

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Иркутского районного муниципального образования  
«Никольская средняя общеобразовательная школа»**

Принято на заседании  
педагогического совета  
протокол №  
от «\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Утверждено и введено  
в действие приказом  
по школе №  
от «\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

Директор школы  
\_\_\_\_\_ И.Н.Куликова

Дополнительная общеразвивающая программа  
«Юный кулинар»

Направленность: социально-гуманитарная

Срок реализации программы: 2 года

Возраст обучающихся: 7-17 лет (1-11кл)

Педагог дополнительного образования :

Ларина Н.С.

Квалификационная категория - нет

## Пояснительная записка

**Направленность программы** - социально-гуманитарная

**Вид программы** – модифицированная

**Уровень программы** – базовый

грамма разработана в соответствии со следующими законами и нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Устав МОУ ИРМО «Никольская СОШ»

Национальная кухня – часть материальной культуры любого народа. Кулинарные рецептуры, складывающиеся веками, отражают народную мудрость, образ жизни. Каждый народ имеет свои исторические корни, свои традиции, которые откладывают отпечаток на его быт. Национальная традиционная культура питания неразрывно связана с народным искусством, историей развития традиционных народных промыслов и ремесел. Обязательной частью народных традиций, обрядов и обычаев всегда были блюда национальной русской кухни.

Через искусство, эстетику кулинарного дела, творчество, погружение в историю русской кухни происходит передача духовного опыта человечества, способствующего восстановлению связей между поколениями.

Получение знаний по вопросам питания как неотъемлемой части здорового образа жизни обогащает гуманитарный и социальный опыт подростков. Способствует формированию собственной системы мотивов, устремленности к самореализации, ранней профессиональной ориентации, получению основ будущего профессионального образования.

**Актуальность и педагогическая целесообразность** данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей. Приобщая детей к кулинарному искусству, погружая в культуру питания, формируя социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее и воспитательное воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству, содействует социализации детей и подростков, обеспечивает здоровьесберегающее воздействие.

При разработке программы «Юный кулинар» использован опыт работы педагогов дополнительного образования, работающих по данному направлению.

Основные разделы программы включают в себя темы по изучению основ кулинарии, основ рационального питания, санитарии и гигиене, сервировке стола и этикета.

**Отличительной особенностью** данной программы является то, что особое место занимает раздел – «Традиционная русская кухня». Традиции, особенности и обычаи русской кухни знакомство с материальной культурой народа, семейным и общественным бытом, приобщение к народным истокам помогает воспитывать у детей уважение к родной стране и национальным традициям.

В то же время восстановление традиций национальной русской кухни не означает отторжения иных кулинарных традиций. Полезно иметь представление и о кухнях других народов мира, прежде всего, тех, чьи исторические судьбы были тесно связаны с русским народом, поэтому в программу включен раздел «Кухня разных стран». Знание искусства кулинарии и связанных с ней традиций других стран может содействовать развитию интереса к культурам других народов, пониманию особенностей их быта, повседневного поведения, что, в конечном итоге, сможет стать дополнительным фактором, способствующим развитию у детей толерантных качеств.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие формы обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, со второго года обучения - проектная, исследовательская деятельность.

Итогом 2 года обучения является выполнение творческого (исследовательского) проекта по выбранной теме.

Образовательный процесс, реализующий цели и задачи программы, ориентирован на передачу определенных умений и навыков в области поварского дела, а также развития ребенка, раскрытия его творческих возможностей, способностей и таких качеств личности, как инициативность, самостоятельность, самобытность.

**Цель программы:** формирование у обучающихся устойчивой мотивации к здоровому питанию, устремленности к самореализации, ранней профессиональной ориентации.

#### **Задачи программы:**

##### *Обучающие:*

- освоение способов и технологий приготовления блюд и кулинарных изделий; *Развивающие:*

- развитие кругозора подростков, их интереса к познавательной деятельности;
- расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;

##### *Воспитательные:*

- пробуждение у детей интереса к народным традициям, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирования чувства уважения к культуре своего народа и традициям других народов;
- воспитание трудолюбия, культуры поведения и бесконфликтного общения; - содействие профессиональной ориентации.

**Возраст обучающихся:** 7-18 лет

**Количество обучающихся в группе:** 15 человек

**Объём программы:** 136 часов

**Срок реализации программы:** 2 года (1 учебный год – 9 месяцев)

**Режим занятий:**

1 год обучения – 68 ч – 2 раза в неделю по 2 учебных часа

2 год обучения – 68 ч – 2 раза в неделю по 2 учебных часа

**Форма организации образовательного процесса:**  
групповая

**Формы проведения занятий:** основной формой образовательного процесса является занятие, которое включает в себя часы теории и практики

**Условия набора в объединение:**

Для занятий в объединении дети или их родители (или их законные представители) предоставляют:

- заявление установленного образца;
- согласие на обработку персональных данных.

**Условия реализации программы**

- Учебный кабинет (оборудован в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации занятий с детьми по приготовлению пищи) - аптечка;
- стол для первичной обработки продуктов;
- стол разделочный для формовки, приготовления продуктов;
- стол для готовой продукции;
- шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- электрическая плита (в кол-ве 2 шт.);
- электровытяжка (в кол-ве 2 шт.);
- холодильник;
- микроволновая печь; тостер;
- эл. миксер;
- эл. мясорубка;
- кофемолка;
- весы;
- эл. чайник (в кол-ве 2 шт.);
- эл. нож,
- кухонный процессор
- доски разделочные для мяса, рыбы, овощей, теста; ножи кухонные, кастрюли, миски разных размеров, сковороды, сито, дуршлаг, терки,

венчики для взбивания, шумовка, скалки, толкушка, формы для выпечки кексов, противни; формы для выемки печенья; кондитерский шприц для крема, нож консервный, приспособление для фигурной нарезки овощей, ложки, лопатки, половник, чайник заварочный, сахарница, столовая посуда, столовые приборы, скатерти.

