проекта «Образование» (утвержденный президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018г. №16);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 года № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

Приказ министерства просвещения РФ от 13.03.2019 №114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;

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»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности» (разд. VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»);

Разработка дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществлялась в соответствии с другими документами:

Методические рекомендации «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации» (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 30 декабря 2022 года № АБ – 3924/06);

Письмо Минпросвещения России от 29.09.2023 г. № АБ-3935/06 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями 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 «Разработка и реализация раздела о воспитании в составе дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания» 23.03.2023г.

Локальные акты учреждения:

Приказ № 195 от 29.10.2024г МДОУ «Д/с №10 п.Полетаево» «Об организации дополнительного образования»;

Положение о реализации программ дополнительного образования в МДОУ «Д/с №10 п.Полетаево» от 05.09.2024г

Данная программа дополнительного образования относится к программам социально-гуманитарной направленности.

Уровень освоения содержания образования: базовый

Актуальность программы

Актуальность данной программы с точки зрения современности и социальной значимости и состоит в том, чтобы отвечать потребностям современных детей и их родителей, быть ориентированной на эффективное решение актуальных проблем ребенка, соответствовать государственной политике в области дополнительного образования и социальному заказу общества.

Актуальность программы – в создании инклюзивного образовательного пространства для обеспечения равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Программу совместно осваивают здоровые дети и дети с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ) по адаптированным

программам согласно нозологии. Совместная деятельность детей с ОВЗ и их здоровых сверстников по данной программе является мощным мотивационным фактором к развитию детей и целенаправленному использованию ими новых знаний и умений.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания и навыки помогут детям не только приготовить пищу для гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в создании общесемейного досуга, приготовить несложные блюда без помощи взрослых.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, получению новых навыков, развивающих творческое мышление, воображение, фантазию, способствующих эффективной социализации, способствуют формированию семейного микроклимата, повышению заинтересованности в дошкольном образовании для всей семьи. Кулинарная студия должна расширить, углубить и дать новые навыки детям пользоваться кухонными принадлежностями для приготовления простых блюд. Так же в ходе работы студии дети получают знания о традиционных праздничных блюдах. Закрепляют знания практическими работами в преддверии праздников, которые отмечаются в нашей стране: День воспитателя, День пожилого человека, День матери, День отца, Новый год, Рождество, Масленица, С днём Защитников отечества, 8 Марта и т.д.

В процессе приготовления блюд дошкольники учатся навыкам взаимодействия, взаимопомощи, решения задач, совместно приходят к правильным выводам. В кулинарной студии ребята постоянно принимают работу роли шеф-поваров, что повышает значимость родителя в глазах ребенка, а также положительно влияет на взаимоотношения детский сад - родитель.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью данной программы является инклюзивное обучение, что позволяет всем обучающимся, имеющим индивидуальные особенности, в том числе особенности здоровья, социально адаптироваться к условиям реальной жизни, получить уроки совместной работы и помощи, уважения к людям. Программа предполагает вовлечение и самовключение детей с ОВЗ в образовательную деятельность и связанное с этим межличностное общение со сверстниками, что способствует их социокультурной интеграции.

При инклюзивном обучении у детей с ОВЗ быстрее проходит усвоение конкретных элементов социального опыта, изучаемого в рамках выбранного вида деятельности; повышается уровень знаний, умений и навыков, исходя из приобретенного самостоятельного опыта разрешения проблем, опыта творческой деятельности в среде здоровых сверстников.

Отличительной особенностью программы является то, что занятия имеют преимущественно **практико-ориентированную** направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений,

способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Программа реализуется по принципу *«линейного» построения обучения*, т.е. обучение по последовательным преемственным этапам: первая ступень – это ознакомительный курс (1 год обучения), вторая ступень – базовый курс (2 год обучения).

Отличительной особенностью данной программы является то, что программа реализуется по принципу *разноуровневого обучения, в основе которого – обучение по уровню индивидуального освоения программы*, что позволяет учитывать разный уровень развития обучающихся и разную степень освоенности ими содержания данной программы. Таким образом, дети, пришедшие на программу с особыми образовательными потребностями и потенциалом, различными индивидуальными возможностями и особенностью развития, имеют возможность обучаться на своем индивидуальном (выбранном или диагностируемом) уровне. Программа предлагает три уровня индивидуального освоения программы (начальный, основной, высокий), условно соответствующим трем уровням развития детей (ребенок с пороговым уровнем развития, обычный среднестатистический ребенок, дети с повышенными образовательными потребностями). Диагностика уровня мотивации к образованию, уровня психического развития, уровня развития способностей (одаренности) обучающихся, уровня знаний по направленности программы, какие результаты хочет получить ребенок, его ожидания, его мотивации к образованию в этой конкретной области проводится на входном контроле. Результат входной диагностики – выбор индивидуального образовательного маршрута ребенка, приемлемого для спокойного и комфортного освоения программы в индивидуальном темпе, объеме, уровне сложности. При разноуровневом обучении нет понятия «не освоил» программу обучения, т.е. все дети «осваивают» дополнительную образовательную общеразвивающую программу на своем индивидуальном уровне.

Программа реализуется с обучением в одной группе *разновозрастных детей*, что позволяет успешно решать ряд общих образовательных и воспитательных задач: позволяет обеспечить расширение контактов, способствует взаимному обогащению детей, разнообразить общение, повышает эмоциональность атмосферы, позволяет снять психологическое напряжение, преодолеть психологическую депривацию детей, позволяет применить принцип «наставничества», сотрудничество старшего с младшим. В разновозрастной группе дети приобретают опыт социального взаимодействия, совместного решения общих задач. Для разновозрастных групп используется принцип *разноуровневого (по возрасту) обучения*: 1 уровень – дети 5 лет, 2 уровень – дети 6 лет, 3 уровень – дети 7 лет. Соответственно, учебные задания имеют различные уровни сложности; однако, ребенок вправе выбирать себе задания для индивидуального освоения независимо от возраста.

Программа реализуется по принципу *модульного построения обучения*, при этом каждый модуль – это отдельное направление (часть, курс) в данной области познания для углубленного изучения и профориентации, направлен на поддержку

мотивации к творческому самовыражению, усвоению и использованию на практике теоретических знаний, формирование практических навыков выполнения исследовательских и творческих проектов, что предполагает дальнейшее развитие траектории образования.

Программа *реализует современные методы и форматы обучения:*

- связь содержания программы с образовательными потребностями и возможностями обучающихся;
- предоставление возможности для самореализации, развития способностей и талантов обучающихся;
- индивидуализация образовательного процесса, разработка совместно с обучающимися в программе целей, задач, заданий, индивидуальных маршрутов, сценариев работы; предоставление возможности обучающимся построения собственного индивидуального маршрута-плана обучения;
- практико-ориентированный метод, стимулирующий инициативу, самоопределение, профессиональную ориентацию обучающихся;
- переход от монологических форм обучения к конструктивному диалогу педагога и обучающихся;
- использование технологий социального проектирования, (ребенок – помощник, коллега);
- развитие у обучающихся навыков эффективного использования времени, приобретение новых навыков обучения за оптимальное время.

