

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КАЛИНИНГРАД»
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
города Калининграда Станция юных техников

Принята на заседании
педагогического совета МАУДО СЮТ
протокол № 4 от « 29 » 05 2026 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая
программа технической направленности
«Технологическая кухня»**

Возраст обучающихся: 8-12 лет

Срок реализации: 9 месяцев

Автор программы: Клепикова Елизавета Григорьевна,
педагог дополнительного образования

г. Калининград, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Описание предмета, дисциплины которому посвящена программа

Предмет и дисциплина, которым посвящена программа «Технологическая кухня» — это основы кулинарии, рационального питания и здорового образа жизни.

Программа ориентирована на формирование у школьников практических навыков приготовления пищи, а также на воспитание культуры питания и понимания принципов здорового образа жизни. В рамках занятий обучающиеся знакомятся с основами сбалансированного рациона, правилами гигиены, технологией приготовления простых и полезных блюд. Особое внимание уделяется развитию самостоятельности, творческих способностей и умения работать в коллективе.

Кроме того, занятия кулинарией способствуют успешной социализации, помогают преодолевать трудности общения и готовят обучающихся к самостоятельной жизни. Программа также направлена на формирование у обучающихся чувства гармонии, эстетического вкуса и восприятия мира как единого целого, что важно для воспитания физически и нравственно здорового поколения.

Раскрытие ведущих идей, на которых базируется программа

Ведущая идея программы — создание современной творческой среды, способствующей формированию и развитию у обучающихся навыков кулинарного мастерства, творческой инициативы, эстетического вкуса и культуры питания, а также создание и обеспечение необходимых условий для личностного роста, самостоятельности и творческого труда обучающихся.

Описание ключевых понятий, которыми оперирует автор программы

Кулинария (кулинарное искусство) — совокупность способов приготовления пищи из продуктов растительного и животного происхождения для обеспечения потребностей человека.

Рецепт (рецептура) — инструкция по приготовлению блюда, содержащая список ингредиентов, их количество и последовательность действий.

Технологическая карта — документ, регламентирующий процесс приготовления блюда: нормы закладки продуктов (брутто/нетто), выход готового изделия и технологию приготовления.

Первичная обработка (кулинарная обработка) — очистка, мойка, сортировка, нарезка продуктов перед тепловой обработкой.

Тепловая обработка — воздействие на продукты высокой температурой для доведения их до кулинарной готовности: варка, жарка, запекание, тушение, пассерование.

ПП (Правильное питание) — питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению здоровья.

Кухонный инвентарь — инструменты для обработки продуктов: ножи, доски, венчики, миски, мерные емкости.

Соблюдение санитарных норм (СанПиН) — правила гигиены,

предотвращающие пищевые отравления (мытьё рук, отдельные доски для сырого и готового).

Техника безопасности — правила использования нагревательных приборов, режущих инструментов и работы с горячими жидкостями/жирами.

Полуфабрикат — продукт, прошедший первичную обработку, но требующий дальнейшей тепловой обработки.

Блюдо — сочетание продуктов, прошедших кулинарную обработку, готовых к употреблению.

Кулинарное изделие — блюдо, готовое к продаже или подаче: салаты, винегреты, паштеты, пироги, мясные/рыбные изделия.

Выпечка — кулинарные изделия из теста.

Направленность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Технологическая кухня» имеет техническую направленность.

Уровень освоения программы – базовый.

Актуальность программы

Актуальность программы «Технологическая кухня» заключается в том, что обучение направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Поскольку профессиональная деятельность на кухне представляет собой сложный технологический процесс, цель кружка направлена на развитие у обучающихся следующих компетенций:

- овладение базовыми техниками приготовления пищи и правилами сборки блюд;
- формирование навыков планирования производственного процесса от заготовки до подачи;
- подготовка к самостоятельной работе в команде и соблюдению техники безопасности в условиях реального производства.

Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у обучающихся, но и на подготовку к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

Педагогическая целесообразность программы

Включение в образовательный процесс элементов кулинарного творчества является важной частью общего развития и служит мощным фактором мотивации для занятий практической, интеллектуальной и творческой деятельностью. Это стимулирует познавательное развитие ребёнка, начиная с раннего школьного возраста, формируя у него интерес к исследованию окружающего мира через непосредственное участие в создании нового.

Такие необходимые для современной жизни навыки, как: соблюдение последовательности действий по рецепту, умение работать с кухонными инструментами и оборудованием, знакомство с различными продуктами, их свойствами и способами обработки, освоение базовых приёмов приготовления

пищи, а также изучение основ культуры питания и здорового образа жизни — не входят в стандартную общеобразовательную программу, однако становятся всё более востребованными в обществе.

В процессе обучения по данной программе закрепляются знания, полученные на других предметах, формируются чёткие и достаточно полные представления о предметах и явлениях окружающей жизни, а также развиваются личностные качества: самостоятельность, ответственность, аккуратность и умение доводить начатое дело до конца.

Практическая значимость программы

Программа знакомит обучающихся с профессиями повара, кондитера, технолога общественного питания, а также с основами ресторанного сервиса и кулинарного искусства. Она даёт возможность для ранней профориентации обучающихся, позволяя им на практике познакомиться с особенностями и спецификой работы в сфере питания. В процессе занятий обучающиеся осваивают базовые кулинарные навыки, учатся работать с современным кухонным оборудованием и инвентарём, что создаёт прочную основу для возможного дальнейшего профессионального развития в этой области. Кроме того, полученные знания и умения пригодятся каждому в повседневной жизни, способствуя формированию самостоятельности и культуры быта.

Принципы отбора содержания программы.