### **Ожидаемые результаты**

#### ***Предметные результаты:***

К концу **1-го года обучения** по программе «**Юный кулинар**» обучающиеся должны *знать*:

- санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи;
  - правила безопасности труда;
  - основы рационального питания и здорового образа жизни;
  - особенности приготовления блюд из овощей и фруктов;
  - особенности приготовления первых блюд;
  - особенности приготовления вторых блюд;
  - особенности приготовления сладких блюд и напитков.
  - виды теста и технологию изготовления из него простых изделий;
- уметь*:

- выполнять санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи;
- выполнять при работе правила безопасности труда;
- приготовить блюда из овощей и фруктов;
- уметь приготовить несложные первые и вторые блюда и напитки;
- уметь приготовить простые изделия из готового теста и делать несложные украшения и оформления кондитерских изделий.

К концу **2-го года обучения** по программе «**Юный кулинар**» обучающиеся должны *знать*:

- санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- правила сервировки праздничного стола и правила этикета;
- технологию приготовления сладких блюд и десертов;
- перечень кулинарных изделий и оформление блюд для: закусочного стола, семейного торжества;
- особенности приготовления блюд национальных кухонь
- основы проектно-исследовательской деятельности в кулинарии.

*уметь:*

- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- сервировать стол в соответствии с его предназначением и требованиями этикета; - приготовить блюда русской национальной кухни;
- приготовить основные блюда национальных кухонь, - оформить и защитить проектно-исследовательскую работу.

***Личностные результаты:***

- активное включение в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявление ответственного отношение к обучению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- проявление самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- формирование уважительного отношения к народным традициям;
- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

***Метапредметные результаты:***

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- умение организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения.

### **Формы контроля**

В процессе обучения проводятся первоначальная диагностика, промежуточный и итоговый контроль.

На первом занятии проводится диагностика запросов и потребностей обучающихся, в конце учебного года проводится диагностика удовлетворения запросов и потребностей обучающихся с целью оценки эффективности образовательной программы (*Приложение 1*).

Также проводится анкетирование родителей в начале и в конце учебного года (*приложение 2*).

**Первоначальная диагностика** проводится в форме тестирования на вводном занятии с целью выявления уровня начальных знаний. На основе полученных данных выявляется готовность к усвоению программного материала (*Приложение 3*).

**Текущий контроль** за усвоением знаний, умений и навыков проводится в течение всего учебного года по темам программы в форме тестирования, наблюдения, контрольного опроса (*Приложение 5*).

**Промежуточный контроль** проводится в конце 1 года обучения по программе в форме тестирования по теории и выполнения практической работы (*Приложение 6*). Результаты промежуточного контроля знаний заносятся в протокол (*Приложение 7*).

**Итоговый контроль** проводится в конце обучения по программе в форме тестирования по теории (*Приложение 8*) и выполнения творческого (исследовательского) проекта по выбранной теме.

Результаты итогового контроля знаний заносятся в протокол (*Приложение 9*).

Результатом овладения практическим материалом являются **готовые блюда**, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии, а затем проводится анализ итогов работы.

Одним из основных параметров успешного обучения является устойчивый интерес к занятиям, который проявляется в регулярном посещении занятий каждым учащимся, сохранности контингента групп. Эти показатели вносятся в журнал учета работы педагога дополнительного образования, учитываются при составлении анализа работы педагога за полугодие и за весь учебный год, что позволяет корректировать свою работу.

## **Содержание программы «Юный кулинар» 1 год обучения**

### ***1. Вводное занятие***

Введение в программу. История возникновения кулинарного искусства.

Знакомство с планами и задачами кружка, правилами внутреннего распорядка.

Организация рабочего места.

Правила безопасности труда на занятиях. Ознакомление с действующими правилами и инструкциями по безопасности труда, электро-пожарной безопасности. Диагностика знаний и умений на начало учебного года (собеседование).

### ***2. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи***

Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания.

Практические занятия:

Мытье посуды, уход за инвентарем.

### ***3. Основы рационального питания***

Современный подход к организации рационального и здорового питания. Необходимость полноценного питания, соблюдения режима питания и режима дня, здорового образа жизни. Исторически сложившиеся стереотипы и новые тенденции в понимании здорового образа жизни.

Питательные вещества в продуктах: белки, жиры, углеводы, макро- и микроэлементы, вода, витамины, пищевые волокна.

Понятие калорийности. Деление продуктов питания на группы по калорийности.

Зависимость энергетических затрат от интенсивности труда человека.

Порядок составления меню.

Практические занятия:

Поиск рецептов блюд, отвечающих принципам рационального питания.

Приготовление блюд, богатых витаминами: из сырых овощей, фруктов, ягод, зелени.

Составление меню и подсчет калорий.

### ***4. Основные виды первичной и тепловой обработки***

Назначение, правила и санитарные условия механической и кулинарной обработки овощей. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, томатных, капустных овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, припускание, тушение, жарка, пассерование, бланширование, запекание)

Способы варки (в воде, на пару) Практические занятия:

Простая и фигурная нарезка овощей

Тепловая обработка овощей.

### ***5. Холодные и горячие блюда и закуски***

Бутерброды. Салаты и винегреты. Холодные закуски из рыбы и нерыбных продуктов.

Холодные закуски из мяса, птицы. Холодные закуски из овощей, яиц. Горячие закуски.

Практические занятия:

Приготовление и подача бутербродов (сандвичей, канапе и др.), салатов, холодных и горячих блюд и закусок: (сельди с гарниром, мясного ассорти, фаршированных помидор, яиц, грибов в сметане).

### ***6. Первые блюда***

Значение первых блюд в питании. Технология приготовления мясных бульонов.

Классификация супов по способу приготовления. Требования к качеству.

Практические занятия:

Приготовление заправочных супов (борща, щей, рассольника, супа картофельного с макаронными изделиями, супа сырного)

### ***7. Блюда и гарниры из овощей***

Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые и питательные качества. Блюда и гарниры отварных, припущенных, фаршированных, тушеных овощей и овощных масс.

Требования к качеству овощных блюд и гарниров.

Практические занятия:

Приготовление и подача картофельных котлет, рагу из овощей, болгарского перца, фаршированного овощами, капусты тушеной.

### ***8. Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий***

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш. Блюда из вязких каш. Способы варки макаронных изделий. Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости приварке каш и гарниров. Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий. Требования к качеству.

#### Практические занятия:

Приготовление манных биточков с изюмом; макарон, запечных с сыром.

### ***9. Вторые блюда***

Мясные блюда. Изделия из рубленого мяса. Подача.

#### Практические занятия:

Приготовление котлетной массы и изделий из нее (тефтели, зразы, биточки и др.)

