

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Шороховская средняя общеобразовательная школа
Исетского района Тюменской области

РАССМОТРЕНО
на заседании методического
совета протокол № 1
от 30.08.2023 г.



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной
«Кулинарный дворик»

Возраст обучающихся: 10-14 лет
Срок реализации программы: 1 год
Объём программы: 68 часов
Автор-составитель:
Никитина Ольга Александровна
Должность:
Педагог дополнительного образования

с. Шорохово,
2023 г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Кулинарный дворик» разработана в соответствии с нормативно-правовой базой:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 № 52831)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».
- Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)).
- Письмо Минобрнауки России от 18 августа 2017 г. № 09-1672 «О направлении методических рекомендаций по организации содержания внеурочной деятельности в рамках реализации основных общеобразовательных программ, в том числе в части проектной деятельности.
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4.09.2014 № 1726-р)
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226);
- Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (Министерство Просвещения от 19.03.2020г.);
- Рекомендации по реализации внеурочной деятельности, программ воспитания и социализации, дополнительных общеразвивающих программ с использованием дистанционных образовательных технологий (Министерство Просвещения от 07.05.2020г. №ВБ-976/04)

Школа призвана не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У ребят появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя и иметь возможность сформировать адекватную самооценку. Поэтому занятия в кружке кулинарного искусства «Кулинарный дворик» по программе

«Учимся готовить» будут способствовать расширению кругозора воспитанников на основе значения питания в жизни и деятельности человека; формированию знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формированию умений определить простейшими приемами экологически чистые продукты; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов. Клуб кулинарного искусства «Кулинарный дворик», опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Основной вид деятельности: клуб.

Актуальность программы:

Заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у учащихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду, творчеству, что отвечает запросу социума на современном этапе развития общества.

Цель и задачи программы:

Цель программы: подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Задачи обучения:

1. Обучающие задачи:

- Ознакомить учащихся с общими трудовыми процессами.
- Ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
- Обучить готовить простейшие блюда.

2. Развивающие задачи:

- Формировать потребность в самостоятельной деятельности.
- Развить у обучающихся коммуникативные навыки и навыки презентации.

3. Воспитательные задачи:

- Способствовать формированию толерантного отношения к окружающим через приобщение к кулинарным традициям других народов и культур.
- Развитие чувства коллективизма.

Категория воспитанников:

Участниками программы дополнительного образования «Кулинарный дворик» являются учащиеся 6 классов, 11–12 лет.

Формы организации деятельности обучающихся на занятии:

Форма обучения включает в себя: групповые теоретические беседы с учащимися, индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам, групповые практические задания по приготовлению блюд, групповые практические задания по сервировке стола.

Методы обучения, в основе которых лежит организация занятия:

Словесные: беседа, объяснение.

Наглядные: показ видеоматериалов, показ технологии нарезки

Практические: приготовление блюд, задания по сервировке стола, задания по технологическим картам.

Методы в основе, которых лежит уровень деятельности обучающихся:

Объяснительно-иллюстративные, практическое занятие.

Форма контроля: тестирование, практическое испытание.

Форма подведения итогов: участие в соревнованиях между бригадами на лучшее кулинарное блюдо.

Формы проведения занятий: теоретическая часть, практическая часть.

Объем программы: 68 часов учебного времени. Срок освоения программы «Кулинарный дворик» - 34 учебных недели, 1 год обучения.

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 90 минут.

Форма обучения: очная.

Форма организации образовательного процесса: групповая.

Набор учащихся свободный, принимаются все желающие на бесплатной основе не имеющие медицинских противопоказаний.

Планируемые результаты освоения программы:

Личностные результаты:

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Метапредметные результаты:

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

Предметные результаты.

К моменту завершения программы, обучающиеся будут:

Знать:

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;
- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- о правилах и приемах кулинарного этикета;
- о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;
- об особенностях национальных кухонь народов мира;
- о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- о культуре подачи готовых блюд.

Уметь:

- читать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;

– сервировать стол для приема пищи; – готовить национальные блюда.

Мониторинг результатов освоения программы:

В ходе реализации программы «Кулинарный дворик» осуществляются следующие виды мониторинга – текущий и по итогам изучения курса.

- Опрос и анкетирование учащихся по пройденному материалу.
- Наблюдение за учащимися во время практических занятий.
- Мониторинг результатов по окончанию курса обучения.
- Контроль соблюдения техники безопасности.
- Привлечение учащихся к судейству соревнований между бригадами.
- Контроль выполнения установок при выполнении практических занятий
- Выполнение практических и творческих работ.