Образовательный процесс направлен на максимальное развитие способностей и талантов каждого ребёнка.

- **Системность и последовательность** — любая новая ступень в обучении обучающиеся опирается на уже освоенное: от простых операций с продуктами и базовых рецептов обучающиеся постепенно переходят к более сложным техникам приготовления и составлению собственных блюд.

- **Доступность** — усложнение материала происходит с учётом возрастных особенностей обучающиеся, что позволяет каждому ребёнку чувствовать себя успешным и уверенно осваивать новые кулинарные навыки.

- **Включение в деятельность** — обучение строится через активное вовлечение обучающиеся в игровую, познавательную, экспериментальную и практическую деятельность.

- **Наглядность** — используются демонстрации, презентации, образцы готовых изделий, что способствует лучшему усвоению информации и формированию эстетического вкуса.

- **Психологическая комфортность** — создаётся атмосфера доверия и поддержки, снимается страх ошибки, что позволяет ребёнку проявлять инициативу, не бояться экспериментировать и радоваться процессу творчества.

Несмотря на общие возрастные особенности, каждый ребёнок индивидуален в своём развитии, поэтому программа предусматривает индивидуальный подход. Содержание дополнительного образования в области кулинарии не стандартизируется: работа с обучающимся строится с учётом его интересов, предпочтений и темпа освоения материала. Так как программа строится по логическим законам, то возможна организация разнообразной и интересной деятельности с чётким переходом от одного вида работы к другому.

Данная программа полностью соответствует личностно-ориентированной модели обучения и предоставляет широкие возможности для выявления и развития творческого потенциала каждого ребёнка, проявления его индивидуальности и

инициативы. Программа обеспечивает развитие обучающихся по разным направлениям:

1. **Технологическое** — знакомит с основами здорового питания, свойствами продуктов, технологией приготовления блюд различных кухонь мира, основами химии и биологии в кулинарии.

2. **Практическое** — формирует умения и навыки работы с кухонными инструментами и оборудованием, учит готовить простые блюда, соблюдать рецепты и правила безопасности.

3. **Творческое** — обеспечивает формирование мотивации к творческому поиску, развивает фантазию, эстетический вкус, умение красиво оформлять блюда.

4. **Социальное** — способствует воспитанию уважительного отношения к чужому труду, формирует чувство коллективизма, взаимопомощи и гордости за результат совместного творчества.

Отличительные особенности программы

Использование современных мультимедийных программ, видеоуроков и интерактивного оборудования, имеющегося в учреждении, позволяет учащимся глубже и нагляднее осваивать изучаемый материал, знакомиться с кулинарными традициями разных стран и современными технологиями приготовления блюд.

Программа ценна тем, что даёт возможность создавать собственные кулинарные проекты своими руками, проявить себя, свои умения, фантазию, талант и творчество. Воплощение замысла в оригинальное блюдо или авторскую сервировку особенно важно для младших школьников, у которых наиболее выражена исследовательская деятельность и стремление к самостоятельности.

На занятиях используются авторские методические разработки по работе с различными продуктами, техниками оформления блюд, основам сервировки и созданию тематических кулинарных композиций.

Цель программы

Раскрытие интеллектуального и творческого потенциала обучающиеся через освоение основ кулинарного искусства, развитие практических навыков приготовления пищи и формирование культуры здорового питания. Практическое применение обучающимися знаний для творческого самовыражения и организации самостоятельной деятельности на кухне.

Задачи образовательной программы

Образовательные:

– познакомить обучающихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

– обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;

– приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
 - привить навыки работы в группе;
 - формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- поддержать формирование уважительного отношения к чужому труду.
- воспитывать терпение, усидчивость, трудолюбие, аккуратность, развивать волевые качества у учащихся;
 - воспитывать умение адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь, конструктивно разрешать конфликтные ситуации.

Психолого-педагогические характеристики обучающихся, участвующих в реализации программы.

Программа рассчитана на обучающихся 8 - 12 лет. Набор обучающихся в объединение – свободный.

Обучающиеся принимаются в группу свободно, без каких-либо первоначальных знаний и опыта. Состав группы постоянный, оптимальное количество обучающихся составляет 10–15 человек.

Система поддержки талантливых обучающихся:

Для выявления и дальнейшего развития способностей обучающиеся, проявивших особый интерес и склонность к кулинарии, разработана специальная система поддержки и сопровождения. Наиболее эффективными технологиями, применяемыми в обучении талантливых обучающихся, являются методики, обеспечивающие индивидуальный подход и стимулирующие творческое самовыражение и личностную реализацию обучающихся. Среди педагогических технологий наибольшего эффекта достигает «Технология проектного обучения», основанная на активном творческом усвоении знаний в процессе самостоятельной исследовательско-творческой деятельности.

Специальные формы сопровождения талантливых обучающихся:

Дистанционные консультации

Регулярное проведение дистанционных консультаций с педагогом-куратором, направленных на поддержку и коррекцию индивидуальных образовательных маршрутов талантливых обучающихся. Такие консультации помогают оперативно устранять затруднения, давать профессиональные советы и поддерживать высокую мотивацию.

Карточки результативности

Ведётся подробная карточка учёта достижений и прогресса каждого ребёнка, отражающая динамику развития навыков, личные успехи и зоны ближайшего развития. Карточка служит инструментом обратной связи и основой для выстраивания дальнейшей образовательной траектории.

Электронное портфолио

Создается электронное портфолио, куда собираются цифровые свидетельства достижений ребёнка: фотографии и видеоролики процесса приготовления блюд, отзывы педагогов и одноклассников, выполненные

проекты, творческие работы и результаты участия в конкурсах и выставках. Это даёт возможность наглядно проследить рост уровня компетенций и зафиксировать уникальные достижения ребёнка. Формы обучения

Форма обучения – очная.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Общее количество часов в год 72 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на одну группу: 2 академических часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

Объем и срок освоения программы

Срок реализации программы – 9 месяцев, объем программы – 72 часа.

