

<b>Негосударственное образовательное частное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Феникс»</b>		
<b>«Рассмотрено»</b> Руководитель МО: _____/ _____/  Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.	<b>«Согласовано»</b> Заместитель директора по ВР НОЧУ «СОШ «Феникс»: _____/ _____/  «__» _____ 20__ г.	<b>«Утверждаю»</b> Директор НОЧУ «СОШ «Феникс»: Есина Т. И. / _____/  Приказ № ____ от «__» _____ 20__ г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

**«Кулинарная студия  
 «Рататуй»**

**Направленность:** художественная, социально-гуманитарная

Уровень: базовый

Возраст обучающихся: 8-13 лет

Срок реализации программы: 1

год Количество часов в год: 34

часа

Составитель:  
 Дудник Анастасия Викторовна,  
 педагог основного общего  
 образования

г. Москва

2023

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### **Направленность программы:**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарная студия «Рататуй» имеет *художественную и социально-гуманитарную* направленность.

Кружки кулинарии, 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.

Занимаясь в кружке, дети:

- узнают новые рецепты выпечки, салатов и вторых блюд;
- научатся приемам декора блюд и выпечки для подачи к праздничному столу;
- создадут свою личную книгу рецептов.

### **Уровень программы**

На занятиях Кулинарной студии «Рататуй» учащиеся развивают творческие способности, самостоятельность, учатся проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У школьников формируются навыки приготовления различных блюд и их эстетического оформления.

Программа создана для учащихся 8-13 лет и рассчитана на базовый уровень освоения.

### **Актуальность программы**

Программа актуальна, поскольку обучение, по данной программе построено как общедоступное руководство для детей, не владеющих навыками приготовления пищи. Данная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, приобрести навыки приготовления изделий из теста, напитков, десертов и др. Воспитанники знакомятся с наиболее употребительными способами оформления блюд. Данная программа позволит современным детям стать более самостоятельными и ответственными при выборе своего рациона, научит более ответственно относиться к выбору полезных продуктов, самостоятельно приготовить блюдо, а не покупать готовые полуфабрикаты. Позволит внести разнообразие в родительско-детские отношения путем привития новых совместных увлечений (совместное приготовление пищи).

### **Цель и задачи программы**

**Цель программы** - научить детей самостоятельному приготовлению различных блюд и украшению их для подачи на стол.

*Задачи программы:*

*задачи в обучении:*

- обучить правилам безопасной работы с инструментами и оборудованием;
- познакомить детей с историей кулинарии и способами обработки продуктов;
- обучить технологии приготовления различных блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

*задачи в развитии:*

- развитие чувства эстетического восприятия прекрасного;
- развитие интереса к кулинарному искусству у детей;
- развитие творческих способностей и фантазии учащихся;
- развитие творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

*задачи в воспитании:*

- воспитание умений строить отношения со взрослыми и сверстниками;
- привитие трудолюбия и уважения;
- развитие самостоятельности;
- формирование любви и уважения к кулинарии.

**Категория учащихся по программе:** 8-13 лет.

**Срок реализации программы:** на 1 году обучения занятия проводятся 1 час в неделю, на 2 - 6 году обучения – 2 часа в неделю.

**Формы и режим занятий**

Форма обучения – очная, групповая. Занятия проводятся в разновозрастных или разновозрастных группах, численный состав группы – 2-8 человек.

**Планируемые результаты реализации программы**

*Результаты теоретической подготовки:*

- виды кухонной посуды, приборов, правила ухода за кухонной посудой и приборами;
- правила первичной обработки и хранения продуктов;
- основы рационального питания;
- основные группы пищевых продуктов;
- красиво сервировать стол;
- виды салатов, технологию приготовления салатов, бутербродов;

- основы столового этикета;
- основы рационального использования продуктов.