Программа основана в своем содержании и технологиях на *приоритетных направлениях* дополнительного образования, направлена на создание условий для вовлечения детей в практику глобального, регионального, локального развития общества, науки, культуры, лидерских качеств, финансовой, правовой, медиаграмотности, предпринимательства с применением новых форматов и технологий, использование сетевых коммуникаций, формирование навыков, связанных с эмоциональным, интеллектуальным, духовным развитием.

Таким образом, программа реализует следующие приоритеты в дополнительном образовании:

- развитие разнообразия тематических практик (социально-культурные мероприятия, творческие конкурсы);
- расширение использования игровых форматов и технологий (ролевые игры, моделирование ситуаций и пр.);
- совместное творчество обучающихся (коллективная работа) в сфере исследований и проектирования.

Реализация данной программы позволит обучающимся получить систематизированное представление об основных практических знаниях по кулинарии, дающие основы в умении готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, развить творческие способности и сформировать социальноактивную личность средствами практической деятельности в социально-педагогической направленности.

Адресат программы

Программа рассчитана на обучающихся в возрасте 5 -7 лет. Программу совместно осваивают здоровые дети и дети с ОВЗ (по адаптированной программе в

соответствии с нозологией)

Возрастные особенности обучающихся

Программа учитывает возрастные особенности обучающихся, их интересы, возможности и предпочтения, характерные для данного возраста.

Возрастные особенности детей 5-6 лет.

Это возраст активного развития физических и познавательных способностей ребенка, общения со сверстниками. Игра остается основным способом познания окружающего мира, хотя меняются ее формы и содержание

Развивается инициатива, наблюдательность, умение планировать собственную деятельность, произвольность поведения.

Может регулировать поведение на основе усвоенных норм и правил. Эмоционально переживает несоблюдение норм и правил. Без контроля взрослого может выполнять трудовые обязанности. Поведение становится более сдержанным. Дружно играет, сдерживает агрессивные реакции, делится, помогает.

В этом возрасте ваш ребенок продолжает активно познавать окружающий мир. Он не только задает много вопросов, но и сам формулирует ответы. Его воображение задействовано почти 24 часа в сутки и помогает ему не только развиваться, но и адаптироваться к миру, который для него пока сложен и малообъясним.

Ребенок 5 - 6 лет желает показать себя миру, часто привлекает к себе внимание, поскольку ему нужен свидетель его самовыражения. Иногда для него негативное внимание важнее никакого, поэтому ребенок может провоцировать взрослого на привлечение внимания «плохими» поступками.

Возрастные особенности детей 6-7 лет.

Характерной особенностью данного возраста является так же развитие познавательных и мыслительных психических процессов: внимания, мышления, воображения, памяти, речи.

К концу семилетнего возраста более высокого уровня достигает развитие наглядно-образного мышления и начинает развиваться логическое мышление, что способствует формированию способности ребенка выделять существенные свойства и признаки предметов окружающего мира, формированию способности сравнения, обобщения, классификации.

Развитие воображения идет развитие творческого воображения, этому способствуют различные игры, неожиданные ассоциации, яркость и конкретность представляемых образов и впечатлений.

В сфере развития речи к концу дошкольного возраста расширяется активный словарный запас и развивается способность использовать в активной речи различные сложнограмматические конструкции.

У ребенка 6-7 летнего возраста формируется самооценка на основе осознания успешности своей деятельности, оценок сверстников, оценки педагога, одобрения взрослых и родителей. Ребенок становится способным осознавать себя и то положение, которое он в данное время занимает в семье, в детском коллективе сверстников.

Для успешной реализации программы целесообразно объединение обучающихся в учебные группы численностью 8 человек.

Объем программы: 144 часа.

Форма обучения: очная

Методы обучения:

1. Словесный метод: беседа, изложение;
2. Наглядный метод: показ педагогом методов и приемов деятельности, видеоматериалы, иллюстрации, наблюдение за каким-либо процессом, экскурсии;
3. Практический метод, где используются:
 - а) репродуктивный метод (повтор, работа по шаблону)
 - б) продуктивный метод:
 - практическое и исследовательское решение;
 - творческий взгляд на учебную задачу, получение авторского «продукта» с защитой своего творческого проекта.
4. Интерактивные:
 - метод обучения в сотрудничестве;
 - метод взаимного обучения;
 - метод импровизации;
 - игровой метод: теоретическая информация и практические навыки дети получают в процессе игры.

Особенности организации образовательного процесса для детей с ОВЗ представлены в адаптированных программах согласно нозологии.

Тип занятий:

- занятие сообщения и усвоения новых знаний: лекция, изложение, беседа, объяснение;
- занятие повторения и обобщения полученных знаний: контрольные и проверочные работы, анализ полученных результатов;
- занятие закрепления знаний, выработка умений и навыков: постановка задачи и самостоятельная работа ребенка под руководством педагога;
- занятие применения полученных знаний, умений и навыков: прикладная работа ребенка, использующего на практике приобретенных знаний.

Формы проведения занятий: беседа, наблюдение, практическое занятие с объяснением, обучающие игры.

Срок освоения программы: 2 года.

Режим занятий: по программе планируется 2 занятия в неделю по 1 академическому часу (30 мин).

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: формирование и/или развитие творческих, эстетических, способностей обучающихся посредством ознакомления с технологией приготовления элементарных блюд, создание благоприятных условий для самореализации, личностного роста, инициативы ребенка, его гармоничного развития, социальной ответственности в коллективе, формирования общей культуры, адаптация к жизни в обществе; начальная профориентация; воспитание высоконравственной, гармонично развитой и социально ответственной личности.

Задачи программы

Программа направлена на решение общих задач:

- создание основ образованности и решение задач формирования общей культуры обучающегося, расширение его знаний о мире и о себе;
- оптимальное развитие личности на основе педагогической поддержки индивидуальности обучающегося (способностей, интересов, склонностей) в условиях образовательной деятельности;
- накопление обучающимися социального опыта и обогащение навыками общения и совместной деятельности в процессе освоения программы;
- удовлетворение познавательного интереса и расширение информированности обучающихся в данной образовательной области.

Задачи программы распределены на следующие:

1 год обучения

Образовательные (предметные):

1. Познакомить с основными понятиями, терминами в области кулинарии.
2. Познакомить с гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
3. Формировать первоначальные знания и умения выполнения целостных трудовых процессов по приготовлению разных блюд.

Личностные:

1. Воспитать потребность в самообразовании и творческой реализации.
2. Повысить самооценку собственного «я» (я смогу).
3. Воспитать чувство коллективизма.

Метапредметные:

1. Формировать любознательность как основы мотивации к обучению, наблюдательность, память, пространственные представления.
2. Формировать мотивации к творчеству, потребности к саморазвитию, развитию образовательной и социальной инициатив.
3. Формировать коммуникационные навыки психологической совместимости и адаптации в коллективе.

2 год обучения

Образовательные (предметные):

1. Дать базовые знания в области кулинарии.
2. Познакомить с методами исследования, моделирования, эксперимента в области кулинарного дела.
3. Научить использовать полученные знания в описании и оформлении продукта (результата) деятельности;
4. Сформировать базовые кулинарные умения.
5. Познакомить с основными способами готовки кулинарных блюд.
6. Сформировать начальные практические навыки профессиональной деятельности.