Основные методы обучения

В образовательном процессе методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия детьми теоретического материала, который находится в непосредственной связи с выполнением практического задания. Такой подход способствует наиболее эффективному усвоению программы. При этом в конце каждого занятия виден результат индивидуальной или коллективной работы, что становится основой для подробного обсуждения итогов и рефлексии.

Формы работы

- **Фронтальная** — подача учебного материала всему коллективу учеников, например, объяснение правил безопасности, знакомство с новым продуктом или кулинарной техникой.

- **Индивидуальная** — самостоятельная работа обучающихся с оказанием учителем помощи при возникновении затруднений. Это содействует выработке навыков самостоятельной работы и не снижает активности учеников.

- **Групповая** — учащимся предоставляется возможность совместно планировать и выполнять задания, распределять обязанности, ощущать помощь со стороны и учитывать возможности каждого на конкретном этапе деятельности.

Формы проведения занятий

- **Вводное занятие** — педагог знакомит обучающихся с техникой безопасности на кухне, особенностями организации обучения и предлагаемой программой работы на учебный год. На этом занятии желательно присутствие родителей (законных представителей).

- **Ознакомительное занятие** — педагог знакомит обучающихся с новыми методами работы, видами продуктов, программами, демонстрирует наглядные материалы. Учащиеся получают преимущественно теоретические знания.

- **Тематическое занятие** — учащимся предлагается работать над заданной темой, например, «Приготовление салатов» или «Выпечка печенья». Занятие содействует развитию творческого воображения в рамках определённой кулинарной задачи.

- **Занятие-импровизация** — на таком занятии учащиеся получают большую свободу в выборе рецепта и техники для выполнения задания. Подобные занятия пробуждают фантазию ребёнка, раскрепощают его и стимулируют творческий поиск.

- **Проверочное занятие** — (на повторение) помогает педагогу после изучения темы проверить усвоение материала и выявить учащихся, которым нужна дополнительная помощь.

• **Конкурсное занятие** — строится в виде конкурсов или соревнований в игровой форме, например, «*Лучший кондитер*» или «*Весёлый поварёнок*», для стимулирования творчества и вовлечённости обучающихся.

• **Комбинированное занятие** — проводится для решения нескольких учебных задач, например, сочетает теоретическую часть, практическую работу и дегустацию.

• **Итоговое занятие** — подводит итоги работы объединения за учебный год. Может проходить в виде мини-выставки блюд, кулинарного праздника, где обучающиеся представляют свои лучшие работы.

Каждое занятие условно разбивается на 3 части, которые в комплексе составляют целостное занятие:

1. Часть включает в себя организационные моменты, изложение нового материала, инструктаж по технике безопасности, планирование и распределение работы.

2. Часть — практическая работа учащихся (индивидуальная или групповая). Здесь происходит закрепление теоретического материала, отрабатываются навыки и приёмы работы с продуктами и оборудованием.

3. Часть посвящена анализу проделанной работы и подведению итогов. Это коллективная деятельность, состоящая из самооценки, обсуждения результатов педагогом и всеми участниками группы.

Методы, позволяющие реализовать содержание программы

• Методы частично-поискового, поискового, проблемного характера, стимулирующие познавательную активность обучающихся (*например, «Как сделать блюдо полезнее?», «Чем можно заменить этот ингредиент?»*)

• Словесный (*беседа, дискуссия, обсуждение в парах или малых группах*).

• Наглядный (*демонстрация готовых блюд, иллюстраций, видеороликов*).

• Практический (*практические действия: приготовление блюд, сервировка стола*).

В процессе обучения возможна корректировка сложности заданий исходя из опыта обучающиеся и степени усвоения ими учебного материала.

Планируемые результаты

Образовательные

• Обучающиеся будут уметь обобщать и анализировать информацию, ставить цель и выбирать пути её достижения, а также осуществлять целенаправленный поиск информации (например, о продуктах, рецептах, правилах здорового питания).

• У обучающихся будет сформировано понятие о технологии приготовления пищи, правилах безопасности и санитарии на кухне.

• Обучающиеся научатся ориентироваться в последовательности технологических операций, модифицировать рецепты с учётом имеющихся продуктов и вкусовых предпочтений.

• Будут уметь готовить простые блюда по предложенной рецептуре, соблюдая технологию и правила оформления.

• Овладеют приёмами и технологиями работы с основными кухонными инструментами и оборудованием.

Развивающие

В процессе занятий у обучающихся будет развиваться:

- творческая инициатива и самостоятельность в поиске решений при приготовлении и оформлении блюд;
- элементарные графические умения (*составление схем, зарисовка блюд*), навыки работы с измерительными приборами (*весы, мерные стаканы*) и кухонными инструментами;
- логическое мышление (*планирование последовательности действий, анализ результата*);
- фантазия, творческое воображение (*создание авторских блюд, украшение*);
- конструктивные умения (*сборка сложных блюд из отдельных компонентов*);
- мелкая моторика и координация движений рук (*нарезка, лепка, украшение*);
- умение работать в команде, подчинять личные интересы общей цели (*приготовление блюд в группе*).

Воспитательные

- Будут воспитаны настойчивость в достижении поставленной цели и упорство в получении желаемого результата (*доведение блюда до готовности, исправление ошибок*).
- Будет привито стремление к творчеству, аккуратность, трудолюбие, ответственность за свой участок работы и дисциплинированность.
- Сформируется внимательность к деталям и уважение к труду — как своему, так и чужому.