*Результаты практической подготовки:*

- обрабатывать (первичная обработка);
- заваривать чай, кофе;
- отбирать продукты для салатов;
- готовить различные виды салатов, пользуясь рецептами;
- готовить бутерброды (горячие, канапе);

- готовить первые и основные блюда, десерты и выпечку;
- сервировать стол.

### *Результаты воспитывающей деятельности*

Учащиеся будут:

- раскрывать чувства эстетического восприятия прекрасного;
- проявлять интерес к кулинарному искусству у детей;
- раскрывать творческие способности и фантазии учащихся.
- проявлять творческую активность через индивидуальное раскрытие своих кулинарных способностей.

### *Результаты развивающей деятельности*

Учащиеся будут:

- уметь строить отношения со взрослыми и сверстниками;
- проявлять трудолюбие и уважение;
- более самостоятельными;
- сформируют любовь и уважение к кулинарии.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ**

### **ПРОГРАММЫ Учебно - тематический план**

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практика	
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Вводное занятие.</b>	<b>2</b>	<b>1,25</b>	<b>0,75</b>	<b>Подготовка стола к чаепитию.</b>
1.1	Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности.	1	1		
1.2	Сервировка стола к чаю. Приготовление и оформление горячих и холодных бутербродов.	1	0,25	0,75	
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Выпечка.</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>В п е ч ь и</b>

2.1	Кексы с ягодами и орехами.	1	0	1	<b>украсить пряничного человечка.</b>
2.2	Шарлотка с яблоками.	1	0,5	0,5	
2.3	Кексы с шоколадной начинкой.	1	0	1	
2.4	Овсяное печенье.	1	0,5	0,5	
2.5	Пряничный человечек.	1	0,5	0,5	
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Салаты и закуски.</b>	<b>7</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>Приготовить и</b>



3.1	Салат «Мимоза».	1	0,5	0,5	<b>украсить Салат Оливье.</b>
3.2	Салат с крабовыми палочками и кукурузой.	1	0,5	0,5	
3.3	Салат Оливье.	1	0,5	0,5	
3.4	Салат Цезарь.	1	0,5	0,5	
3.5	Закуска «Канapé».	1	0,5	0,5	
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Пицца.</b>	<b>5</b>	<b>1,75</b>	<b>3,25</b>	<b>Пицца 4 сыра.</b>
4.1	История пиццы. Рецепты теста.	1	1	0	
4.2	Пицца Пепперони.	1	0,25	0,75	
4.3	Пицца 4 сыра.	1	0,25	0,75	
4.4	Пицца по своему рецепту.	1	0	1	
<b>5</b>	<b>Раздел 5. Полезный фастфуд.</b>	<b>2</b>	<b>1,25</b>	<b>0,75</b>	<b>Приготовление крабсбургера.</b>
5.1	История разного фастфуда.	1	1	0	
5.2	Хот дог.	1	0,25	0,75	
<b>6</b>	<b>Раздел 6. Пасты.</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>	<b>Приготовить к подаче «Фунчозу» с курицей.</b>
6.1	История появления Паст.	1	0,25	0,75	
6.2	«Карбонара» с ветчиной и сливками.	1	0,25	0,75	
	<b>Раздел 7. Вторые блюда.</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>Ризотто с курицей и грибами.</b>
7.1	Ризотто с курицей и грибами.	1	0,5	0,5	
<b>Итого:</b>		<b>72</b>	<b>22,75</b>	<b>49,25</b>	

## Содержание учебно-тематического плана

### 1 раздел. Вводное занятие.

**Тема 1.1. Организация труда на уроке, санитария и гигиена, правила техники безопасности. Сервировка стола к чаю.**

**Теория:** Инструктаж по технике безопасности и санитарным нормам приготовления пищи.

Ознакомление обучающихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, санитарным нормам приготовления пищи, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными

профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

**Оборудование:** тетрадь, ручка.

## **Тема 1.2. Приготовление и оформление горячих и холодных бутербродов.**

**Теория:** Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.

Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

**Практика:** Организация рабочего места. Приготовление открытых, закрытых бутербродов и горячих напитков.

**Оборудование:** тетрадь, ручка.

## **Раздел 2. Выпечка.**

### **Тема 2.1. Кексы с ягодами и орехами.**

**Теория:** Запись рецепта.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка кекса с ягодами. Украшение кекса ягодами и орехами. Чаепитие

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

### **Тема 2.2. Шарлотка с яблоками.**

**Теория:** Запись рецепта.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление шарлотки с яблоками. Выпечка. Украшение. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, кондитерский мешок. Ингредиенты для теста.