1. Учебный план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		Всего	теория	практика	
1.	Введение. Теоретическая часть	2			
1-2	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования. Правила этикета. Сервировка стола.		1	1	Опрос учащихся по пройденному материалу.
2.	Салаты	14			
3-4	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.		1	1	Контроль соблюдения правил подачи салатов
5-6	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.		1	1	Контроль технологии приготовления
7-8	Тепловая обработка овощей. Приготовление салата «Винегрет»		1	1	Контроль соблюдения техники безопасности (эл. плита, нож)
9-10	Приготовление салата оливье.		1	1	Контроль технологического процесса
11-12	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»		1	1	Контроль соблюдения техники безопасности.
13-14	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата.		1	1	Контроль технологии приготовления
15-16	Салат «Нежность» Оформление салата.		1	1	Контроль технологии приготовления
3.	Закуски	10			
17-18	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Приготовление простых бутербродов.		1	1	Опрос учащихся по пройденному материалу.

19-20	Приготовление сложных холодных бутербродов		1	1	Контроль технологии приготовления
21-22	Приготовление горячих закрытых бутербродов		1	1	Контроль технологии приготовления
23-24	Блюда французской кухни. Приготовление канапе		1	1	Контроль технологии приготовления
25-26	Урок - соревнование «Воскресный завтрак»			2	Наблюдение за учащимися
4. Блюда из яиц		12			
27-28	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Приготовление «мраморных» яиц.		1	1	Контроль технологии приготовления
29-30	Яйца жареные. Приготовление яичницы по - болгарски.		1	1	Контроль технологии приготовления
31-32	Приготовление французского омлета.		1	1	Контроль технологии приготовления
33-34	Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц.		1	1	Контроль технологии приготовления
35-36	Приготовление «гоголя - моголя»		1	1	Контроль технологии приготовления
37-38	Приготовление бутербродов с яйцом		1	1	Контроль технологии приготовления
5. Крупяные и макаронные изделия		16			
39-40	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.		1		Опрос учащихся по пройденному материалу.
41-42	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.		1	1	Контроль технологии приготовления
43-44	Английская овсянка с бананом.		1	1	Контроль технологии приготовления
45-46	Приготовление каша «Дружба».		1	1	Контроль технологии приготовления
47-48	Приготовление «Пшеник»		1	1	Контроль технологии приготовления
49-50	Приготовление плов овощной		1	1	Контроль технологии приготовления
51-52	Приготовление спагетти под сливочным соусом		1	1	Контроль технологии

					приготовления
53-54	Запеканка из макарон		1	1	Контроль технологии приготовления
6. Изделия из теста		14			
55-56	Мучные изделия. Виды теста. Русские блины		1	1	Контроль технологии приготовления
57-58	Блинчики с начинками.		1	1	Контроль технологии приготовления
59-60	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками»		1	1	Контроль технологии приготовления
61-62	Приготовление «сладких колбасок»		1	1	Контроль технологии приготовления
63-64	Приготовление манника		1	1	Контроль технологии приготовления
65-66	Урок-соревнование «Воскресный ужин»			2	Наблюдение за учащимися
67-68	Участие в соревнованиях между бригадами на лучшее кулинарное блюдо. Подведение итогов за год.			2	Мониторинг результатов по окончанию курса обучения.
	Итого	68	32	36	

2. Календарный учебный график

Месяц	Число	Время проведения занятия	Количество часов	Содержание занятия (раздел подготовки, тема, форма занятия, форма контроля и т.д.	Мероприятия за рамками учебного плана
		.	2ч	Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования. Правила этикета. Сервировка стола. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Организация рабочего места.	
			2ч	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	

				Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки овощей. Практическая работа	
			2ч	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Приготовление салата из свежих овощей, подача. Приготовление соусов для салатов, технология приготовления.	
			2ч	Тепловая обработка овощей. Приготовление салата «Винегрет» Организация рабочего места. Инструктаж по технике безопасности. Технология приготовления салата. Украшения из вареных овощей.	
			2ч	Приготовление салата оливье. Технология приготовления салата оливье. Инструктаж по технике безопасности.	
			2ч	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке». Приготовление сложного салата. Инструктаж по технике безопасности.	
			2ч	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата. Приготовление оригинального праздничного салата. Инструктаж по технике безопасности.	
			2ч	Салат «Нежность». Оформление салата. Инструктаж по технике безопасности.	
			2ч	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Приготовление простых бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Классификация бутербродов.	
			2ч	Приготовление сложных холодных бутербродов. Технология приготовления	

				сложных бутербродов. Подача. Инструктаж по технике безопасности.	
			2ч	Приготовление горячих закрытых бутербродов. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.	
			2ч	Блюда французской кухни. Приготовление канапе. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления.	
			2ч	Урок - соревнование «Воскресный завтрак» Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола.	
			2ч	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Приготовление «мраморных» яиц. Способы тепловой обработки яиц. Технология приготовления «мраморных яиц»	
			2ч	Яйца жареные. Приготовление яичницы по - болгарски. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.	
			2ч	Приготовление французского омлета. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.	
			2ч	Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц. Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц.	
			2ч	Приготовление «гоголя - моголя» Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголя-моголя».	