Механизм оценивания образовательных результатов

Оценить уровень усвоения материала на занятиях по кулинарии помогают игровые и практические методы. Вместо стандартных тестов используются системные опросы в конце занятия, небольшие викторины, а так же задания по типу «Собери рецепт». Очень важно создать условия, чтобы каждый ученик чувствовал себя успешным поварёнком, поэтому система оценивания не должна пугать детей. Проверочные задания часто носят игровой характер (например, «угадай ингредиент») или проводятся в формате весёлых конкурсов, например, на лучшее украшение кекса.

Постоянно во время учебного процесса используются следующие формы контроля:

Устный опрос: короткие вопросы в начале урока («Что мы делали на прошлом занятии?», «Для чего нужен этот инструмент?»).

Практические задания: наблюдение за тем, как ребёнок сервирует стол, соблюдает чистоту на рабочем месте, правильно подбирает ингредиенты в игре и следует инструкциям рецепта.

Творческие проекты: детям предлагается применить знания на практике, создав своё оригинальное блюдо из заданных продуктов в виде презентации или придумав красивое оформление для десерта.

Формы подведения итогов реализации программы

Итоговая защита проекта проводится с целью оценки уровня знаний, умений и навыков, выявления творческого роста и интереса к занятиям, а также определения степени достижения результатов обучения. Она проходит в форме

кулинарных выставок, соревнований и праздничных мероприятий, где обучающиеся представляют придуманные ими блюда.

Очень важно создать условия, чтобы каждый ребёнок чувствовал свою успешность в освоении программы, чтобы занятия приносили удовлетворение и удовольствие. Поэтому оценочная система не должна пугать и закрепощать учащихся. Главный акцент делается на поощрении инициативы, самостоятельности и проявлении индивидуальности каждого ребёнка. Итоговое мероприятие становится настоящим праздником кулинарного творчества, где отмечаются не только лучшие работы, но и усилия, старание и прогресс каждого участника.

Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

Научно-методическое обеспечение реализации программы направлено на создание условий для широкого, постоянного и устойчивого доступа всех участников образовательного процесса к информации, связанной с содержанием программы, планируемыми результатами, организацией занятий и условиями их проведения. Это включает наличие современных учебных и методических пособий, доступ к актуальным кулинарным ресурсам, а также использование мультимедийных и интерактивных материалов.

Социально-психологические условия реализации программы обеспечивают:

- учёт специфики возрастного и психофизического развития обучающихся, что позволяет сделать обучение максимально безопасным и эффективным;
- вариативность направлений сопровождения участников образовательного процесса, включая сохранение и укрепление психологического здоровья обучающихся, создание атмосферы доверия и поддержки;
- формирование ценности здоровья, культуры питания и безопасного образа жизни через практическую деятельность на кухне;
- дифференциацию и индивидуализацию обучения, мониторинг возможностей и способностей каждого ребёнка, выявление и поддержку одарённых обучающихся, а также оказание помощи детям с особыми образовательными потребностями;
- формирование коммуникативных навыков в разновозрастной среде и среде сверстников, развитие умения работать в команде, договариваться и оказывать взаимопомощь;
- наличие комфортной, безопасной и развивающей образовательной среды, оснащённой современным оборудованием и инвентарём, способствующей раскрытию творческого потенциала каждого ребёнка.

Материально-технические условия. (обеспечение).

Успешная реализация программы и достижения обучающихся во многом зависят от правильной организации рабочего пространства.

Для реализации данной программы необходим кабинет, соответствующий санитарным нормам СанПин. Помещение должно иметь естественное освещение и проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: набор мебели (столы, стулья, шкафы); интерактивная доска;

ноутбуки; меловая доска.

Кадровые условия реализации программы

Педагог дополнительного образования, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по любому направлению и пройти дополнительную профессиональную подготовку по направлению «Образование и педагогика» (или «Педагогика дополнительного образования»), также без предъявления требований к стажу работы.

Оценочные и методические материалы.

Программа включает в себя специально подобранные упражнения и задания, направленные на развитие творческих и мыслительных способностей обучающихся, а также на формирование у них нестандартного подхода к решению кулинарных задач. Эти материалы обеспечивают обучающихся и педагога инструментами для преодоления стереотипов и шаблонов мышления, стимулируя поиск оригинальных идей в оформлении и сочетании продуктов.

Оптимальным условием выступает планомерное и целенаправленное предъявление заданий в системе, отвечающей следующим требованиям:

- **познавательные задачи строятся на междисциплинарной, интегрированной основе** (связь с математикой, химией, географией) и способствуют развитию психических свойств личности — памяти, внимания, мышления и логики. Например, расчёт пропорций ингредиентов, знакомство с кухнями народов мира;
- **задачи подбираются с учётом рациональной последовательности их предъявления** — от простого к сложному, что позволяет детям постепенно осваивать новые техники и уверенно применять их на практике;
- **система познавательных задач должна вести к формированию беглости мышления, гибкости ума, любознательности и умению выдвигать и разрабатывать собственные кулинарные гипотезы** (например, «Что будет, если заменить этот ингредиент?», «Как можно необычно украсить блюдо?»).

Методическое обеспечение

Обеспечение программы предусматривает наличие следующих методических видов продукции.

Выбор методов и форм для реализации программы определяется:

- поставленными целями и задачами;
- возможностями обучающихся на данном этапе (возраст, уровень подготовки, мотивации и др.);
- наличием соответствующей материальной базы.

С учётом цели и задач содержание образовательной программы реализуется поэтапно, с постепенным усложнением заданий. На каждом этапе обучения выбирается такая тема, которая позволяет обеспечивать охват всей совокупности рекомендуемых в программе умений и навыков.