Личностные:

1. Воспитать эстетическое восприятие окружающего мира.
2. Формировать ценностные ориентации: самостоятельность, ответственность, трудолюбие, дисциплинированность, мировоззрение,

социальный интерес, патриотизм и гражданская позиция.

3. Воспитать чувство коллективизма и ответственности за свою деятельность в коллективе.

4. Формировать коммуникативные навыки общения со сверстниками, педагогами и в коллективе, расширение опыта социальных контактов, формирование продуктивных видов взаимоотношений со сверстниками и педагогами.

Метапредметные:

1. Формирование умения определять цели своего обучения и деятельности в целом.
2. Развить способности самостоятельно планировать и осуществлять свои действия, выбирать способ решения задач, творческие способности.
3. Развивать навыки саморегуляции.
4. Развить навыки анализа и синтеза (исследования и систематизации).
5. Развить навыки самостоятельного получения знаний.
6. Сформировать устойчивую мотивацию.

1.3. Содержание программы

1.3.1. Учебный план

1 год обучения

№ п/п	Название раздела/темы	Общее кол-во часов	Теория (в часах)	Практика (в часах)	Формы аттестации/ контроля
Модуль 1 Основы кулинарии					
1	Вводная часть	2	2		Входной контроль: собеседование
1.1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.	1	1		
1.2	Входной контроль	1	1		
2	Введение в тему «Кулинария»	8	4	4	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
2.1	Введение в тему «Кулинария»	2	1	1	
2.2	Международный день повара и кулинара	2	1	1	
2.3	Знакомство с электрическим оборудованием.	2	1	1	
2.4	Знакомство с посудой и сервировкой стола	2	1	1	
3	Холодные и горячие закуски «Весёлые бутерброды»	21	6	15	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
3.1	Бутерброды открытые	3	1	2	
3.2	Бутерброды закрытые	3	1	2	
3.3	Бутерброды горячие	4	1	3	
3.4	Овощное и фруктовое канапе	3	1	2	
3.5	Пицца	4	1	3	

3.6	Блины «Масленица»	4	1	3	
3.7	Итоговая творческая работа	1	0	1	Промежуточная аттестация: Творческая работа (проект) Защита проекта
	Итого по Модулю 1	32	12	20	16 недель x 2 ч/нед=32
Модуль 2 Сладкая выпечка, десерты, салаты					
4	Знакомство с песочным тестом	16	5	8	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
4.1	Знакомство с песочным тестом.	4	2	2	
4.2	Печенье «Грибочки».	4	1	3	
4.3	Печенье «Пуговки».	4	1	3	
4.4	Пирожное «Муравейник»	4	1	3	
5	Знакомство с пряничным тестом	16	5	8	
5.1	«Чудные фигурки». Козульное тесто – сладости северных народов.	4	2	2	
5.2	«Полезные десерты»	4	1	3	
5.3	Десерт творожный	4	1	3	
5.4	Печенье «Валентинки»	4	1	3	
6	Самый вкусный салат	6	2	4	
6.1	Овощной салат	3	1	2	
6.2	Фруктовый салат	3	1	2	
7	Итоговые мероприятия за 1 год обучения	2	0	2	Промежуточная аттестация: Творческая работа (проект). Защита проекта
7.1	Итоговая творческая работа	1	0	1	
7.2	Диагностика освоения программы	1	0	1	
	Итого по Модулю 2	40	12	28	20 недель x 2 ч/нед=40
	Итого:	72	24	48	

Описание содержания в соответствии с учебным планом Модуль 1 Основы кулинарии

Раздел 1 Вводная часть

Оборудование: компьютер

Тема 1.1 Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.

Теория: знакомство с обучающимися. Ознакомление с режимом занятий, правилами поведения на занятиях, программой обучения, гигиеническими требованиями при приготовлении пищи. Инструктаж по технике безопасности на занятиях, во время посещения мероприятий, поездок в автобусе, правилами противопожарной безопасности.

Тема 1.2 Входной контроль

Теория: Входной контроль. Собеседование и задание на выявление уровня общего и физического развития, потенциала обучающегося по направленности.

Раздел 2 Введение в тему «Кулинария»

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная.

Тема 2.1 Введение в тему «Кулинария»

Теория: Введение в тему «Кулинария». Дать детям первичные знания о кулинарном искусстве, вызвать интерес к самостоятельному приготовлению пищи, закрепить правила техники безопасности.

Практика: Введение в тему «Кулинария». Ознакомление с электрическими приборами, кухонной утварью, продуктами.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 2.2 Международный день повара и кулинара

Теория: Международный день повара и кулинара. О празднике. Кто такой повар и кондитер. Взвешивание продуктов. Что такое десерт? Называть ингредиенты в рецепте. Десерт «Яблоки с творогом». Угощение поваров детского сада. Беседа, показ действий, рассказ о празднике. Контакт с работниками пищеблока.

Практика: Международный день повара и кулинара. Самостоятельное приготовление блюда, участие в беседе и обсуждении, работа со схемами. Закрепление техники безопасности на кухне, приготовление десерта, сервировка стола. Взвешивание продуктов. Измерение условной меркой.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 2.3 Знакомство с электрическим оборудованием.

Теория: Знакомство с электрическим оборудованием.

«Наша безопасность». Что такое электрический ток? Знакомство с электрическим оборудованием.

Практика: Знакомство с электрическим оборудованием. Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 2.4 Знакомство с посудой и сервировкой стола.

Теория: Знакомство с посудой и сервировкой стола.

Практика: Знакомство с посудой и сервировкой стола. Научиться различать и называть предметы чайной, столовой и кухонной посуды; группировать посуду с помощью условных символов. Научится сервировать стол и оформлять салфетками. Участие в дидактических играх, общение с воспитателем.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Раздел 3 Холодные и горячие закуски «Весёлые бутерброды»

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная, кулинарный нож.

Тема 3.1 Бутерброды открытые

Теория: Бутерброды открытые. Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки.

Практика: Бутерброды открытые. Навыки пользования ножом. Развитие творческого воображения при украшении бутербродов. Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки. Дидактические словесные и настольно-печатные игры, игры развивающего характера. Участие в беседах, играх.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 3.2 Бутерброды закрытые

Теория: Бутерброды закрытые

Практика: Бутерброды закрытые. Навыки пользования ножом. Развитие творческого воображения при украшении бутербродов. Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки. Дидактические словесные и настольно-печатные игры, игры развивающего характера. Участие в беседах, играх.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 3.3 Бутерброды горячие

Теория: Бутерброды горячие

Практика: Бутерброды горячие

Навыки пользования ножом. Развитие творческого воображения при украшении бутербродов. Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки. Дидактические словесные и настольно-печатные игры, игры развивающего характера. Участие в беседах, играх.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 3.4 Овощное и фруктовое канапе

Теория: Овощное и фруктовое канапе. Деление продуктов на части. Что такое канапе?