Рыбные блюда. Блюда из отварной, жареной, тушеной, запеченной рыбы.

#### Практические занятия:

Приготовление рыбы, тушеной с овощами; жареной в кляре и др.

***Промежуточный контроль по результатам обучения по программе за полугодие*** Тестирование, практическая работа.

### ***10. Блюда из яиц и творога***

Значение молочных блюд. Блюда из творога.

Пищевая ценность яиц. Способы определения свежести. Блюда из яиц. Оформление готовых блюд.

#### Практические занятия:

Приготовление вареников ленивых, омлета.

### ***11. Сладкие блюда и напитки***

Технология приготовления сладких блюд и напитков. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао и др.). Их вкусовые достоинства. Способы заваривания.

#### Практические занятия:

Приготовление желе, морса, киселя, чая, какао, кофе и др.

### ***12. Виды теста и изделия из него***

Виды теста. Песочное, бисквитное, заварное, белковое тесто, пресное, слоеное и изделия из них. Особенности приготовления и выпечки изделий из каждого вида теста.

Оформление кондитерских изделий.

Выпечка из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста.

Фарши. Начинки. Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий. Оформление кондитерских изделий.

Практические занятия:

Приготовление изделий из различных видов теста (рулета с джемом эклеров, печенья язычков слоеных, пирогов, мерингов, булочек и др)

**13. Повторение и закрепление по пройденным темам Практические занятия:**

Приготовление первых, вторых, сладких, овощных, холодных блюд и закусок по выбору обучающихся.

**14. Зачетное занятие**

Контроль результатов образовательной деятельности по программе.

**15. Итоговое занятие**

Подведение итогов за год.

Награждение учащихся, проявивших успехи в творческой деятельности.

### **Календарно-тематическое планирование «Юный кулинар» 1 год обучения**

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Формы аттестации и контроля
1	Вводное занятие. Введение в дополнительную общеобразовательную программу. Инструктаж по технике безопасности. Диагностика первоначальных знаний	2	2		Собеседование
2.	Санитарно-гигиенические требования к приготовлению	2	1	1	Наблюдение

	пищи.				
3.	Основы рационального питания.	6	2	4	Контрольный опрос
6	Основные виды первичной и тепловой обработки	2	1	1	Контрольный опрос
7.	Холодные и горячие блюда и закуска.	5	1	4	Контрольный опрос
8.	Первые блюда.	5	1	4	Контрольный опрос
9.	Блюда и гарниры из овощей.	6	1	5	Наблюдение
10.	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	1	3	Наблюдение
11.	Вторые блюда. Промежуточный контроль за первое полугодие	8	1	7	Тестирование, практическая работа
12.	Изделия из яиц и творога.	4	0.5	3,5	Наблюдение
13.	Сладкие блюда и напитки.	2	0.5	1.5	Наблюдение
14.	Виды теста и изделия из него: - бисквитное - заварное - песочное	16	4	12	Контрольный опрос
	- слоёное - пресное - белковое - дрожжевое				
15.	Повторение и закрепление по пройденным темам.	2		2	Контрольный опрос, практическая работа
16.	Зачетное занятие	2	1	1	Тестирование, практическая работа
17	Итоговое занятие	2	1	1	
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>18</b>	<b>50</b>	

## **Содержание программы «Юный кулинар» 2 год обучения**

### ***1. Вводное занятие***

Задачи программы 2 года обучения. План работы на год.

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Диагностика знаний и умений.

### ***2. Сервировка стола. Правила Этикета***

Особенности сервировки стола к празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила этикета. Правила пользования столовыми приборами. Подача готовых блюд к столу. Эстетическое оформление стола. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита. Приглашения и поздравительные открытки

Практические занятия:  
Оформление стола к празднику. Организация фуршета

### ***3. Сладкий стол***

«Если к вам неожиданно пришли гости».

Практические занятия:

Приготовление сладких блюд без тепловой обработки.

### ***4. Готовим для закусочного стола***

Блюда «а-ля фуршет». Способы и оригинальность подачи.

Практические занятия:

Приготовление различных видов закусок (закусочных корзинок, закуска из помидор «Тюльпаны» и др.)

### ***5. Семейные торжества***

Детский праздник, день рождения, именины, семейные праздники.

Практические занятия:

Составление праздничного меню. Приготовление праздничных блюд.

### ***6. Традиционная русская кухня Старорусская кухня***

Уклад домашней жизни, традиционные кушанья, продукты для их приготовления, связанные с этим обычаями на Руси.

Влияние петровских преобразований на русскую кухню. Кухня XVIII и XIX веков, отличительные особенности приёма пищи различными слоями населения России. Традиционное русское хлебосольство.

Основные понятия: постный и скоромный стол, тельное, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов, приправа, соусы, их приготовление.

Анализ изменения кулинарных пристрастий от древности до наших дней.

Практические занятия:

Приготовление блюд старорусской кухни (запечённые овощи, гречневые блины, курник или др.).

Составление меню из блюд русской национальной кухни для скромного и постного стола, приготовление данных блюд и накрытие стола в русском стиле. **Славянская кухня**

Общие черты и различия в кухнях славянских народов. Влияние особенностей географического положения и истории страны на кухню её народа. Взаимосвязь славянской кухни и кухонь стран Европы и Востока. Очаг – основа кулинарных традиций.

Культ злаков и хлеба у славянских народов. Наиболее традиционные славянские блюда. Кулинарные традиции советского периода.

Практические занятия:

Приготовление галушек, клёцек, вареников, драников, вертунов, киселей или других традиционных блюд славянских народов.

### **Обрядовая кухня**

Домашние обряды и праздники в старину и сегодня. Праздничные обряды и блюда, к ним приготавливаемые.

Практические занятия:

Обрядовые блюда. Приготовление обрядовых блюд, связанных с праздничным народным календарём. Приготовление праздничных блюд на Новый год и Рождество, Масленицу, Пасху.

### **Кухня разных областей России**

Отличительные особенности кухни разных областей России. Влияние климатических особенностей на ассортимент блюд, традиционно приготавливаемых в конкретном регионе. Загадки названий различных блюд. Региональные особенности приготовления и подачи на стол блюд разных уголков России (Центральная Россия: Владимирская, Ярославская, Ивановская, Рязанская и др. области; юг Центральной России: Смоленская,

Тульская, Воронежская и др. области; Русский Север: Архангельская и Вологодская области; Поволжье; Крайний Север и Дальний Восток).