На начальном уровне обучения деятельность обучающихся носит преимущественно исполнительский характер. Основная цель данного этапа — формирование устойчивых базовых знаний, первичных умений и навыков. Обучающиеся осваивают технику безопасности, изучают классификацию

продуктов, учатся точно следовать инструкциям и рецептам, отрабатывая алгоритмы базовых технологических операций.

На промежуточном уровне происходит переход от простого воспроизведения к осознанному применению знаний. Обучающиеся учатся анализировать технологические карты, объяснять причинно-следственные связи между ингредиентами и результатом, а также выполнять задания с элементами вариативности (например, замена компонентов в рамках заданной рецептуры).

Обучающиеся работают в темпе, соответствующем их индивидуально-психологическим особенностям. Успешное проведение занятий достигается с соблюдением основных дидактических принципов: систематичности, последовательности, наглядности и доступности, при этом учитываются возрастные особенности ребёнка.

Работа по данной программе сочетает индивидуальные, групповые и коллективные формы занятий.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		<i>Всего</i>	<i>Теория</i>	<i>Практика</i>	
1	Введение в курс кулинарного искусства	10	5	5	
1.1.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	2	1	1	Тест
1.2	Основные инструменты и кухонная утварь	2	1	1	Устный опрос
1.3	История пищевых технологий: как наука изменила нашу еду	2	1	1	Устный опрос
1.4	Правильное питание и культура приёма пищи.	4	2	2	Дискуссия
2	Блюда из овощей и фруктов	8	5	3	
2.1	Технология очистки и нарезки овощей и фруктов	2	1	1	Тест
2.2	Салаты из свежих овощей	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
2.3	Запечённые овощи и фрукты	2	2		Беседа
2.4	Технология изготовления фруктовых десертов	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
3	Выпечка и десерты	10	6	4	
3.1	Технологические свойства муки и основы тестообразования	2	2		Устный опрос
3.2	Печенье и булочки	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
3.3	Пироги и пирожки	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта

3.4	Блины, оладьи, блинчики.	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
3.5	Домашние сладости: Муравейник и шоколадная колбаса, орешки	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
4	Горячие блюда и супы	12	7	5	
4.1	Супы: классификация и технология	2	2		Беседа
4.2	Холодный борщ	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
4.3	Сырный суп	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
4.4	Бутерброд как инженерная система: теплопередача и текстурный анализ	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
4.5	Мини-пицца.	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
4.6	Гарниры и соусы	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
5	Холодные блюда и закуски	10	6	4	
5.1	Канapé-маленький бутерброд.	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
5.2	Технология приготовления салатов: принципы сочетания текстур и температур	2	2		Беседа
5.3	Оливье	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
5.4	Винегрет	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
5.5	Салат овощной	2	1	1	Устный опрос, анализ рецепта
6	Горячие и холодные напитки	12	12		
6.1	Технология приготовления горячих напитков	2	2		Устный опрос, анализ рецепта
6.2	Какао	2	2		Устный опрос
6.3	Горячий шоколад	2	2		Устный опрос
6.4	Молочный коктейль	2	2		Устный опрос
6.5	Морс	2	2		Устный опрос
6.6	Компот	2	2		Устный опрос
7	Заключительные мероприятия	10	5	5	

7.1	Систематизация знаний: анализ и оптимизация изученных технологий	2	1	1	Тестирование
7.2	Проектирование сбалансированного меню: расчёт калорийности и БЖУ	4	2	2	Разработка авторского рецепта
7.3	Оптимизация классического рецепта: применение современных кулинарных технологий	4	2	2	Защита проектов
	Итого	72	36	36	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 год обучения (72 часа, 2 часа в неделю)

Раздел 1. Введение в курс кулинарного искусства

Тема 1.1. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования

Теория. Значение кулинарии в жизни человека, цели и задачи курса, правила организации кухонного пространства, техника безопасности и санитарно-гигиенические требования на кухне.

Практика. Упражнения по правильному мытью рук, уборке рабочей поверхности, ознакомление с простейшими инструментами и посудой кухни.

Тема 1.2. Основные инструменты и кухонная утварь

Теория. Назначение и разновидности кухонных приборов и оборудования (ножи, ложки, венчик, терка, кастрюля, сковорода и др.). Особенности выбора и ухода за кухонной посудой и инвентарем.

Практика. Рабочие листы для выполнения заданий по основным кухонным инструментам и утвари.

Тема 1.3. История пищевых технологий: как наука изменила нашу еду

Теория. Интересные исторические факты о происхождении популярных блюд, национальные особенности русской и международной кухни. Роль кулинарии в культуре народов мира.

Практика. Игра-квест «Путешествие по кухням мира»: обучающиеся знакомятся с традиционными блюдами разных стран.

Тема 1.4. Правильное питание и культура приёма пищи

Теория. Понятие сбалансированного рациона, принципы здорового питания, полезные продукты и вредные привычки. Этикет за столом, правила сервировки стола.

Практика. Совместная сервировка простого стола, игра «Полезные и неполезные продукты».

Раздел 2. Блюда из овощей и фруктов

Раздел 2. Блюда из овощей и фруктов

Тема 2.1. Технология очистки и нарезки овощей и фруктов

Теория. Понятие первичной обработки овощей и фруктов, методы очистки и мойки. Основные виды нарезки (ломтиками, соломкой, кубиком, кружочками, брусочками). Правила подбора и использования кухонных принадлежностей (ножи, овощечистка, терка). Важность сохранения полезных веществ при подготовке сырья.

Практика. Демонстрация презентации различных приемов нарезки.