Практика: Овощное и фруктовое канапе. Навыки пользования ножом. Развитие творческого воображения при украшении канапе. Закрепить знания о ягодах и фруктах, их разнообразии и способах использования в кулинарии. С интересом отгадывать загадки. Дидактические словесные и настольно-печатные

игры, игры развивающего характера. Участие в беседах, играх.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 3.5 Пицца

Теория: Пицца. Навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы со скалкой.

Практика: Пицца. Совершенствовать навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы со скалкой (раскатывание теста в форме круга); ножом (нареза помидор полукольцами); теркой (натирание сыра). Показ действий, рассказ,

объяснения пользования схемами. Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 3.6 Блины «Масленица»

Теория: Блины «Масленица». Совершенствовать навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы по замесу жидкого теста.

Практика: Блины «Масленица». Совершенствовать навыки работы с тестом, формировать технические умения и навыки работы с кухонными приборами. Показ действий, рассказ,

объяснения пользования схемами. Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 3.7 Итоговая творческая работа

Практика: Промежуточная аттестация: творческая работа (проект). Защита проекта.

Модуль 2 Сладкая выпечка и десерты

Раздел 4 Знакомство с песочным тестом

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная.

Тема 4.1 Знакомство с песочным тестом

Теория: Знакомство с песочным тестом. Познакомиться с правилами техники безопасности и основными правилами гигиены, которые необходимо соблюдать в центре кулинарии. Познакомиться с технологией выпечки.

Практика: Знакомство с песочным тестом. Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста. Правила работы с электро-печкой.

Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Познакомиться с технологией выпечки.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 4.2 Печенье «Грибочки»

Теория: Печенье «Грибочки». Технология приготовления.

Практика: Печенье «Грибочки». Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста. Правила работы с электро-печкой. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Познакомиться с технологией выпечки.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 4.3 Печенье «Пуговки»

Теория: Печенье «Пуговки». Технология приготовления.

Практика: Печенье «Пуговки». Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста. Правила работы с электро-печкой. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки. Познакомиться с технологией выпечки.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 4.4 Пирожное «Муравейник»

Теория: Пирожное «Муравейник». Что такое десерт? Называть ингредиенты в рецепте. Формировать навыки приготовления десерта самостоятельно.

Практика: Пирожное «Муравейник». Показ. Объяснение. Разминка, ответы на вопросы. Сделать крошку из печенья, сформировать пирожное. Самостоятельное приготовление пирожного. Дегустация.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Раздел 5 Знакомство с пряничным тестом.

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита

индукционная,

Тема 5.1 «Чудные фигурки». Козульное тесто – сладости северных народов

Теория: «Чудные фигурки». Козульное тесто – сладости северных народов. Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки, украшать глазурью, упаковывать в подарок.

Практика: «Чудные фигурки». Козульное тесто – сладости северных народов. Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки, украшать глазурью, упаковывать в подарок.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 5.2 «Полезные десерты»

Теория: «Полезные десерты». Для чего полезна морковь? Измерение условной меркой. Называть ингредиенты в рецепте. Замес теста. Правила работы с миксером. «Кексы морковные».

Практика: «Полезные десерты». Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетание, работа с теркой учить замешивать тесто и раскладывать его по формочкам. Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ, обогащение словарем новыми словами и значениями.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 5.3 Десерт творожный

Теория: Десерт творожный. Необычный Десерт с бананом и киви в стаканчике.

Практика: Десерт творожный. Показ. Объяснение. Разминка, ответы на вопросы. Сделать крошку из печенья, сформировать пирожное.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 5.4 Печенье «Валентинки»

Теория: Печенье «Валентинки». Познакомиться с технологией выпечки.

Практика: Печенье «Валентинки». Познакомиться с технологией выпечки. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать

его и вырезать фигурки. Показ, объяснение. Участие в беседе, работа с технологической картой, самостоятельная деятельность

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Раздел 6 Самый вкусный салат

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная, кулинарный нож.

Тема 6.1 Овощной салат

Теория: Овощной салат. Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления овощного салата. Продолжить учиться пользоваться технологической картой.

Практика: Овощной салат. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать овощи кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить умение пользоваться теркой. Закреплять знания о разнообразии и пользе овощей, их сочетании, получить представления о способах нарезки овощей и оформлении овощных блюд. Показ, объяснение. Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Тема 6.2 Фруктовый салат

Теория: Фруктовый салат. Познакомиться с разнообразием салатов и заправок к ним, процессом приготовления фруктового салата. Продолжить учиться пользоваться технологической картой.

Практика: Фруктовый салат. Закрепить навыки работы с ножом: нарезать фрукты кубиками, оформлять готовое блюдо. Закрепить умение пользоваться теркой. Закреплять знания о разнообразии и пользе фруктов, их сочетании, получить представления о способах нарезки фруктов и оформлении фруктовых блюд. Показ, объяснение. Дидактические игры, практический показ и объяснение, рассказ.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: упрощенное задание на решение простых задач;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач, мини-проект.

Раздел 6 Итоговые мероприятия за 1 год обучения

Тема 6.1 Итоговая творческая работа

Практика: итоговая работа для всех уровней: выставка, презентация, проект как результат обучения

Тема 6.2 Диагностика освоения программы

Практика: диагностика уровня освоения программы обучения по результатам текущих контролей, итоговой работы, тестирования и пр.

1.3.2. Учебный план 2 год обучения

№ п/п	Название раздела/темы	Общее кол-во часов	Теория (в часах)	Практика (в часах)	Формы аттестации / контроля
Модуль 3 Знакомство с дрожжевым тестом					
7	Вводная часть	1	1	0	Входной контроль: собеседование
7.1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Входной контроль	1	1	0	
8	Знакомство с дрожжевым тестом	30	10	20	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
8.1	Знакомство с дрожжевым тестом	4	2	2	
8.2	Булочки	4	1	3	
8.3	Пирожки с начинкой	4	2	2	
8.4	Яблочный пирог	5	2	3	
8.5	Розочки (с яблоком, с колбасой и т.п.)	5	1	4	
8.6	Сюрприз для папы. Пирожок с картошкой (яблоком)	4	1	3	
8.7	Сосиски в тесте «Поросята»	4	1	3	
	Итоговая творческая работа	1	0	1	Промежуточная аттестация: Творческая работа (проект) Защита проекта
	Итого по Модулю 3	32	11	21	16 недель x 2 ч/нед=32
Модуль 4 Праздничные угощения и напитки					
9	Печенье и пирожное к праздникам	18	5	13	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
9.1	Печенье с «8 Марта». Печенье с глазурью для мамы.	6	2	4	
9.2	Пирожное «Ёжик»	4	1	3	
9.3	Кекс в кружке	4	1	3	
9.4	Ягодная корзинка	4	1	3	
10	Праздничный стол (сервировка стола)	8	2	6	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
10.1	Посуда и сервировка стола	2	1	3	
10.2	Праздничная сервировка «Ждем гостей»	4	1	3	
11	Напитки	12	6	6	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа

11.1	Чайная церемония	2	1	1	
11.2	Компот «Ассорти»	2	1	1	
11.3	Кисель «Загадка»	2	1	1	
11.4	Сок «Витаминный»	2	1	1	
11.5	Коктейль «Молочный»	2	1	1	
11.6	Морс «Ягодный»	2	1	1	
12	Итоговые мероприятия	2	0	2	Итоговый контроль: Творческая работа (проект). Защита проекта
12.1	Итоговая творческая работа	1	0	1	
12.2	Диагностика освоения программы	1	0	1	
	Итого по модулю 4	40	12	28	20 недель x 2 ч/нед=40
	Итого:	72	24	48	

Описание содержания в соответствии с учебным планом 2 года обучения Модуль 3 Знакомство с дрожжевым тестом

Раздел 7 Вводная часть

Оборудование: компьютер

Тема 7.1 Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Входной контроль

Теория: знакомство с обучающимися. Ознакомление с режимом занятий, правилами поведения на занятиях, программой обучения, гигиеническими требованиями при приготовлении пищи. Инструктаж по технике безопасности на занятиях, во время посещения мероприятий, поездок в автобусе, правилами противопожарной безопасности. Входной контроль. Собеседование и задание на выявление уровня общего и физического развития, потенциала обучающегося по направленности.