Практические занятия:

Приготовление блюд с разных уголков России. Региональные особенности приготовления и подачи на стол различных блюд.

## **7. Кухня разных стран.**

### **Европейская кухня**

Истоки зарождения европейской кухни. Причины, обуславливающие кулинарные пристрастия того или иного народа (географическое положение, исторические предпосылки, растительный и животный мир, вероисповедание, устройство очага и т.д.). Общие черты и отличительные особенности кухни стран Западной Европы. Национальные праздники и праздничные застолья. Особенности сервировки стола и культуры приёма пищи в странах Западной Европы.

Практические занятия:

Приготовление традиционных блюд: Англии (кексы, пудинги, открытый яблочный пирог или десерт.); Австрии и Германии (штрудель, пироги с мясом, овощное рагу или др.).

### **Кухня народов Кавказа**

Самобытная культура народов Кавказа. Особенности устройства очага и способов приготовления пищи. Традиционное кавказское гостеприимство. Травы и пряности в кавказской кухне. Традиционный ассортимент блюд.

Практические занятия:

Приготовление блюд кухни народов Кавказа (суп харчо, соус сациви, лаваш, чахохбили, или др.). Особенности сервировки стола.

### **Кухня тюркских народов:**

Влияние особенностей жизни и устройства очага в древности на культуру приготовления и приёма пищи. Скотоводство – источник продуктов питания. Исторические предпосылки расселения народов и взаимопроникновение кулинарных традиций. Особенности приготовления и употребления различных блюд.

Практические занятия:

Приготовление национальных блюд народов, относящихся к тюркской группе

Приготовление некоторых национальных горячих блюд (шурпа, азу, плов, манты).

### **Восточная кухня**

Неповторимые черты экзотической кухни Китая, Вьетнама, Кореи и Японии. Традиционный набор продуктов. Загадочная индийская кухня. Ароматы пряностей: «что из чего получают и с чем едят». Ритуал приёма пищи на Востоке. Традиции чаепития, их распространение по миру. Практические занятия:

Приготовление доступных блюд восточной кухни. Приготовление блюд восточной кухни (рис с пряностями, салат с креветками, овощи под соусом карри, восточные сладости или др.). Сервировка стола по-восточному.

### **8. Микроволновая кулинария**

Особенности приготовления блюд в микроволновой печи. Полноценный обед из микроволновой печи.

Практические занятия:

Приготовление блюд в микроволновой печи: первого, второго, десерта.

### **9. Основы проектной и исследовательской деятельности в кулинарии.**

Планирование и выбор темы исследования. Определение предполагаемой цели, формулирование гипотезы, постановка задач. Работа с литературой как средство развития способности к самообразованию. Анализ и обработка собранного материала.

Правила оформления исследовательской работы.

Практические занятия:

Выполнение исследовательской работы. Самостоятельная работа с материалами. Оформление реферата и подготовка доклада по выбранной теме. Выполнение кулинарного изделия к исследовательской работе.

### **10. Итоговый контрол) по результатам обучения по программе**

Тестирование. Награждение учащихся, проявивших успехи в творческой деятельности.

**Календарно-тематическое планирование  
«Юный кулинар» 2 год обучения**

<b>№</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Теория</b>	<b>Практика</b>	<b>Формы аттестации и контроля</b>
1.	Введение в дополнительную общеобразовательную программу Инструктаж по технике безопасности Диагностика знаний и умений	2	2		Собеседование
2.	Сервировка стола Правила этикета	2	1	1	Наблюдение
3.	Сладкий стол	2	0.5	1.5	Контрольный опрос
4.	Готовим для закусочного стола	4	1	3	Наблюдение
5.	Семейные торжества	4	1	3	Наблюдение
6.	<b>Традиционная русская кухня</b>	<b>30</b>	<b>7</b>	<b>23</b>	
	Старорусская кухня	6	1	5	Контрольный опрос
	Славянская кухня	6	2	4	Контрольный опрос
	Обрядовая кухня Промежуточный контроль за первое полугодие	9	2	7	Тестирование
	Кухня разных уголков России	6	1	5	Наблюдение
7.	<b>Кухня разных стран</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	
	Европейская кухня: Англия, Франция, Италия, Австрия, Германии	5	2	3	Контрольный опрос
	Кухня народов Кавказа	2	1	1	Контрольный опрос

	Кухня тюркских народов	2	1	1	Наблюдение
	Восточная кухня: Китай, Вьетнам, Корея, Япония	4	1	3	Наблюдение
8.	Микроволновая кулинария	4	0.5	3.5	Контрольный опрос
9.	Основы проектной и исследовательской деятельности в кулинарии	4	1	3	Защита минипроекта
10.	Повторение и закрепление по пройденным темам	4	1	3	Контрольный опрос, практическая работа
11.	Подведение итогов	2	2		Тестирование
	<b>Всего:</b>	<b>68</b>	<b>21</b>	<b>47</b>	

## Методическое обеспечение программы

### Формы и методы организации учебной деятельности

Наряду с постоянно действующей формой организации педагогического процесса, которой является учебное занятие, большое значение имеют и другие формы организации учебно-воспитательного процесса. В работе широко используются нетрадиционные формы занятий: ролевые игры, конкурсы мастерства, видео-уроки, выставки-ярмарки. Нетрадиционные формы занятий помогают в формировании основных понятий курса, адаптации учебного материала к возрастным особенностям обучающихся, применению полученных ими знаний в жизни, развитию интеллекта, эрудиции, расширении кругозора.

Занятия могут проходить в групповой форме (учебные занятия, викторины, соревнования и т.д.) и индивидуальной (работа над творческими проектами, индивидуальная работа с источниками и литературой, подготовка к участию в конкурсах и т.д.) Для стимулирования у обучающихся мотивации к приобретению знаний, умений и навыков используются следующие приемы: поощрение, создание ситуации успеха, побуждение к поиску

альтернативных решений, создание проблемной ситуации, выполнение творческих заданий.

В педагогическом процессе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративные;
- репродуктивные;
- проблемного изложения; • частично-поисковые;
- исследовательские.