Тема 2.2. Салаты из свежих овощей

Теория. Понятие салата, состав и пищевая ценность овощных салатов. Классические и современные рецепты овощных салатов (винегрет, оливье, греческий салат и др.). Правила сочетания компонентов, подготовка заправок и соусов. Эстетика оформления салатов.

Практика. Разработка авторской подачи блюд.

Тема 2.3. Запечённые овощи и фрукты

Теория. Тепловая обработка овощей и фруктов: преимущества запекания, сохранение полезных веществ.

Способы запекания (целыми, кусочками, слоями, в фольге, с соусами).

Примеры популярных блюд (запечённая картошка, кабачки, баклажаны, яблоки с медом и корицей).

Температурный режим и контроль готовности.

Тема 2.4. Технология изготовления фруктовых десертов

Теория. Понятие фруктового десерта, разнообразие рецептов и польза фруктов.

Простые и оригинальные варианты фруктовых десертов (смузи, фруктовые салаты, муссы, пудинги).

Украшение и подача десертов, эстетичность оформления. Современные тенденции в приготовлении фруктовых десертов.

Практика. Разработка авторской подачи десерта.

Раздел 3. Выпечка и десерты

Тема 3.1. Технологические свойства муки и основы тестообразования

Теория. Понятие теста, его роль в кулинарии. Основные виды теста (дрожжевое, пресное, песочное, слоёное, бисквитное). Свойства и отличия разных видов теста, влияние ингредиентов (мука, яйца, сахар, жиры, дрожжи) на структуру и качество выпечки. Правила замеса теста.

Практика. Видеодемонстрация процесса замешивания разных видов теста.

Тема 3.2. Печенье и булочки

Теория. Разнообразие домашней выпечки: виды печенья и булочных изделий.

Рецептура и технология приготовления домашнего печенья и булочек.

Декорирование и украшение выпечки глазурью, посыпками, кремом.

Современная подача и оформление выпечки.

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 3.3. Пироги и пирожки

Теория. Понятие пирога и пирожка, отличие открытой и закрытой выпечки. Традиционные русские пироги и пирожки (расстегаи, кулебяки, ватрушки, курники).

Выбор начинок и сочетаний вкусов, способы формирования и защипывания теста.

Современные подходы к оформлению и подаче пирогов.

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 3.4. Блины, оладьи, блинчики

Теория. Происхождение и популярность блинов, оладьев и блинчиков в русской кухне.

Типичные рецепты и секреты тонкого румяного блина, пышных оладьев и нежных блинчиков.

Варианты начинки и добавок (мед, сгущенка, ягоды, творог, грибы).

Современные интерпретации традиционной выпечки.

Практика. Видеодемонстрация приготовления блюд.

Тема 3.5. Домашние сладости: муравейник, орешки, шоколадная колбаса.

Теория. История происхождения любимых советских сладостей: пирожного «Муравейник», десерта «Шоколадная колбаса», десерта «Орешки». Ингредиенты и особенности рецептуры: основа из крошки печенья, сливочного масла, сгущенки, орехов и шоколада. Секреты приготовления плотной, рассыпчатой текстуры и насыщенного вкуса. Современные вариации и креативные дополнения (добавки сухофруктов, цукатов, кокосовой стружки).

Практика. Рабочие листы с заданием.

Раздел 4. Горячие блюда и супы

Тема 4.1. Супы: классификация и технология

Теория. Понятие супа, историческое происхождение и культурное значение. Классификация супов (прозрачные, пюреобразные, заправочные, холодные, горячие). Основные этапы приготовления супа: бульоны, пассеровка, закладка ингредиентов, специи и приправы. Современные рекомендации по приготовлению диетических и вегетарианских супов.

Тема 4.2. Холодный борщ

Теория. Национальная традиция холодного борща, сезонность и региональные особенности. Ингредиенты и технология приготовления: свекла, квас, зелень, яйцо, сметана. Современные модификации рецепта (варианты с добавлением фруктов, ягод, кисломолочных продуктов).

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 4.3. Сырный суп

Теория. История появления и популярности сырных супов. Виды сыра, подходящие для супа, и их влияние на вкус и консистенцию блюда. Технология

плавления сыра, загущение супа мукой или крахмалом. Современные добавки и топпинги (копчености, сухарики, зелень).

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 4.4. Бутерброд как инженерная система: теплопередача и текстурный анализ

Теория. Понятие быстрого перекуса, удобство и польза горячих бутербродов. Разнообразие начинок и покрытий (сыр, ветчина, помидоры, грибы, зелень). Способы приготовления (гриль, духовка, микроволновка). Современные идеи подачи и украшения бутербродов.

Практика. Разработка авторской подачи блюда.

Тема 4.5. Мини-пицца

Теория. История пиццы, традиционные итальянские и современные российские версии. Основу (тесто), ингредиенты и порядок выкладки начинки. Способы выпекания (сковородка, духовой шкаф, гриль). Креативные идеи начинок и декорирования.

Практика. Разработка авторской подачи блюда.

Тема 4.6. Гарниры и соусы

Теория. Понятие гарнира, его роль в блюде, виды гарниров (гарнир из круп, овощей, бобовых). Соусы: понятие, классификация (молочные, масляные, томатные, грибные, ягодные). Современные подходы к сочетанию гарниров и соусов с основными блюдами.

Практика. Рабочие листы с заданием.

Раздел 5. Холодные блюда и закуски

Тема 5.1. Канapé — маленький бутерброд

Теория. Понятие канapé, история возникновения, назначение и применение. Требования к ингредиентам и оформлению канapé: компактность, яркий внешний вид, контраст вкусов. Современные идеи начинок и оформления канapé.

