

Комитет по образованию  
администрации Ханты-Мансийского района  
муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования Ханты-Мансийского района  
«Центр дополнительного образования»

Принята на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от 31.08.2023 года

Утверждаю:  
Директор МАУ ДО ХМР «Центр  
дополнительного образования»  
  
Н.И. Фургуна  
приказ № 257-О от 31.08.2023 г.



**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности  
«Мир моих увлечений (кулинария)»  
возраст обучающихся: 7 - 16 лет  
срок реализации: 4 месяца**

Автор-составитель:  
Сушицкая Светлана Алексеевна,  
педагог дополнительного образования

п.Горноправдинск, 2023 год

## Раздел I. «Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы»

Э.Багрицкий:

*"О, царство кухни! Кто не восхвалял  
Твой синий чад над жарящимся мясом,  
Твой легкий пар над супом золотым!"*

### 1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мир моих увлечений (кулинария)» разработана с учетом современных требований и основных законодательных и нормативных актов Российской Федерации:

Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

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

Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы);

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

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2020 № ГД-39/40 «О направлении методических рекомендаций (вместе с «Методическими рекомендациями 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»);

Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31.01.2022 № ДГ-245/046 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

Приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа–Югры от 04.08.2016 № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

Приказ Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 31.03.2023 №10-П-775 «О внесении изменений в приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 августа 2016 года № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

Приказ Департамента образования и науки Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 04.07.2023 №10-П-1649 «О внесении изменений в приказ Департамента образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 4 августа 2016 года № 1224 «Об утверждении Правил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»;

Региональный проект «Успех каждого ребенка» (Шифр проекта 045-П00 от 13 ноября 2018 г.);

Распоряжение администрации Ханты-Мансийского района от 01.08.2023 № 604-р «Об организации оказания муниципальных услуг в социальной сфере в Ханты-Мансийском районе»;

Постановление администрации Ханты-Мансийского района от 16.08.2023 № 411 «Об утверждении Положения о персонифицированном образовании в Ханты-Мансийском районе»;

Устав муниципального автономного учреждения дополнительного образования Ханты-Мансийского района «Центр дополнительного образования»;

Иные локальные нормативные акты муниципального автономного учреждения дополнительного образования Ханты-Мансийского района «Центр дополнительного образования».

Программа «Мир моих увлечений (кулинария)» охватывает широкий возрастной диапазон (рассчитана на младших и старшие классы 7-16 лет) и multifunctional по своему назначению. В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки —воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии, дети учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые блюда, десерты и пироги.

В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

**Направленность программы** – социально-гуманитарная.

**Вид деятельности** – кулинария.

**Актуальность:** Образовательная программа «Мир моих увлечений (кулинария)» способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальным в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения дети научатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Актуальность обусловлена тем, что происходит сближение содержания программы с требованиями жизни.

В настоящее время возникает необходимость в новых подходах к преподаванию кулинарии, способных решать современные задачи творческого восприятия и развития личности в целом.

В системе эстетического, творческого воспитания подрастающего поколения особая роль принадлежит самоопределению к жизненным ситуациям. Умение видеть и понимать свои собственные силы, развивает интерес к профессиям повара, кондитера, технолога.

Способствует воспитанию культуры чувств, развитию художественно-эстетического вкуса, трудовой и творческой активности, воспитывает целеустремленность, чувство взаимопомощи, дает возможность творческой самореализации личности.

Занятия в объединении «Мир моих увлечений (кулинария)» являются эффективным средством приобщения детей к изучению традиций русской национальной кухни и народных традиций, знаний и умений кулинарного мастерства.

**Отличительная особенность программы** является ведение предмета по социально-педагогическому воспитанию в тесном сотрудничестве с работниками Воскресной школы, (в посёлке Горноправдинск Ханты-Мансийского района при православном приходе храма Вознесения Господня на протяжении многих лет работает воскресная школа). А также нравственному воспитанию при тесном сотрудничестве с МБУ «КДЦ Геолог» в проведении и участия в выставке «Фантазии без границ», а также в проведении поселкового митинга к дню Победы - организации солдатской каши.