### **Перечень дидактических и диагностических материалов:**

- анкеты
- тестовые задания;
- инструкционные карты;
- конспекты занятий, сценарии мероприятий;
- наглядный материал: картинки, иллюстрации, фотографии по темам;
- литература по кулинарии;
- журналы и специальные издания с рецептами и технологией приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- мультимедийные презентации по темам программы;
- видео - учебно-информационные материалы

### **Формы демонстрации результатов**

Открытые учебные занятия в форме:

- традиционного занятия;
- творческого отчета;
- участие в: конкурсах, мастер-классах.

## **Список литературы**

### **Список литературы для педагога:**

1. Американская кухня: традиции и инновации: учебное пособие / М. Н. Просекова. – Тюмень: Тюм. ГНГУ, 2011. — 112 с.
2. Блюда русской кухни, которые легко приготовить / Оксана Путан. – Москва: Издательство «Эксмо», 2018. – 120 с. : ил. – (Кулинария. Весь мир на твоей кухне).

3. Бон аппетито. Блюда итальянской кухни; Астрель, Аркаим, Харвест - Москва, 2011.  
– 144 с.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2017. –384 с.
5. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – Москва : Академия, 2016. – 240 с.
6. Возрастная психология: Детство, отрочество, юность [Текст]: Хрестоматия: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Сост. и науч. ред. В.С. Мухина, А.А. Хвостов. – 5-е изд., испр. – М.: Изд. центр «Академия», 2005. — 195 с.
7. Всё о продуктах. Золотая коллекция рецептов и советов / авт.-сост. Е. Максимова. — М.: Эксмо, 2009. – 512с.: ил. — (Кулинарное искусство).
8. Гоголан, М. Энциклопедия здорового питания. Большая книга о здоровой и вкусной пище / М. Голунова. — М.: АСТ, 2009. — 426 с.
9. Джон, К. Кофе. Советы знатока /К. Джон; пер. с англ. — М.: БММ, 2008.- 160 с.
10. Исаева, Е. Л. Молочная кухня. Полезное питание без хлопот / Е. Л. Исаева. - М.: РИПОЛ классик, 2007. — 256 с.
11. Искусство кулинарии. — М.: Эксмо, 2008. - 560 с.
12. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.
13. Книга Гастронома. Про завтраки. — М.: Эксмо, 2009. - 256 с.
14. Книга Гастронома. Про яйца и молоко. — М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
15. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне. – М.: Экономика, 1984.- 288 с.
16. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий :

- учебник / Л. С. Кузнецова ; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – 400 с.
17. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. - 106 с.
  18. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
  19. Любомирова К. Фруктовые салаты.-М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32 с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
  20. Любомирова К. Фуршетные блюда.-М.: РИПОЛ классик,2013-32с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
  21. Любомирова К. Блюда из говядины и свинины.-М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32 с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
  22. Любомирова К. Детское меню в Новый год - М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32 с.: ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
  23. Любомирова К. Выпечка к Рождеству и Новому Году. - М.: РИПОЛ классик,2013. —32с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
  24. Ляховская Л.П., Ю.Г. Любинская Пирогы, пирожные, торты.- СПб.: СЗКЭО «Кристалл», Москва: «ОНИКС», 2005. — 96с.
  25. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник / З. П. Матюхина. – Москва: Академия, 2013. – 256 с.
  26. Мельник, В. М. Кухня народов СССР / В.М. Мельник. - М.: Тимпул, 2016. - 368 с.
  27. Мировая кухня. Большая энциклопедия секретов и мастерства. - М.:Аркаим,2015. – 296с.
  28. Мировая кухня. Рецепты популярных блюд для приготовления в домашних условиях. - М.: Фолиант, 2014. — 304 с.
  29. Микроволновая кулинария народов мира. — М. : Эксмо, 2008. — 512 с.
  30. Паста. Спагетти. Ризотто. Итальянская кухня, которая завоевала весь мир. — М. : Эксмо, 2009. - 256 с.

31. Поскрёбышева, Г. И. Новейшая кулинарная энциклопедия / Г. И. Поскрёбышева. — М. : ОЛМА-ПРЕСС, 2008. — 247 с.
32. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. — М.: Центрполиграф, 2012. —304 с.
33. Правильное питание. Полный справочник. — М.: Эксмо, 2008. — 704 с.
34. Профилактика «вредных» привычек и пропаганда здорового образа жизни.(Из опыта работы педагогического коллектива).1 часть./Автор-сост. Т.Н. Воробцова.- Волгоград: ИТД «Корифей», 2005. — 96 с.
35. Профилактика «вредных» привычек и пропаганда здорового образа жизни.(Из опыта работы педагогического коллектива). 2 часть./Автор-сост. Т.Н. Воробцова.- Волгоград: ИТД «Корифей», 2005. — 80 с.
36. Путан. О.В.: Энциклопедия современной русской кухни. — Москва: Издательство «Эксмо», 2019. — 336 с.
37. Сервировка стола от А до Я / авт.-сост. Д. Д. Говорова. — М.: Эксмо, 2008. — 192 с.
38. Старинная кухня. - Москва: Гостехиздат, 2018. — 416 с.
39. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. — Москва: Академия, 2019. — 304 с.
40. Украшение блюд. Вкус и вдохновение / авт.-сост. Б. Хмельницкий. — М.: Эксмо, 2009. — 192 с.: ил. — (Домашний ресторан для всех).
41. Фантазии из овощей и фруктов. Практическое руководство. Джина Кристианини, Вилма Страбелло. Сост.-ред. Цветкова О.Е. — М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2009. — 32 с.
42. Хартвич, К. Большая книга быстрых и здоровых рецептов: 365 вкусных и полезных блюд за 30 минут / К. Хартвич; пер. с англ. О. Перфилова. — М. : ВАИР, 2008.— 192 с.
43. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции : учебное пособие / Л. З. Шильман. — Москва: Академия, 2016. — 176 с.
44. Школа гастронома. Коллекция рецептов». Популярный журнал.