Раздел 8 Знакомство с дрожжевым тестом

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная.

Тема 8.1 Знакомство с дрожжевым тестом

Теория: Знакомство с дрожжевым тестом. Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Знакомство с дрожжевым тестом. Научиться лепить пирожок (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.2 Булочки

Теория: Булочки. Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Булочки. Научиться делать булочки из дрожжевого теста в форме

разных зверушек (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.3 Пирожки с начинкой

Теория: Пирожки с начинкой. Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Пирожки с начинкой. Научиться делать пирожки из дрожжевого теста разной формы и с разной начинкой (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.4 Яблочный пирог

Теория: Яблочный пирог. Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Яблочный пирог. Научиться делать пироги из дрожжевого теста разной формы и с разной начинкой (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.5 Розочки (с яблоком, с колбасой и т.п)

Теория: Розочки. Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Розочки. Научиться делать розочки из дрожжевого теста разной формы и с разной начинкой (способом защипывания краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.6 Сюрприз для папы. Пирожок с картошкой (яблоком)

Теория: Пирожок с картошкой (яблоком). Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Пирожок с картошкой (яблоком). Научиться делать пирожки из дрожжевого теста разной формы и с разной начинкой (способом защипывания

краев). Понять, что дрожжевое тесто можно, готовить с различными добавками.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 8.7 Сосиски в тесте «Поросята»

Теория: Сосиски в тесте «Поросята». Получить представление о дрожжах. Познакомить с технологией приготовления дрожжевого теста и его секретами. Узнать об изделиях, которые, можно получить из дрожжевого теста.

Практика: Сосиски в тесте «Поросята». Продолжать учить умению качественно и в срок выполнять работу. Экономно расходовать продукты, требования к качеству готовых изделий. Развитие таких качеств как аккуратность, внимательность, взаимопонимание, умение делать выводы. Развитие познавательного интереса и профориентации.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Модуль 4 Праздничные угощения и напитки

Раздел 9 Печенье и пирожное к праздникам

Оборудование: электро-духовка, миксер, весы, холодильник, плита индукционная.

Тема 9.1 Печенье с «8 Марта». Печенье с глазурью для мамы.

Теория: Печенье с «8 Марта». Печенье с глазурью для мамы. Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером, электроплитой. Учиться замешивать тесто, раскатывать его и вырезать фигурки

Практика: Печенье с «8 Марта». Печенье с глазурью для мамы.

Самостоятельно готовим тесто, пользуемся правильно вырубкой для печенья, наблюдаем за выпечкой, покрываем глазурью, готовим подарок для мам и бабушек

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 9.2 Пирожное «Ёжик»

Теория: Пирожное «Ёжик». Что такое десерт? Называть ингредиенты в рецепте. Формировать навыки приготовления десерта самостоятельно.

Практика: Пирожное «Ёжик». Продолжать учиться работать с технологической картой. Познакомиться с электрическим миксером. Показ. Объяснение. Разминка, ответы на вопросы. Сделать крошку из печенья, сформировать пирожное Самостоятельное приготовление, формирование, оформление пирожного. Дегустация.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 9.3 Кекс в кружке

Теория: Кекс в кружке. Учить замешивать тесто по рецепту; расширить знания детей о культуре питания.

Практика: Кекс в кружке. Самостоятельно готовим тесто, режем банан, ответы на вопросы Работа с рецептом, выпечка.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 9.4 Ягодная корзинка

Теория: Ягодная корзинка. Используя прием загадок, художественное слово, наглядные картинки, вкусовые ощущения, закрепить знания о лесных и садовых ягодах и блюдах, которые можно из них приготовить; развивать фантазию, эстетический вкус при оформлении корзинки.

Практика: Ягодная корзинка. Показ замешивания теста. Объяснение формирования теста под заливной пирог. Выбор ягод по вкусу (малина, черная смородина, вишня). Беседа «Много ягодок в лесу». Дидактическая игра: «Ягодное лукошко». Самостоятельная работа с тестом и заливкой.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Раздел 10 Праздничный стол (сервировка стола)

Оборудование: кухонная посуда

Тема 10.1 Посуда и сервировка стола

Теория: Посуда и сервировка стола. Ознакомить детей с правилами сервировки стола, рассказать о приборах, сервировки, меню и этикете.

Практика: Посуда и сервировка стола. Сформировать навыки сервировки стола к чаепитию, развить интерес, творческие способности, научить общей культуре, эстетическому вкусу, аккуратности, опрятности.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 10.2 Праздничная сервировка «Ждем гостей»

Теория: Праздничная сервировка «Ждем гостей». Ознакомить детей с правилами сервировки стола, рассказать о приборах, сервировки, меню и этикете.

Практика: Праздничная сервировка «Ждем гостей». Сформировать навыки сервировки стола к чаепитию, развить интерес, творческие способности, научить общей культуре, эстетическому вкусу, аккуратности, опрятности.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Раздел 11 Напитки

Оборудование: кухонная посуда, электронагревательные приборы.

Тема 11.1 Чайная церемония

Теория: Чайная церемония. Сформировать представление о способе заваривания чая. Сформировать представление о способах безопасной работы с горячей посудой и жидкостью, электронагревательными приборами. Получить представление об основных видах чая (зеленого, черного и т.д.).

Практика: Чайная церемония. Воспитать нравственные качества личности, такие как гостеприимство, трудолюбие, привить уважение к национальной культуре, воспитать самостоятельность.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 11.2 Компот «Ассорти»

Теория: Компот «Ассорти». Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков.

Практика: Компот «Ассорти». Познакомиться с технологией приготовления компота; определять по вкусу основную составную часть компота.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 11.3 Кисель «Загадка»

Теория: Кисель «Загадка». Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков.

Практика: Кисель «Загадка». Изготовление напитка.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 11.4 Сок «Витаминный»

Теория: Сок «Витаминный». Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков.

Практика: Сок «Витаминный». Познакомиться с бытовой техникой – разными видами соковыжималок для мягких и цитрусовых, правильно пользоваться ножом.

Задания для различных уровней освоения:

1 уровень: репродуктивное задание;

2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;

3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 11.5 Коктейль «Молочный»

Теория: Коктейль «Молочный». Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков.