Программа предполагает сочетание теоретических и практических знаний - практическим занятиям отводиться 70 % времени. Практическая деятельность детей носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд,

правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Занятия для детей в объединении рассчитаны на теоретические и практические занятия и мероприятия как в Воскресной школе, так и в здании МАУ ДО ХМР «Центр дополнительного образования» п. Горноправдинск, на экскурсии в предприятия общественного питания и хлебопекарню.

**Возраст обучающихся:** 7-16 лет.

**Адресат программы:** программа привлекательна тем, что по ней могут заниматься не только талантливые дети, она доступна каждому, главное желание ребёнка. Программа дополнительного образования «Мир моих увлечений (кулинария)» направлена на приобщение молодого поколения к русской православной культуре, способствует развитию интереса к богатейшей истории русской православной кухни, выбору профиля обучения, развивает интерес к профессиям повара, кондитера, технолога, позволяет использовать в быту разнообразный ассортимент блюд. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. Полученные знания и навыки помогут не только накормить семью, принять гостей, но может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности.

Дети обучаются не только навыкам приготовлению пищи и основам технологии пищи, но и русской православной традиции, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов.

Педагогическая целесообразность программы объясняется формированием высокого интеллекта духовности через мастерство. Целый ряд специальных заданий на наблюдение, сравнение, домысливание, фантазирование служат для достижения этого. Программа направлена на то, чтобы через труд приобщить детей к творчеству кулинарного искусства.

Навыки воспитанники демонстрируют своим сверстникам, выставляют свои работы на выставках и мастер классах.

**Количество обучающихся в группе:** 7-30 человек.

**Объем и срок освоения программы** - срок реализации программы 4 месяца.

С 01 сентября 2023 года по 31 декабря 2023 года общее запланированное количество часов по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Мир моих увлечений (кулинария)» - 96 часов (16 учебных недель).

Программе соответствует один модуль: **Модуль «Мир моих увлечений (кулинария)» Стартовый уровень.**

**Пол обучающихся** – смешанный.

**Продолжительность учебного часа**- 40 минут.

**Формы проведения занятий:** очная, а также допускается очно-заочная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий в период карантина либо в период активированных дней, когда дети по уважительной причине (неблагоприятная эпидемиологическая обстановка,

низкая температура воздуха) не могут посещать занятия в образовательном учреждении. Очно-заочная форма обучения предполагает следующие основные виды учебных занятий: по электронной почте: краткий теоретический материал с использованием инструкционных карт; индивидуальные и групповые консультации обучающихся (веб-камера, по телефону, др.).

Обучающиеся самостоятельно выполняют задания с целью прохождения материала, в том числе с применением интернет-технологий (информационная система, Интернет-сайт учреждения, электронные ресурсы и др.).

#### **Особенности организации образовательной деятельности:**

Дополнительная общеобразовательная программа реализуется в традиционной форме. Обучение детей осуществляется в соответствии с учебным планом. Состав группы постоянный. В процессе реализации программы предполагается использовать актуальные формы организации образовательного процесса:

-лекции, беседы, практические и тематические занятия с использованием информационных технологий;

-самостоятельные работы;

-мастер – классы, выставки.

Так же на занятиях применяются разные игры и упражнения из методической копилки, по тематике занятия. Упражнения на сплочение, упражнения – разминки для эмоционального комфорта в детском коллективе.

#### **Система отслеживания и оценивания результатов обучения:**

Система отслеживания и оценивание результатов обучения детей проходит через участие и организацию различных кулинарных выставках, конкурсов и массовых мероприятий.

Выставочная деятельность является важным итоговым этапом занятий.

Выставки могут быть:

однодневные – проводиться в конце каждого задания с целью обсуждения;

тематические – по итогам изучения разделов тем;

итоговые – в конце года организуется совместное чаепитие с участием педагогов, родителей, гостей для обсуждения.

**По целевой направленности программа – развивающая.**

**Формы общения:** рассказ, диалог, беседа.

## **2. Цели и задачи программы**

**Цель:** познакомить обучающихся с азами рационального питания;

- сформировать умения по приготовлению здоровой пищи;

- развить способность критически относиться разного рода модным диетам;

- воспитать вкус здоровой пищи.