### Список литературы для обучающихся:

1. Безруких М.М. Две недели в лагере здоровья: Рабочая тетрадь/ М. М.Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева,-М.: : ОЛМА Медиа Групп, 2011. — 72 с.
2. Безруких М.М. Формула правильного питания: Рабочая тетрадь/ М. М.Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева, -М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. — 80 с.
3. Безруких М.М. , Ф А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова Формула правильного питания: Рабочая тетрадь/ М. М.Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева, -М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. - 64 с.
4. Всё для девочек: хозяйство в доме. — М.: АСТ; Астель, Транзиткнига, 2005. — 367 с.
5. Детская поваренная книга: путешествие в страну «Кулинарию» / В. Б. Переподенко. — Ростов н/Д: Феникс, 2007. — 364 с.
6. Любомирова К. Фруктовые салаты. — М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
7. Любомиров а К. Фуршетные блюда. — М.: РИПОЛ классик, 2013. — 32с.:ил.- (Азбука домашней кулинарии.)
8. Настольная книга для девочек XXI века. — М. : Эксмо, 2007. — 384 с.
9. Принимаем гостей / пер. со шведск. С. Колесовой. М.: Эгмонт Россия Лтд, 2001. — 32 с. (Серия «Советы Барби»).
10. Ролан К. Кухня разн. фр. Л. Важуркиной; ил. К. Дельтра и др.- М.: ООО «Издательство АСТ»; ООО «Издательство Астрель», 200 ых стран: Энциклопедия юного кулинара/ К.Ролан, Д.Грожан; пер с 2. — 272 с.; ил.- (Детское справочное бюро)
11. Современная микроволновая кулинария / авт.-сост. Т. Б. Фадеева. — Минск: Харвест, 2007. — 416 с.
12. Фантазии из овощей и фруктов. Практическое руководство. Джина Кристианини, Вилма Страбелло. Сост.-ред. Цветкова О.Е. — М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2009. — 32 с.
13. Шалаева Г.П Учимся готовить . — М. : СЛОВО, Эксмо, 2007. — 32 с.: ил. — (Весёлые уроки).

## Интернет ресурсы:

1. Вкуснейшие блюда из разных уголков России. Интернет-ресурс: [fresher.ru](http://fresher.ru)
2. Детское и диетическое питание. Интернет-ресурс: <http://www.det-diet.ru/>
3. Гастроном. Интернет-ресурс: <http://www.gastronom.ru/> 4. Забытые блюда русской кухни. Интернет-ресурс: <https://s30556663155.mirtesen.ru/blog/>
5. Кулинарный портал. Интернет-ресурс: <http://www.kuking.net/>
6. Кулинар – все о еде. Интернет-ресурс: <http://www.cooking.ru>
7. Кулинарная школа Оксаны Путан. Интернет-ресурс: <https://ru-kitchen.ru>
8. Национальные кухни разных стран: европейские, восточные, американские.  
[http://ecodiet.ru/recepty/kuhni\\_narodov\\_mira.html](http://ecodiet.ru/recepty/kuhni_narodov_mira.html)
9. Полезные национальные кухни. Популярные блюда самых здоровых стран мира.  
[korrespondent.net](http://korrespondent.net)
10. Простые и вкусные рецепты для микроволновой печи. Интернет-ресурс:  
<https://rutxt.ru/microwave>
11. 30 главных национальных блюд разных стран мира. Интернет-ресурс: [fishki.net](http://fishki.net)
12. Тюркская кухня. Интернет-ресурс: <https://cookland.ru/cuisines/tyurkskayakuhnya/vtorye-blyuda-iz-myasa-porcionnymi-kuskami>
13. Что едят в регионах России: 20 необычных рецептов. Интернет-ресурс: [kp.ru/daily/](http://kp.ru/daily/)
14. Энциклопедия. Большая Российская Кулинария. Кухни народов России и зарубежных стран. Интернет-ресурс: <http://supercook.ru>

**Диагностика запросов и потребностей обучающихся объединения  
«Юный кулинар»**

**Вопросы для собеседования**

- С какой целью ты решил(а) изучать данный курс?
- Занимаешься ли ты приготовление пищи дома?
- Какие блюда ты обычно готовишь дома?
- Технологию приготовления каких блюд ты хотел бы изучить?

**Диагностика  
удовлетворения запросов и потребностей обучающихся  
объединения «Юный кулинар»**

**Вопросы для собеседования**

1. Оправдались ли твои ожидания?
2. Чему ты научился за весь период обучения?
3. Где ты смог применить полученные знания?
4. Хотел бы ты продолжить обучение?

**Диагностика удовлетворения запросов и потребностей  
родителей обучающихся объединения «Юный кулинар»**

**Уважаемые родители!**

**С целью эффективной организации образовательного процесса в объединении «Юный кулинар» просим Вас ответить на вопросы анкеты.**

1. Довольны ли Вы тем, что Ваш ребенок посещает объединение?
2. Как Вы узнаете о результатах работы ребенка?
  - из беседы с ребенком
  - из беседы с педагогом
  - на творческих встречах с родителями
  - на мероприятиях, проводимых в Центре □ другое
3. Довольны ли Вы тем объемом знаний, умений, которые ребенок получил в объединении?
4. Повлияли ли на Вашего ребенка положительным образом занятия в объединении, если да, то каким образом?
5. Используете ли Вы, как наказание, запрет на посещение занятий в Центре?
6. Ваши пожелания.

**Благодарим за сотрудничество!**

**Диагностика первоначальных знаний обучающихся объединения  
«Юный кулинар»**

Выберите единственный верный ответ:

1. Для чего мы едим?

- а) чтобы не быть голодными    б) еда нужна организму для жизни    в) не знаю

2. Принимать пищу надо....

- а) в одно и то же время                      б) по мере возможности  
в) все равно когда, лишь бы покушать

3. Сколько раз в день нужно питаться?

- а) 3 раза                      б) 4 – 5 раз                      в) 7 раз

4. Нужно ли в школе завтракать?

- а) нет                      б) да                      в) не знаю

5. Каким должно быть питание?

- а) разнообразным    б) кушать только то, что люблю    в) не знаю

6. Выполняешь ли ты санитарные правила?

- а) да                      б) нет                      в) иногда

7. Сколько жидкости в день нужно выпивать?