Практика. Разработка авторской подачи блюда.

Тема 5.2. Технология приготовления салатов: принципы сочетания текстур и температур

Теория. Понятие салата, классификация (овощные, фруктовые, рыбные, мясные, комбинированные). Правила подготовки и сочетания ингредиентов, заправки и соусы для салатов. Современные подходы к оформлению и подаче салатов.

Тема 5.3. Оливье

Теория. История салата «Оливье», традиционный рецепт и современная классика. Ингредиенты и пропорции классического русского оливье (картофель, морковь, яйца, солёные огурцы, зелёный горошек, майонез). Возможные вариации и замены ингредиентов.

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 5.4. Винегрет

Теория. История и происхождение винегрета, его популярность в русской кухне. Ингредиенты и технология приготовления (свёкла, морковь, картофель, солёные огурцы, лук, квашеная капуста, растительное масло). Современные варианты винегрета (с добавлением фасоли, сельди, грибов).

Практика. Рабочие листы с заданием.

Тема 5.5. Салат овощной

Теория. Понятие овощного салата, многообразие рецептов и сочетаний овощей. Правила нарезки и смешивания овощей, заправки и соусы для овощных салатов. Современные идеи оформления и подачи овощных салатов.

Практика. Рабочие листы с заданием.

Раздел 6. Горячие и холодные напитки

Тема 6.1. Технология приготовления горячих напитков

Теория. Понятие горячих напитков, их роль в питании и культуре.

Основные виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, травяные настои). Температура заваривания и хранения напитков, влияние температуры на вкус и аромат.

Современные способы приготовления (заварочные чайники, кофемашины, турка, термосы).

Тема 6.2. Какао

Теория. История какао, происхождение и распространение напитка. Состав классического какао, соотношение молока, сахара и порошка какао. Современные добавки и улучшения вкуса (ваниль, корица, маршмеллоу). Польза какао для организма, витамины и микроэлементы.

Тема 6.3. Горячий шоколад

Теория. История горячего шоколада, эволюция рецепта от древних цивилизаций до наших дней. Состав классического горячего шоколада (темный шоколад, молоко, сахар, ваниль). Современные вариации (белый шоколад, горький шоколад, орехи, карамель). Польза и калорийность горячего шоколада.

Тема 6.4. Молочный коктейль

Теория. История молочного коктейля, его популярность среди обучающихся и взрослых. Основные ингредиенты (молоко, мороженое, сиропы, фрукты). Современные добавки и наполнители (ягоды, орехи, зефир, вафли). Современные способы взбивания (миксер, блендер, шейкер).

Тема 6.5. Морс

Теория. История морса, его значимость в русской национальной кухне. Основные ингредиенты (ягоды, вода, сахар). Современные варианты морса (черничный, клюквенный, малиновый, смородиновый). Польза морса для иммунитета и здоровья.

Тема 6.6. Компот

Теория. История компота, его распространенность в славянской кухне. Основные ингредиенты (сухофрукты, свежие фрукты, ягоды, сахар).

Современные комбинации и способы приготовления (быстрое кипячение, длительное настаивание). Польза компота для пищеварения и витаминного баланса.

Раздел 7. Заключительные мероприятия

Тема 7.1. Систематизация знаний: анализ и оптимизация изученных технологий

Теория. Обзор ключевых тем курса: техника безопасности, виды теста, технологии приготовления блюд, основы сервировки и этикета. Повторение важных кулинарных терминов и понятий, алгоритмов приготовления блюд. Актуализация знаний о правильном питании и здоровой пище.

Практика. Решение ситуационных задач и кейсов по приготовлению блюд. Выполнение тестов и викторин по всему курсу. Рефлексия: самооценка и взаимооценка обучающихся достигнутых результатов.

Тема 7.2. Проектирование сбалансированного меню: расчёт калорийности и БЖУ

Теория. обучающийся разрабатывает и защищает небольшое меню (например, из трех блюд: салат, основное, десерт). Он должен обосновать выбор блюд, рассказать о технологии их приготовления и предложить вариант сервировки.

Практика. Демонстрация рецептов лучших блюд. Награждение победителей грамотами и памятными подарками.

Тема 7.3. Оптимизация классического рецепта: применение современных кулинарных технологий

Теория. Разработка собственного авторского рецепта с полной документацией: название, список ингредиентов с граммовкой, пошаговая инструкция, фотография готового блюда и его подачи.

Практика. Демонстрация собственного авторского рецепта.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№	Режим деятельности	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Технологическая кухня»
1.	Начало учебного года	15 сентября
2.	Продолжительность учебного периода	36 учебных недель
3.	Продолжительность учебной недели	5 дней

4.	Периодичность учебных занятий	1 раз в неделю
5.	Количество часов	72 часа
6.	Окончание учебного года	31 мая
7.	Период реализации программы	15.09.2026-31.05.2027

Воспитательная работа

Воспитательный компонент осуществляется по следующим направлениям организации воспитания и социализации обучающихся:

1. гражданско-патриотическое;
2. нравственное и духовное воспитание;
3. воспитание положительного отношения к труду и творчеству;
4. интеллектуальное воспитание;
5. здоровьесберегающее воспитание;
6. правовое воспитание и культура безопасности;
7. воспитание семейных ценностей;
8. формирование коммуникативной культуры;
9. экологическое воспитание.

Цель - формирование гармоничной личности с широким мировоззренческим кругозором, с серьезным багажом теоретических знаний и практических навыков.

Используемые формы воспитательной работы: викторина, экскурсии, игровые программы, диспуты.

Методы: беседа, мини-викторина, наблюдения, столкновения взглядов и позиций, проектный, поисковый.