			2ч	Приготовление бутербродов с яйцом. Технология приготовления, подача.	
			2ч	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий.	
			2ч	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши. Технология приготовления манной каши.	
			2ч	Английская овсянка с бананом. Приготовление английской овсяной каши с бананом.	
			2ч	Приготовление каша «Дружба». Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Соблюдение технологии.	
			2ч	Приготовление «Пшеник» Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеника.	
			2ч	Приготовление плов овощной. Приготовление рассыпчатого риса. Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова.	
			2ч	Приготовление спагетти под сливочным соусом. Несливной способ приготовления макаронных изделий.	
			2ч	Запеканка из макарон. Приготовление запеканки из макарон.	
			2ч	Мучные изделия. Виды теста. Русские блины. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста	
			2ч	Блинчики с начинками. Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.	
			2ч	Приготовление бисквитного	

				пирога «Шарлотка с яблоками». Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка».	
			2ч	Приготовление «сладких колбасок». Приготовление «Шоколадной колбаски». Подача.	
			2ч	Приготовление манника. Технология приготовления манника.	
			2ч	Урок-соревнование «Воскресный ужин». Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.	
			2ч	Участие в соревнованиях между бригадами на лучшее кулинарное блюдо. Подведение итогов за год. Итоговое занятие. Теоретическая часть. Выполнение итоговой тестовой работы.	

3. Содержание программного материала

1. Введение Теоретическая часть 2ч

Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола. Контроль соблюдения техники безопасности. Опрос учащихся по пройденному материалу.

2. Салаты 14ч

Теоретическая часть: Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Организация рабочего места. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов. Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Украшения из вареных овощей. Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

Практика: Технология приготовления салата оливье. Приготовление сложного салата «грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка».

3. Закуски 10ч

Теория: Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с

технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

Практика: Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак»

4. Блюда из яиц 12ч

Теория: Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей). Подача готовых блюд. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов.

Практика: Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски. Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц. Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголя-моголя».

5. Крупяные и макаронные изделия 16ч

Теория: Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практика: Приготовление вязкой манной каши. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшенника. Приготовление рассыпчатого риса. Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова. Несливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон.

6. Изделия из теста 14ч

Теория: Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины.

Практика: Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья. Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых. Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда. Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Невыпечные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадной колбаски» Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.

Итоговое занятие. Теоретическая часть Выполнение итоговой тестовой работы.

3. Методические материалы

Литература по приготовлению пищи. Литература «Вкусные салаты и закуски для праздников». Большая энциклопедия кулинарного искусства. Инструкции по технике безопасности. Нормативные документы по дополнительному образованию. Учебные карточки с заданиями. Разработанные и утверждённые тесты.

№ п\п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведения занятия	Приёмы и методы учебно-воспитательного процесса	Форма подведения итогов
1	Введение Теоретическая часть	Объяснение, практическое занятие	Словесный метод, метод показа. Групповой, дифференцированный методы.	Контрольные тесты и упражнения. Мониторинг.
2	Салаты	Объяснение, практическое занятие	Словесный метод, метод показа.	Контрольные тесты и упражнения. Мониторинг.
3	Закуски	Объяснение, практическое занятие.	Словесный метод, метод показа. Групповой, индивидуальный, дифференцированный методы.	Тесты, работа по карточкам.
4	Блюда из яиц	Объяснение, практическое занятие.	Групповой, индивидуальный	Контрольные тесты, практическая часть
5	Крупяные и макаронные изделия	Объяснение, практическое занятие	Словесный метод, метод показа.	Контрольные тесты и упражнения. Мониторинг.
6	Изделия из теста	Объяснение, Практическое Занятие	Словесный метод, метод показа.	Контрольные тесты и упражнения. Мониторинг.

5. Оценочные материалы

Мониторинг образовательных результатов осуществляется с помощью методов педагогической диагностики и прогнозирования педагогического процесса. Показатели критериев результатов определяются уровнем: высокий, средний, низкий.

Освоение детьми содержания образования:

Разнообразие умений и навыков:

Высокий: имеет четкие кулинарные умения и навыки, умеет правильно использовать инструменты.

Средний: имеет отдельные кулинарные умения и навыки, умеет правильно использовать инструменты.