- а) 4 литра                      б) 2 литра                      в) 1 литр

**Мониторинг  
результатов обучения по дополнительной образовательной программе  
«Юный кулинар»**

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Возможное кол-во баллов	Формы проведения
1. Теоретическая подготовка	Соответствие теоретически х знаний обучающихся программным требованиям; осмысленност ь и правильность использовани я специальной терминологии	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем ½ объёма знаний, предусмотренных программой; обучающийся избегает употреблять специальные термины	1	Тестирование
		<u>средний уровень</u> – объём усвоенных знаний составляет более ½; обучающийся сочетает специальную терминологию с бытовой	3	
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся освоил практически весь объём знаний, предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием	5	

2. Практическая подготовка	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям, креативность в выполнении практических заданий	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков; обучающийся в состоянии выполнить лишь некоторые простейшие практические задания	1	Наблюдение, зачетная работа
		<u>средний уровень</u> – объем усвоенных знаний и навыков составляет более ½; обучающийся выполняет в основном задания на основе образца	3	
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; выполняет	5	
		практические задания с элементами творчества		
3. Общеучебные умения и навыки	Понимание учебной задачи. Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем ½ объема навыков, испытывает серьезные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога	1	Наблюдение

	Умение пользоваться технологическими картами, памятками, литературой, ресурсами сети Интернет.	<u>средний уровень</u> – объем усвоенных навыков составляет более ½, обучающийся работает с литературой с помощью педагога	3
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период, не испытывает особых трудностей	5

**Уровневая оценка образовательного результата по всем параметрам:**

12- 15 баллов – высокий уровень

7-11 баллов - средний уровень

6 баллов - низкий уровень

**Тестирование  
по темам образовательной программы «Юный кулинар»  
(текущий контроль)**

**Тест по теме «Санитарно-гигиенические требования»**

*Отметьте буквой «С» – санитарно-гигиенические требования, буквой*

*«Т» – Правила безопасной работы:* А) Мойте руки с мылом,

Б) Перед включением электроприбора. Проверьте исправность электрошнура

В) Наденьте фартук и косынку;

Г) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками;

Д) Рукава одежды закатайте.

*Укажите последовательность операций по уходу за посудой:*

А) Вымыть столовую посуду;

Б) Вымыть кухонную посуду;

В) Очистить посуду от остатков пищи;

Г) Сушить на сушилке;

Д) Вымыть чайную посуду;

**Тест по теме «Посуда, приспособления и инструменты»**

*Обозначьте посуду, приспособления и инструменты*

*(П - посуда, ПР- приспособления, И - инструменты, С- столовые приборы)*

А) Кастрюля-----

-- Б) Ложка-----

-----

В) Терка-----

-- Г) Нож для масла----

-----

Д) Сковорода-----

Е) Овощерезка-----

Ж) Миска-----

З) Нож кухонный-----

И) Тарелка-----

К) Разливательная ложка---

--- Л) Разделочная доска----

-----

М) Мясорубка-----

**Тест по теме: «Холодные и горячие блюда и закуски»**



1. Дополните определение

Салат – это \_\_\_\_\_.

- А) второе блюдо      Б) десерт      В) холодная закуска

2. Покажите стрелками, в какой посуде подают салат.

САЛАТ

МИСКА

САЛАТНИК

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА

МЕЛКАЯ ТАРЕЛКА

3. Укажите температуру подачи салатов

- А) 14°,  
Б) 40°,  
В) 75°.

4. Как нарезают репчатый лук для оформления салатов и холодных закусок?



- А) фигурной нарезкой,  
Б) соломкой,  
В) кольцами.

5. При приготовлении салатов следует

- А) Учитывать время варки овощей  
Б) Соединять горячие и холодные овощи  
В) Использовать сильно разваренные овощи  
Г) Заправлять салаты перед подачей на стол

6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета::

- А) Оформить и украсить      Е) Нарезать морковь  
Б) Нарезать картофель      Ж) Перемешать овощи  
В) Очистить овощи      З) Добавить масло

- Г) Нарезать лук
- Д) Посолить

- И) Нарезать огурцы
- К) Нарезать свеклу
- Л) Повторно

перемешать

7. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салата из свежих овощей:

- А) Выложить в салатник и украсить
- Б) Провести первичную обработку овощей
- В) Заправить салат
- Г) Нарезать овощи

8. Укажите способ нарезки овощей для винегрета:

- А) Соломка
- Б) Брусочки
- В) Ломтики
- Г) Кружочки
- Д) Кубики

9. Картофель для салата «Столичного» нарезают на доске с надписью:

- А) ОВ
- Б) ОС
- В) МС

**Тест по теме: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»**

1. Выберите посуду, необходимую для приготовления каши:

- А) Алюминиевая
- Б) Эмалированная
- В) Чугунная
- Г) Из нержавеющей стали
- Д) Огнеупорная
- Е) Не имеет значения

2. Соль закладывать в начале варки каши:

- А) Да
- Б) Нет

3. При варке каши крупу всыпают в жидкость:

- А) Холодную
- Б) Теплую
- В) Кипящую

4. Укажите цифрами последовательность приготовления каши

- А) Довести жидкость до кипения
- Б) Уменьшить нагрев
- Г) Добавить в кипящую жидкость соль, сахар
- Д) Варить до готовности

- В) Провести первичную обработку крупы                      Е) Всыпать подготовленную крупу

**Тест по теме: «Первые блюда»**

1. Правила приготовления заправочных супов:

- А) Овощи опускать в холодную воду
- В) Солить мясной бульон в начале варки
- Г) Солить мясной бульон в конце варки
- Д) Добавлять пряности в начале варки
- Е) Пассировать овощи

2. Требования к качеству заправочных супов:

- А) Овощи не разварены
- Б) Сохранена форма нарезки продуктов
- В) Соблюдена очередность закладки продуктов
- Г) Цвет супа прозрачный, без блесток жира

3. К заправочным супам относятся:

- А) Суп-пюре
- Б) Бульон
- В) Щи
- Г) Борщ
- Д) Суп с макаронами

4. Обозначьте цифрами последовательность приготовления борща:

- А) Заложить картофель, нарезанный брусочками
- Б) Произвести первичную обработку овощей
- В) Заложить в кипящую подсоленную воду капусту, нарезанную соломкой
- Г) Потушить свеклу и произвести пассировку овощей
- Д) Добавить специи
- Е) Определить готовность
- Ж) Заложить тушеную свеклу и пассированные овощи
- З) Посолить

**Промежуточный контроль знаний  
обучающихся объединения «Юный кулинар» (1 год обучения)**

Из трех вариантов выбрать **верный**

Критерии оценки **8-10** правильных ответов - **5 баллов**; **6-7** правильных ответов - **3 балла**; **5** и менее - **1 балл**.