Практика: Коктейль «Молочный». Изготовление напитка.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Тема 11.6 Морс «Ягодный»

Теория: Морс «Ягодный». Учиться пользоваться технологической картой, составлять самостоятельно различные рецепты напитков.

Практика: Морс «Ягодный». Изготовление напитка. Познакомиться с технологией приготовления морса; определять по вкусу основную часть морса.

Задания для различных уровней освоения:

- 1 уровень: репродуктивное задание;
- 2 уровень: задание на решение конкретных предметных задач;
- 3 уровень: усложненное задание на решение конкретных предметных задач.

Раздел 12 Итоговые мероприятия

Тема 12.1 Творческая работа

Практика: итоговая работа для всех уровней: выступление, выставка, презентация, проект как результат обучения

Тема 12.2 Диагностика освоения программы

Практика: диагностика уровня освоения программы обучения по результатам текущих контролей, итоговой работы, тестирования и пр.

1.4. Планируемые результаты

1.4.1 Первый год обучения

Образовательные (предметные):

1. Знает основные понятия, термины в области кулинарии.
2. Знает правила и основы гигиенические, правила безопасного пользования приборами и бытовой техникой, поведения на кухне.
3. Имеет первоначальные знания и умения поиска информации.

Личностные:

1. Имеет потребность в самообразовании и творческой реализации
2. Повысил самооценку собственного «я» (я смогу).
3. Имеет чувство коллективизма.

Метапредметные:

1. Обладает любознательностью как основы мотивации к обучению, наблюдательностью, концентрацией внимания, логическим мышлением, памятью.
2. Имеет мотивации к творчеству, потребности к саморазвитию, развитию образовательной и социальной инициатив.
3. Обладает коммуникационными навыками психологической совместимости и адаптации в коллективе.

1.4.2 Второй год обучения

Образовательные (предметные):

1. Имеет базовые знания в области кулинарии.
2. Знает методы исследования, моделирования, эксперимента в области кулинарного дела.

3. Умеет использовать полученные знания в описании и оформлении продукта (результата) деятельности;
4. Имеет базовые кулинарные умения.
5. Знает основные способы готовки кулинарных блюд.
6. Имеет начальные практические навыки профессиональной деятельности.

Личностные:

1. Имеет эстетическое восприятие окружающего мира.
2. Имеет ценностные ориентации: самостоятельность, ответственность, трудолюбие, дисциплинированность, мировоззрение, социальный интерес, патриотизм и гражданская позиция.

3. Имеет чувство коллективизма и ответственности за свою деятельность в коллективе.

4. Имеет коммуникативные навыки общения со сверстниками, педагогами и в коллективе, расширение опыта социальных контактов, формирование продуктивных видов взаимоотношений со сверстниками и педагогами.

Метапредметные:

1. Обладает умениями определять цели своего обучения и деятельности в целом.

2. Обладает развитой способностью самостоятельно планировать и осуществлять свои действия, выбирать способ решения задач, творческие способности.

3. Обладает развитыми навыками саморегуляции.

4. Обладает развитыми навыками анализа и синтеза (исследования и систематизации).

5. Обладает развитыми навыками самостоятельного получения знаний.

6. Обладает устойчивой мотивацией к деятельности.

Раздел 2 «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1. Календарный учебный график

2024-2025 год обучения

Начало учебных занятий для обучающихся: 02.09.2024г.

Окончание: 30.05.2025г.

Продолжительность учебного года: 36 недель.

Количество часов в год: 72 ч.

Продолжительность и периодичность занятий: 2 раза в неделю по 1 академическому часу.

Промежуточная аттестация: 29–30 мая 2025г.

Выходные дни: согласно государственному праздничному календарю

Объем программы: 144 часа.

Срок освоения программы: 2 года.

2.2. Условия реализации программы

Для реализации программы необходимы следующие условия обеспечения:

– учебный кабинет (проветриваемая и хорошо освещенная аудитория) для лекционных и практических занятий с необходимым компьютерным оборудованием, в том числе учебным оборудование (учебная мебель);

– наглядные пособия, учебно-дидактический материал, методические пособия, в т.ч учебные пособия для обучающихся с ОВЗ в соответствии с нозологией;

– материально-техническое оснащение в соответствии с направленностью программы;

– кадровое обеспечение (квалификация «Педагог дополнительного образования»).

Принципы работы:

– демократизация образовательного процесса – создание условий, для удовлетворения потребностей каждого ребенка, способствующих реализации его образовательного и творческого потенциала, свободного стремления и самовыражения;

– принцип гуманизации – усиление внимания к личности каждого ребенка как к высшей ценности общества; установку на формирование гражданина с высокими интеллектуальными, моральными и физическими качествами;

– принцип индивидуализации – организация образовательного процесса, при котором выбор способов, приемов, темпа обучения обуславливается индивидуальными особенностями обучающихся;

– принцип сотрудничества – технология совместной развивающей деятельности педагогов и детей, скрепленной взаимопониманием, дружелюбным отношением друг к другу, совместным поиском целей и анализом хода и результатов этой деятельности.

Материально-техническое обеспечение

№	Наименование основного оборудования	Количество
---	-------------------------------------	------------

п/п		
1.	Электро-духовка	2
2.	Миксер	1
3.	Весы	2
4.	Холодильник	1
5.	Плита индукционная	1
6.	Моечная ванна из нержавеющей стали	1
7.	Вытяжки	1
8.	Нагреватель для воды	1
9.	Обеденный стол (круглый)	1
10.	Компьютер для видео-просмотров	1

Для эффективной работы имеется необходимый кухонный инвентарь. На каждого обучающегося имеются: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д., скалки для теста, кухонные ножи, нож консервный, ложки и вилки из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовка, дуршлаг, венчики, заварочный чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковорода, сотейник, миксер, сито, наборы выемок для печенья, противни, столовая и чайная посуда, так же имеется фартук, нарукавники, колпаки.

Учебно-дидактический материал в виде: технологических карт, алгоритмов приготовления блюд, карточек, рецептов с цветными картинками, видео-презентации по кулинарии.

2.3 Формы аттестации

В течение курса обучения проводится мониторинг уровня освоения программы. Оценка знаний, умений, навыка, опыта деятельности проводится в различных формах: текущий контроль, промежуточная аттестация (каждые полгода обучения), итоговый контроль (итоговое оценивание проводится по окончании курса обучения)

Этапы педагогического контроля

Этапы контроля	Содержание контроля	Формы контроля
Вводный	Общая эрудиция, ценностные ориентации. Представление об основах театрального искусства. Первичная диагностика воспитанности.	Входной контроль: собеседование
Текущий	Освоение текущего материала по темам.	Текущий контроль: Беседа, наблюдение Практическая работа
Промежуточная аттестация	Диагностика (предметная, личностная, метапредметная, воспитательный компонент) обучающихся за полгода обучения.	Промежуточная аттестация Творческая работа (проект) Защита проекта
Итоговый	Итоговая (предметная, личностная, метапредметная, воспитательный компонент) диагностика обучающихся за весь период обучения.	Итоговый контроль: Творческая работа (проект) Защита проекта

Результатом успешного усвоения программы является сформированные

знания, умения и навыки, которые демонстрируются как результаты практической, самостоятельной, творческой деятельности обучающихся, а также – как результаты индивидуальной работы и/или работы в коллективе при участии в мероприятиях объединения, конкурсах, выставках и пр.