Планируемый результат: повышение мотивации к театральному искусству и личностному развитию; сформированность настойчивости в достижении цели, стремление к получению качественного законченного результата; умение работать в команде; сформированность нравственного, познавательного и коммуникативного потенциалов личности.

Календарный план воспитательной работы

	Название мероприятия, события	Направления воспитательной работы	Формы проведения	Срок проведения
1.	Инструктаж по технике безопасности на кухне, правилах обращения с кухонными приборами, ножом, правилами поведения на занятиях	Безопасность и здоровый образ жизни	В рамках занятий	Сентябрь
2.	Беседа о культуре питания, бережном отношении к продуктам, традициях русской кухни	Гражданско-патриотическое воспитание, нравственное воспитание	В рамках занятий	Октябрь-май
3.	Защита творческих проектов рецептов блюд, приготовленных дома самостоятельно	Нравственное воспитание, трудовое воспитание	В рамках занятий	Декабрь-май

4.	Участие в конкурсах кулинарных работ	Воспитание интеллектуально-познавательных интересов, творческое развитие	В рамках занятий	Февраль-апрель
5.	Беседа о празднике «Масленица»: русская кухня и традиции угощения гостей. Конкурс детских рисунков «Любимый домашний десерт»	Патриотическое воспитание, духовно-нравственное воспитание, формирование семейных ценностей	В рамках занятий	Февраль
6.	Мастер-класс «Весеннее меню для мамы» ко Дню 8 марта.	Эстетическое воспитание, патриотическое воспитание, уважение к труду и творчеству	В рамках занятий	Март
7.	Открытые занятия для родителей	Формирование положительного отношения к труду и творчеству, коммуникативная культура, семейное взаимодействие	В рамках занятий	Май

Список литературы

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
2. Указ Президента Российской Федерации «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» от 07.05.2012 № 599
3. Указ Президента Российской Федерации «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» от 07.05.2012 № 597.
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления обучающихся и молодежи».
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 года № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования до 2030 года».
7. Приказ Министерства образования Калининградской области от 26 июля 2022 года № 912/1 "Об утверждении Плана работы по реализации Концепции развития дополнительного образования до 2030 года, I этап (2022 - 2024 годы) в Калининградской области и Целевых показателей реализации Концепции развития дополнительного образования обучающихся до 2030 года в Калининградской области"

Для педагога дополнительного образования:

1. Богатырева Е.А., Коновалова О.В. Кулинарное искусство для обучающихся: методика организации детского кулинарного кружка. – Москва: Владос, 2021. – 240 с.
2. Васильева О.Н. Основы детской кулинарии: учебно-методическое пособие для педагогов дополнительного образования. – СПб.: Детство-Пресс, 2022. – 192 с.
3. Волкова Л.М. Организация внеклассной работы по кулинарному искусству в начальной школе. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 208 с.
4. Горбатовская Д.С. Педагогические технологии развития творческого потенциала ребенка в процессе кулинарной деятельности. – Ярославль: Академия развития, 2023. – 160 с.
5. Захарова И.Ю. Методика формирования здорового образа жизни и правильного питания у младших школьников. – Москва: Просвещение, 2022. – 144 с.
6. Иванова Т.П. Современные подходы к обучению обучающихся основам кулинарии и здоровому питанию. – Волгоград: Учитель, 2021. – 176 с.
7. Кузнецова Н.И. Практикум по детскому кулинарному творчеству. – Москва: Аркти, 2023. – 224 с.
8. Макарова Е.Л. Игровая педагогика в детском кулинарном творчестве. – Екатеринбург: Рама Паблишинг, 2022. – 184 с.
9. Петрова В.Г. Развитие мелкой моторики и сенсорного восприятия у

дошкольников средствами кулинарной деятельности. – Москва: Айрис-Пресс, 2021. – 128 с.

10. Смирнова Е.О. Проектная деятельность учащихся в детском кулинарном объединении. – Москва: Центр педагогического образования, 2023. – 192 с.

Для обучающихся и родителей:

1. Барина О.Е. Детская книга вкусных рецептов. – Москва: Росмэн, 2022. – 128 с. Книга с яркими иллюстрациями и простыми пошаговыми рецептами, понятными детям младшего школьного возраста.

2. Виноградова Н.Ф. Первая кулинарная книжка малыша. – СПб.: Речь, 2023. – 96 с. Простые рецепты, интересные задания и игры, помогающие ребенку освоить первые шаги в кулинарии.

3. Зайцева А.Б. Волшебная кухня: занимательные истории и рецепты для маленьких гурманов. – Москва: Эксмо, 2022. – 144 с. Яркая детская энциклопедия с увлекательными рассказами и несложными рецептами любимых блюд.

4. Красовская Е.К. Маленький шеф-повар: готовим вкусно и полезно. – Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2023. – 160 с. Иллюстрированное руководство для обучающихся с интересными фактами о продуктах и рецептах полезных блюд.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт «Едим Дома» (edimdoma.ru)
2. Сайт «Кулинарный клуб для детей» (culinaryclubforkids.ru).
3. Сайт «Простые рецепты для детей» (simple-recepti.ru/detskie-recepty).

4. Портал «Азбука здоровья» (azbyka-zdorovya.ru).
5. Сайт «Правильное питание для детей» (pravilnoepitanie.ru/dlya-detey). Научно обоснованная информация о принципах здорового питания, возрастных особенностях рациона и профилактике заболеваний.

6. Российский портал «Здоровое детство» (zdravoedichestvo.ru). Ресурс Министерства здравоохранения РФ, содержащий научно подтвержденные рекомендации по здоровому образу жизни и питанию обучающиеся.