**1. Какие требования относятся к санитарно – гигиеническим?**

1. Включайте и выключайте приборы сухими руками
2. Руки мойте с мылом
3. Перед включением электроприбора проверьте исправность

**2. Приготовление блюда в большом количестве воды называется:**

1. Варка
2. Жарка
3. Тушение

**3. При сервировке стола к полному обеду вилку кладут:**

1. Справа от тарелки зубцами вверх
2. Слева от тарелки зубцами вверх
3. Справа от тарелки зубцами вниз

**4. Какую крупу при первичной обработке следует тщательно промывать?**

1. Пшеничную
2. Манную
3. Пшено

**5. Чем отличаются разделочные доски для обработки разных продуктов?**

1. Толщиной
2. Маркировкой
3. Рисунком

**6. Если я опоздал к столу, то:**

1. Быстро сяду за стол
2. Извинюсь, и сяду за стол
3. Извинюсь и уйду

**7. Для приготовления бульона мясо закладывают:**

1. В холодную воду
2. В горячую воду

3. В теплую воду

**8 . Какие супы относятся к холодным?**

1.Щи

2. Рассольник

3.Окрошка

9. Простые бутерброды - это...

1. Когда используется один вид продукта

2. Когда используется несколько видов продукта

10. **Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует...**

1. Положить в холодильник

2. Положить в холодную воду

3. Накрыть полотенцем

**Практическая работа:** приготовление и подача салата.

### **Промежуточный контроль (2 год обучения)**

Из трех вариантов выбрать **верный**

Критерии оценки:

**8-10 правильных ответов - 5 баллов;**

**6-7 правильных ответов - 3 балла;**

**5 и менее - 1 балл.**

**1.Как называется большой свадебный пирог конусовидной формы с различными слоями начинок, одна из которых обязательно делалась из куриного мяса?**

1. Курник

2. Курятник

3. Курень

**2.Чем, согласно русской пословице, красна изба?**

1. Икрой (красной)

2. Рыбой (красной).

3. Пирогам.

**3.Ботва какого овоща используется для холодного русского супа ботвинья?**

1.Моркови

2. Картофеля
3. Свеклы

**4. Арбуз едят с помощью:**

1. Рук
2. Ножа и вилки
3. Ножа и кусочка хлеба

**5. Основным источником белка является:**

1. Овощи
2. Сахар
3. Мясо

**6. В словаре иностранных слов это слово означает небольшой диван с приподнятым изголовьем. А в современной кухне это маленький бутерброд на жареном хлебе**

1. Канapé.
2. Гамбургер.
3. Гост

**7. Какие требования относятся к Правилам безопасности?**

1. Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
2. Вымойте руки с мылом
3. Наденьте фартук и косынку

**8. Сухой нагрев продукта на жиру**

1. Варка
2. Жарка
3. Тушение

**9. К традиционным русским напиткам относятся:**

1. Компот
2. Квас
3. Морс

**10 На доске с какой маркировкой следует нарезать огурец свежий для салата?**

1. МС
2. ОВ
3. ОС

**Практическая работа:** приготовление и подача блинчиков.

**Протокол**  
**Промежуточного контроля обучающихся**  
 \_\_\_\_\_ учебного года

Название объединения \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество педагога \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ Год обучения \_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_

Форма проведения \_\_\_\_\_

Содержание промежуточного  
 контроля \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Результаты промежуточного контроля:

№	Фамилия, имя обучающегося	Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Общеучебные знания, умения	Итоговая оценка	Уровень освоения программы

Уровень освоения программы: высокий – чел.  
 средний – чел.  
 низкий - чел.

Педагог \_\_\_\_\_

Члены аттестационной комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Итоговый контроль знаний  
обучающихся объединения по программе «Юный  
кулинар», (1год обучения)**

Из трех вариантов выбрать **верный**

Критерии оценки:

**8-10 правильных ответов - 5 баллов;**

**6-7 правильных ответов - 3 балла;**

**5 и менее - 1 балл.**

**1. После праздничного ужина нужно:**

1. Убрать со стола, вымыть посуду
2. Проводить гостей, убрать со стола, вымыть посуду
3. Главное проводить гостей, чтобы не обидеть; посуду можно помыть завтра.

**2. Укажите обязательный ингредиент для приготовления винегрета:**

1. Свекла
2. Морковь
3. Перец

**3. В каком состоянии протирают картофель при приготовлении картофельного пюре?**

1. В холодном
2. В горячем
3. В любом

**4. Время варки яиц «вкрутую»**

1. 7-10 мин
2. 3-4 м
3. 4-5 мин

**5. Из котлетной массы можно приготовить**

2. Шашлык
3. Гуляш
4. Биточки

**6. Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

1. Мука, вода, соль и пищевая сода, дрожжи
2. Мука, молоко, сахар и дрожжи, кардамон
3. Мука, вода, соль и дрожжи

**7. Какими полезными веществами богата белокочанная капуста?**

1. Жирами
2. Белками
3. Витамином С

**8. Какую крупу перед приготовлением не промывают?**

1. Рис
2. Манную
3. Пшено

**9. Какие требования относятся к санитарно-гигиеническим?**

1. Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.
2. Крышки кастрюль открывайте осторожно от себя
3. Наденьте фартук и косынку

**10. Укажите температуру подачи салатов:**

1. 14° С
2. 40° С
3. 75° С

**Практическая работа:** приготовление и подача сырников

**Итоговый контроль знаний по программе «Юный кулинар», (2 год обучения)**

Темы для проектно - исследовательских работ:

1. «Кулинарное путешествие в Татарстан»
2. «Кулинарное путешествие на Урал»
3. «Кулинарное путешествие в поселок Ловозеро »
4. «Кулинарное путешествие на Кавказ»
5. «Кулинарное путешествие в Карелию»
6. «Кулинарное путешествие на Дальний Восток»

**Протокол  
Итогового контроля обучающихся**

\_\_\_\_\_ учебного года

Название объединения \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество педагога \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ Год обучения \_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_

Форма проведения \_\_\_\_\_

Содержание итогового  
контроля \_\_\_\_\_

Члены аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Результаты итоговой контроля**

№	Фамилия, имя обучающегося	Год обучения	Содержание	Итоговая оценка	Уровень

По результатам итогового контроля \_\_\_\_\_ обучающихся закончили обучение по программе.

Уровень освоения  
программы: высокий —  
чел. % средний —  
чел. % низкий —  
чел. %

Педагог \_\_\_\_\_

Члены аттестационной комиссии \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_