Фиксация образовательных результатов:

- результаты устного опроса по вопросам тем (ответ на вопрос);
- результаты практической работы (выполнение задания);
- результаты творческой работы (проектный материал);
- результаты участия в образовательных мероприятиях (грамоты и дипломы, сертификаты).

2.4 Оценочные материалы

Диагностика проводится в начале, в ходе и в конце года обучения, определяется уровень владения ребенком теоретической, практической и проектной деятельностью. При суммировании результатов теоретического и практического освоения программы определяется степень освоения учебного материала.

Оценка теоретических знаний осуществляется в процессе:

- собеседования;
- устного опроса.

Критерии оценки теоретических знаний:

- даны ответы на своем уровне.

Оценка практических умений и навыков осуществляется в процессе;

– выполнения практической работы (упражнений, заданий): оценка соблюдения правил техники безопасности, полнота и качество решения поставленных задач;

– выполнения творческой работы (проекта): оценка индивидуальной или командной работы, оценка проектного потенциала обучающегося;

– представления (защиты) работы, проекта: полнота раскрытия темы, владения предметными терминами, владения вербальными (речевыми) средствами временными рамками.

Предполагается и командная работа по проектной теме с разделением объема работ между участниками проекта.

Критерии оценки практических умений и навыков:

- выполнение поставленных задач на своем уровне;
- творческое раскрытие темы на своем уровне;
- вербальное представление темы на своем уровне.

Оценочные материалы:

- контрольные вопросы для собеседования;
- творческая (проектная) работа (индивидуальная);
- творческая (проектная) работа (коллективная);
- презентация (защита) творческой (проектной) работы.

Оценочные средства представлены в Приложении 2.

2.5 Методические материалы

Методические материалы включают используемые образовательные технологии, принципы, приемы, способы, средства обучения. Методические материалы для детей с ОВЗ представлены в адаптированных программах согласно нозологии.

Для достижения цели программы используются **образовательные технологии:**

- личностно-ориентированное обучение (развитие индивидуальных способностей, обучающихся на основе использования имеющегося у них жизненного опыта и потенциала);

- групповые технологии (одновременная работа всей группой – освоение нового материала, организация выставки; групповая работа на принципах дифференциации – при организации игровой деятельности);

- интерактивные технологии обучения (предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого обучающегося задач);

- системно-деятельностный подход (предполагает развитие обучающихся в процессе творческой работы по созданию какого-либо продукта путем погружения их в разнообразные виды деятельности);

Формы организации образовательного процесса:

– фронтальные;

– групповые.

Реализация программы предусматривает использование в образовательном процессе следующих педагогических технологий:

– технология обучения в соответствии с уровнем развития ребенка;

– технология группового обучения;

– технология развивающего обучения;

– технология индивидуальной и коллективной творческой (проектной) деятельности;

– технология коллективного взаимо-обучения.

Программа построена на принципах открытости, доступности, занимательности, наглядности, творческого подхода к решению поставленных педагогом задач, последовательности и регулярности выполнения заданий, на принципе сотрудничества (сотрудничества ребенка с педагогом, с родителями).

Педагог проводит оценку: индивидуального уровня усвоенных навыков, развития способностей путём наблюдения за ребёнком, его успехами. Педагог призван создать на занятии благоприятную обстановку, вызывающей у неуверенных детей желание действовать и работать сообща. Важной задачей педагога является создание детям творческой атмосферы, мотивации для раскрытия потенциала и творческого развития. Такие методические приёмы развивают самостоятельность, уверенность в себе, терпимость и уважение к окружающим.

Для выполнения поставленных задач в соответствии с методологическими позициями программа предусматривает различные виды деятельности:

– изучение теоретического материала;

- практическая деятельность (задания);
- самостоятельная практическая деятельность (творческая работа, проектная деятельность)

Основные виды занятий тесно связаны между собой и дополняют друг друга.

Структура занятия:

1. Введение в тему занятия (определение цели, активизация и постановка познавательных задач);

2. Изложение и изучение нового материала проводится совместно и одновременно для всех детей с различными уровнями освоения; презентация учебного материала создана в форме, доступной для детей всех уровней: подача, презентация тематического материала в понятной визуальной форме (с иллюстрациями, схемами, лаконичным текстом);

3. Постановка практических задач по теме (практические работы, упражнения по освоению учебного материала);

4. Закрепление полученных знаний через практическое задание; практический материал предлагается осваивать в 3-х уровнях сложности:

1 уровень – начальный: упрощенные задания, репродуктивные задания, задания по карточкам, работа по прототипам, решение простых задач и т.д. Обучающемуся предлагаются задания, не требующие владения специализированными предметными знаниями и концепциями, обладающими минимальным уровнем сложности, необходимым для освоения содержания программы;

2 уровень – основной: типовые задания, задания с реализацией творческого потенциала. Обучающемуся предлагается участие в постановке и решении таких заданий, для которых необходимо использование специализированных предметных знаний;

3 уровень – продвинутый: усложненные задания с вариативным подходом к решению, творческая проектная и исследовательская работа. Обучающемуся предлагается участие в постановке и решении таких заданий и задач, для которых необходимо использование расширенных специализированных предметных знаний, исследовательских и проектных концепций.

5. Применение полученных знаний и умений в самостоятельной творческой работе; на всех уровнях освоения программы предлагается творческая работа по теме.

6. Обобщение, подведение итогов.

Реализация программы позволит обучающимся получить систематизированное представление об основных практические знаниях по кулинарии, дающие основы в умении готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, развитие творческих способностей и формирование социально-активной личности.

2.6 Воспитательный компонент

Воспитательный компонент – раздел, который включает цели, задачи, формы и условия воспитания, анализ результатов воспитательной работы, календарный план воспитательной работы по данной программе.

Цель воспитания: создание оптимальных условий для развития, саморазвития и самореализации личности учащегося – личности психически и физически здоровой, гуманной, духовной и свободной, социально – мобильной, востребованной в современном обществе

Задачи воспитания: удовлетворение культурных потребностей ребенка, профессиональное ориентирование, воспитание моральных качеств, любви к труду.

Формы воспитания:

– беседа, практическое занятие, защита проектов, мастер-класс, творческая встреча, благотворительная акция.

Методы воспитания:

- метод убеждения (рассказ, разъяснение, внушение),
- метод положительного примера (педагога и других взрослых, детей);
- метод упражнений (приучения);
- методы одобрения и осуждения поведения детей, педагогического требования (с учётом преимущественного права на воспитание детей их родителей (законных представителей), индивидуальных и возрастных особенностей детей младшего возраста) и стимулирования, поощрения (индивидуального и публичного);
- метод переключения в деятельности;
- методы руководства и самовоспитания, развития самоконтроля и самооценки детей в воспитании;
- методы воспитания воздействием группы, в коллективе.

Условия воспитания:

Воспитательный процесс осуществляется в условиях организации деятельности детского коллектива на основной учебной базе реализации программы в организации дополнительного образования детей в соответствии с нормами и правилами работы организации, а также на выездных базах, площадках, мероприятиях в других организациях с учётом установленных правил и норм деятельности на этих площадках.