Низкий: имеет слабые кулинарные навыки, отсутствует умение использовать инструменты.

Глубина и широта знаний:

Высокий: имеет широкий кругозор знаний по программе, владеет необходимыми понятиями, использует дополнительный материал.

Средний: имеет неполные знания по содержанию курса, оперирует специальными терминами, не использует дополнительную литературу.

Низкий: недостаточны знания по содержанию программы, знает отдельные темы, понятия, ингредиенты.

Практические и творческие достижения:

Позиция активности в обучении и устойчивого интереса к деятельности:

Высокий: проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самостоятельной творческой активности, оказывает помощь другим.

Средний: проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность на определенных этапах работы.

Низкий: не активен, выполняет работы только по конкретным заданиям педагога.

Разнообразие творческих достижений:

Высокий: стремится поучаствовать в выставке.

Средний: участвует в выставке, но без желания.

Низкий: не желает участвовать в выставке.

Развитие общих познавательных способностей:

Высокий: хорошее развитие моторики рук, обладает творческим воображением, четко отвечает на поставленные вопросы, точность в нарезке компонентов, обладает творческим воображением, устойчивое внимание.

Средний: четко воспринимает формы и величины, недостаточно развита моторика рук, репродуктивное воображение с элементами творчества, знает ответ на вопрос не может оформить мысль, не всегда может сконцентрировать внимание.

Низкий: не всегда может соотнести размер и форму, слабая моторика рук, воображение репродуктивное.

Мониторинг эффективности воспитательных воздействий:

Культура поведения ребенка

Высокий: имеет моральные суждения о нравственных поступках, соблюдает нормы поведения, обладает нравственными качествами личности (доброта, взаимовыручка, уважение, дисциплина)

Средний: имеет моральные суждения о нравственных поступках, обладает поведенческими нормами, но не всегда их соблюдает.

Низкий: моральные суждения о нравственных поступках расходятся с общепринятыми нормами, редко соблюдает нормы поведения.

Характер отношений в коллективе:

Высокий: высокая коммуникативная культура, принимает активное заинтересованное участие в делах группы.

Средний: имеет коммуникативные качества, но часто стесняется принимать участие в делах группы.

Низкий: низкий уровень коммуникативных качеств, нет желания общаться в коллективе.

Мониторинг социально-педагогических результатов:

Выполнение санитарно-гигиенических требований

Высокий уровень: без напоминания педагога выполняет санитарно-гигиенические нормы.

Средний: выполняет санитарно-гигиенические требования не постоянно или после напоминания.

Низкий: отказывается полностью или очень редко соглашается выполнять санитарно-гигиенические требования.

Выполнение требований техники безопасности:

Высокий уровень: выполняет все правила техники безопасности.

Средний: выполняет правила техники безопасности после напоминания педагогом.

Низкий: выполняет правила техники безопасности только под строгим контролем педагога.

Характер отношений в коллективе

Высокий уровень: постоянно доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или

инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением.

Средний: нет склонности к конфликтам, но нет стремления к активному сотрудничеству с товарищами.

Низкий: стремится к обособлению, отказывается сотрудничать с другими учащимися при выполнении заданий.

Отношение к педагогу:

Высокий уровень: внимательно слушает педагога, старательно выполняет все требования, может обратиться за необходимой помощью в различных вопросах.

Средний: выполняет требования педагога, но держится независимо.

Низкий: игнорирует требования педагога, отвечает на вопросы и выполняет задания только по принуждению.

Для проверки знаний, умений и навыков используются следующие методы педагогического мониторинга:

входящий, направлен на выявление требуемых, на начало обучение знаний, дает информацию об уровне теоретической и технологической подготовки обучающихся;

текущий, осуществляется в ходе повседневной работы с целью проверки освоения предыдущего материала и выявления пробелов в знаниях обучающихся;

итоговый, проводится в конце изучения программы.

Перечень информационного и материально-технического обеспечения программы:

1. Кабинет технологии.
2. Кухонный гарнитур со шкафами (посуда, столовые приборы); наборы кулинарных инструментов и приспособлений.
3. Электрическая плита, холодильник.
4. Ученическая зона со столами и стульями.
5. Фартук, косынка.
6. Компьютер с выходом в Интернет.

Список литературы

1. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М, 2009 г
2. Журналистское агентство «Гласность», Русская закуска, М, 2009 г.
3. Журналистское агентство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2012 г.
4. Н. Передерей, рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2009
5. С.А. Попова, Просто о простом, Совязь БЕВО, 1994
6. Л.В. Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2014
7. И. Е. Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011
8. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015
9. В. В. Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2014