### **Тема 2.3. Кексы с шоколадной начинкой.**

**Теория:** Запись рецепта.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление шоколадного теста. Выпечка кекса. Приготовление крема для украшения. Украшение кекса кремом. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, кондитерский мешок. Ингредиенты для теста.

### **Тема 2.4. Овсяное печенье.**

**Теория:** Запись рецепта.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

## **Тема 2.5. Пряничный человек.**

**Теория:** Запись рецепта.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита с духовкой, столовые приборы, посуда, форма для выпечки, ингредиенты для теста.

### **Раздел 3. Салаты и закуски**

#### **3.1. Салат «Мимоза».**

**Теория:** Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

**Практика:** Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

#### **3.2. Салат с крабовыми палочками и кукурузой.**

**Теория:** Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

**Практика:** Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

#### **3.3. Салат Оливье.**

**Теория:** Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

**Практика:** Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

#### **3.4. Закуска «Канapé».**

**Теория:** Запись рецептов раздела. Распределение ингредиентов.

**Практика:** Подготовка продуктов для салата. Сборка салата. Украшение блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, плита, столовые приборы, салатница, приборы для оформления салата.

### **Раздел 4. Пицца.**

#### **4.1. История пиццы. Рецепты теста.**

**Теория:** История пиццы.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста. Выпечка пиццы. Чаепитие

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

## **4.2. Пицца Пепперони.**

**Теория:** Запись рецепта пиццы Пепперони.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста.  
Выпечка пиццы. Чаепитие

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

#### **4.3. Пицца 4 сыра.**

**Теория:** Запись рецепта пиццы 4 сыра.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста.  
Выпечка пиццы. Чаепитие

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

#### **4.4. Пицца по своему рецепту.**

**Теория:** Рецепт теста.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление теста.  
Выпечка пиццы. Чаепитие

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, инструменты для работы с тестом, плита с духовкой.

### **Раздел 5. Полезный фастфуд.**

#### **5.1. История разного фастфуда.**

**Теория:** История фастфуда. Как сделать фастфуд полезным.

**Практика:** Запись рецептов.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита

#### **5.2. Хот дог.**

**Теория:** Запись рецептов хот догов.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Подготовка частей блюда.  
Сборка блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита

### **Раздел 6. Пасты.**

#### **6.1. История появления**

**Паст. Теория:** История Паст.

**Практика:** Запись рецептов.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита.

#### **6.2. «Карбонара» с ветчиной и сливками.**

**Теория:** Запись рецепта «Карбонара» с ветчиной и сливками.

**Практика:** Распределение ингредиентов. Подготовка частей блюда.  
Сборка блюда. Чаепитие.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, установка для просмотра презентаций, столовые приборы, плита.

## **Раздел 7. Вторые блюда.**

### **7.1. Ризотто с курицей и грибами.**

**Теория:** Запись рецепта «Ризотто с курицей и грибами».

**Практика:** Распределение ингредиентов. Приготовление блюда.  
Сервировка. Обед.

**Оборудование:** тетрадь, ручка, кастрюля, столовые приборы, плита.

## **3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

В процессе реализации программы используются следующие **виды контроля:**

- входной контроль - беседа;
- текущий контроль - представление приготовленного блюда;
- промежуточный контроль - выполнение всех приготовленных блюд;
- итоговый контроль - самостоятельный подбор рецепта, приготовление и подача блюда, участие в кулинарных конкурсах и батлах, съемка видео кулинарного мастер-класса.