Анализ результатов:

Анализ результатов воспитания проводится в процессе педагогического наблюдения за поведением детей, их общением, отношениями детей друг с другом, в коллективе, их отношением к педагогам, к выполнению своих заданий по программе. Методами оценки результативности реализации программы в части воспитания является педагогическое наблюдение, педагогический анализ результатов анкетирования, тестирования, опросы.

Проводиться целенаправленная работа по включению детей с ОВЗ во всевозможные мероприятия инклюзивного характера, предусматривающие совместную деятельность детей с ОВЗ и их сверстников.

Участие детей с ОВЗ в мероприятиях определяется тьютером/педагогом с учетом общих рекомендаций по данной нозологии, рекомендаций ПМПК и/или индивидуальной программы обучающегося.

Календарный план воспитательной работы представлен перечнем запланированных воспитательно-значимых событий, утвержденных в программе воспитания учреждения (Приложение 1).

2.7 Список литературы

Список литературы для педагогов

1. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд.– М.: Мозаика-Синтез, 2015. – 336 с.
2. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова / - М.: Просвещение, 2014.- 246 с.

3. Евладова, Е.И., Логинова, Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.И. Евладова, Л.Г. Логинова/. – М.: Феникс, 2013.

4. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Ринолклассик, 2016.

5. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/. – М.: Ринол классик, 2012

6. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.

7. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Киреевский /. - М.: Слово, 2013.

8. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина /. – М.: Просвещение, 2015.

9. Руфанова, Е.Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.

10. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов /Т.М. Радина/. –М.: Спб., 2015.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. -М.: Просвещение, 2015.

Список литературы для обучающихся

1. Готовим сами: кулинарная книга для детей/ илл. Ю. Журавель – М.: Дет. лит., 2023 – 80 с.

2. Тери, Э. Маленький шеф. Простые рецепты для всей семьи – Издательство: Манн, Иванов и Фербер, 2023. – 28 с.

3. Алексеева, Т. Едим как в сказке: Рецепты на каждый день из любимых детских книг. – Издатель: Альпина Паблишер, 2021. – 309 с.

4. Один дома. Готовим без мамы, бабушки и жены. /редактор О.Демидова/. – Издательство: Издательский дом Мещерякова, 2014. - 192 с.

5. Водопьянова, А. Тайная жизнь овощей: Весёлые истории, задания и эксперименты. Издательство: КомпасГид, 2019. – 212 с.

Список интернет-ресурсов

1. www.povarenok.ru

2. russianfood.com

3. eda.ru

4. povar.ru

5. edimdoma.ru

6. www.say7.info

7. gotovim-doma.ru

8. 1000.menu

Приложение 1 Календарный план воспитательной работы

№ п/п	Наименование мероприятия по программе воспитания	Дата проведения	Форма проведения мероприятия	Практический результат и информационный продукт, иллюстрирующий успешное достижение цели события
1.	Инструктаж по технике безопасности	Сентябрь	Беседа	Рассуждения о технике безопасности
2.	День знаний	Сентябрь	мероприятия «Скоро в школу»	Фото мероприятия
3.	Международный день учителя	Октябрь	«Видеотропка для учителей»	Фото мероприятия
4.	День Матери	Ноябрь	Мероприятия	Фото мероприятия
5.	День защитника Отечества	Февраль	Спортивное развлечение	Фото мероприятия
6.	Международный женский день:	Март	праздник	Фото мероприятия
7.	Всероссийская неделя детской книги	Март	Конкурс «Книга своими руками»	Фото мероприятия
8.	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	Апрель	Беседы	Фото мероприятия
9.	День пожарной охраны	Апрель	Тематические беседы по ОБЖ	Фото мероприятия
10.	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов (9 мая)	Май	Праздник к 9 мая Возложение цветов	Фото мероприятия мероприятия

Приложение 2 Оценочные средства

Для оценивания освоения программы используются оценочные материалы:

- контрольные вопросы для собеседования;
- практическая работа;
- творческая (проектная) работа (индивидуальная);
- творческая (проектная) работа (коллективная);
- презентация (защита) творческой (проектной) работы в виде выставки (и дегустации) кулинарных блюд.

Для входного контроля:

- вопросы для собеседования.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей по программе «Пекарушка» проходит через:

1. Тестирование (тест «Маленькие поварята» (приложение 1)).

Детям в игровой форме предлагается ответить на 6 вопросов. Дошкольники в течение 15-20 минут выполняют задания теста. Педагог читает задание и варианты ответов, дети обводят в кружок выбранный ответ. Объяснения и разъяснения педагога во время проведения теста не предусмотрено. Критерий среднего уровня освоения программы: во время выполнения теста зафиксировано 2 неправильных ответа.

Тестирование проводится в начале (сентябрь) и в конце учебного года (май)

Завершается работа кружка выполнением творческого проекта и его защитой.

2. Создание итогового занятия (конец учебного года).









«Чаепитие в кругу друзей».






Предлагаемые темы проектов:

1. «Разноцветное печенье с M&M»,
2. «Пицца для друзей»,
3. «Морковные кексы».

Методом соц. опроса, дошкольникам, посещающим программу, предлагается на выбор приготовить угощение и сервировать стол к чаепитию, тем самым презентовать, продегустировать и защитить свою творческую работу.

Приложение 1
 Таблица 1 Тест «Маленькие повара»

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите, где изображена спецодежда повара	А)  Б)  В)  Г) 
2	Помогите Коту Леопольду найти «шумовку»	А)  Б)  В)  Г) 

3	Способ нарезки овощей, взятый из математики	А) Кубик Б) Овал В) Квадратик Г) Соломка
4	Отгадайте загадку: Чай придумали китайцы, Грызть морковь – лесные зайцы. А Италия гордится тем, что там возникла ...	А)  Б)  В)  Г) 
5	Какое угощение может приготовить Кот Леопольд из этих продуктов: 	А) Салат «Шоколадный» Б) Суп «Сладкоежка» В) Пирожное «Картошка» Г) Каша «Ореховая»

Приложение 3 Анкета для родителей

Уважаемые родители! Просим Вас ответить на вопросы анкеты

1 Какие праздники Вы отмечаете в кругу своей семьи?

2 Готовите ли Вы кондитерские изделия (выпечка пирогов, печенья, тортов и др.) к праздничным датам? _____

3 Если да, то какие?

4 Привлекаете ли Вы к процессу выпечки своих детей? _____

5 Какие действия Вы доверяете им выполнять?

6 Как вы относитесь к тому, что дети в детском саду приобщаются к культуре приготовления выпечки?

7 Какие русские народные и религиозные праздники знакомы вашей семье? _____

8 Изготавливаете ли вы к таким мероприятиям традиционные кондитерские изделия (например, выпекаете блины на Масленицу или готовите кулич к празднику Светлой Пасхи), именинный торт?

9 Хотели бы вы принять участие по выпечке вместе со своими детьми?

Спасибо за внимание!

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460050

Владелец Атмановская Мария Владимировна

Действителен с 05.03.2025 по 05.03.2026