### **Критерии оценки учебных результатов программы:**

- Слабый уровень – выполняет изделия только с преподавателем.
- Средний уровень – выполняет изделие сам по схемам с небольшой помощью преподавателя.
- Высокий уровень – выполняет изделие сам без помощи преподавателя.

**Формы подведения итогов реализации программы:**  
презентация кулинарных работ.

## **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**Материально-техническое обеспечение программы**

*Требования к помещению(ям) для учебных занятий:* в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.3172-14 для организации учебного процесса учебный кабинет.

*Требования к мебели:* парты со стульями.

*Требования к оборудованию учебного процесса:* доска.

*Требования к оснащению учебного процесса:* венчик, плита, духовая печь, пергаментная бумага, фольга, формы для выпечки, шпажки, зубочистки, продукты.

#### **Педагогическое обоснование содержания программы:**

- усвоение теоретических знаний;
- формирование практических навыков.

#### **Методы обучения:**

**Объяснительно-иллюстративный:** рассказ, беседа, просмотр иллюстраций из журналов, демонстрация и иллюстрация.

**Репродуктивный:** изготовление работ по образцу, алгоритму.

**Диалогический:** диалог между воспитанником и педагогом, которое обеспечивает более полное, точное, углубленное изучение материала, путём обсуждения, возникающих проблем при разработке творческих проектов.

**Эвристический:** воспитанники самостоятельно с учётом приобретённых знаний и умений разрабатывают и изготавливают новые модели, изделия, творческие работы, проводят поиск новых решений.

**Проблемно-исследовательский:** воспитанники совместно с педагогом проводят исследования, обобщают материалы, используют новые технологии. На занятиях широко используются наглядные пособия.

**В процессе работы используются опасные инструменты, поэтому они выдаются учащимся непосредственно во время занятия.**

#### **Данная программа опирается на нормативные документы:**

1. Федеральный Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся») (далее – 273-ФЗ);
2. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. № 533 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным



общеобразовательным программам, утверждённый приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196»;

3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р г. Москва «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

5. Паспорт приоритетного проекта «Доступное дополнительное образование для детей» (протокол от 30 ноября 2016 г. № 11 президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам);

6. Целевую модель развития региональных систем дополнительного образования детей (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 сентября 2019 г. № 467);

7. Указ Президента РФ от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года»;

8. Федеральный национальный проект «Успех каждого ребёнка»;

9. Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г. № 298н);

10. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

11. Приказ Департамента образования города Москвы от 17 декабря 2014 г. № 922 «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014– 2015 учебном году» (в редакции от 07.08.2015 г. № 1308, от 08.09.2015 г. № 2074, от 30.08.2016 г. № 1035, от 31.01.2017 г. № 30, от 21.12.2018 г. № 482);

12. Устав НОЧУ «Феникс»;

13. Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе НОЧУ «СОШ «Феникс».

### ***Список литературы***

1. <https://nsportal.ru/shkola/vneklassnaya-rabota/library/2016/04/30/kruzhok-vypechka-traditsii-i-sovremennost>
2. <https://infourok.ru/programma-kruzhka-magiya-kulinarii-klassi-1692598.html>
3. <https://urok.1sept.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/500424/>
4. <https://infourok.ru/adaptirovannaya-obrazovatel'naya-rabochaya-programma-kruzhka-yuniy-konditer-2897357.html>

5. <http://selina.rusedu.net/post/4831/101097>
6. <https://nsportal.ru/npo-spo/sfera-obsluzhivaniya/library/2017/02/09/dopolnitelnaya-obshcheobrazovatel'naya>
7. <https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-kruzhku-kulinarniy-estet-3019562.html>
8. <https://multiurok.ru/files/rabochaia-proghramma-kruzhka-kulinariia.html>
9. <https://infourok.ru/rabochaya-programma-po-kulinarii-1453969.html>