**Задачи:**

*личностные:*

Раннее и системное приобщение ребёнка к рациональному питанию, здоровому образу жизни, родной культуре, духовному пространству на основе развития восприятия, мышления, чувствования и духовного опыта ребенка;

**межпредметные:**

-Подвести к истокам русских традиций национальной кухни как важнейшим механизмам сбережения ценностей отечественной цивилизации;

-Познакомить детей 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 национальной кулинарии;

-Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.

**предметные:**

Одна из важнейших особенностей содержания предмета в дополнительном образовании формирование эмоционально-ценностного отношения к окружающему миру через восприятие духовного опыта человечества – как основу приобретения личностного опыта и самосозидания.

-воспитывать трудолюбие, аккуратность;

-привить навыки работы в группе;

-формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальной кухни.

Программа направлена на то, чтобы через труд приобщить детей к творчеству кулинарного искусства.

### 3. Содержание программы

**Модуль «Мир моих увлечений (кулинария)» 96 часов, 16 учебных недель**

**Количество учебных недель: 16 учебных недель**

**Период обучения: с 1 сентября 2023 по 31 декабря 2023**

#### Учебный план

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	<b>Вводные занятия</b>	<b>12</b>			
1.1.	Вводные инструктажи беседы по технике безопасности.	2	2		опрос устный
1.2.	Кухня.	2	2		тестирование
1.3.	Гигиена приготовления пищи	2	2		тестирование

1.4.	Правила безопасности труда на занятиях.	2	2		Опрос устный, тесты
1.5.	Правила поведения за столом.	2	2		Опрос устный, тесты
1.6.	Сервировка стола	2	2		Опрос устный
2	<b>Изделия из круп.</b>	<b>14</b>	4	10	Дегустация
3	<b>Салаты</b>	<b>18</b>	6	12	Дегустация
4	<b>Блюда из хлеба: бутерброды, тосты</b>	<b>10</b>	3	7	Дегустация
5	<b>Изделия из яиц</b>	<b>20</b>	6	14	Дегустация
6	<b>Блюда с макаронными изделиями</b>	<b>12</b>	4	6	Дегустация
7	<b>Изделия из творога</b>	<b>10</b>	3	7	
8	<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>	2	-	Дегустация
	<b>итого</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	

### Содержание учебного плана

#### 1. Вводные занятия (всего – 12 ч., теория – 6 ч., практика – 6 ч.)

План и задачи кружка кулинарии. Правила пользования нагревательными приборами (газовыми и электрическими плитами). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Правила поведения в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания детей. Меню. Оборудование кухни. Уход за кухонной и столовой посудой. Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене, гигиене питания. Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи; Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.

Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Этикет праздников, что можно кушать вначале, какими приборами пользоваться, когда используют салфетки, когда можно уходить из-за стола по-английски, как обычно поблагодарить, как сказать хозяйки мне это не нужно блюдо.

Практические занятия. Соблюдения правил поведения за столом в кружке как при готовке, так и во время приема пищи. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола. Сервировка закусочного стола «а-ля фуршет».

#### Практические занятия.

Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Подготовка рабочих мест и инвентаря. Составление меню детьми с учетом времени года и сбалансированного питания. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи. Правила пользования нагревательными приборами (газовыми и электрическими плитами). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения

с горячей посудой и продуктами. Соблюдения правил поведения за столом в кружке как при готовке, так и во время приема пищи. Выполнение разных видов сервировки во время занятий.

## **2. Изделия из круп** (всего – 14 ч., теория – 4 ч., практика – 10 ч.)

Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп, обработка. Приготовление каш. Изделия из круп (каши, биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры). Кулинарные изделия с использованием круп – манки, овсяных хлопьев.

Практические занятия. Приготовление рисовых биточков и каши рассыпчатой (гречневой, кукурузной) с использованием современного способа (12—15 мин варить и столько же настаивать). Изготовление блюда русской кухни – кутьи Рождественской. Приготовление манника и печенья из овсяных хлопьев.

## **3. Салаты** (всего – 18 ч., теория – 6 ч., практика – 12 ч.)

Витаминная ценность и калорийность салатов овощных, фруктовых, морских и смешанных. Разновидность салатов. Правила приготовления салатов. Забавно оформленные блюда из овощей. Украшения из овощей.

Практические занятия. Приготовление витаминных салатов, фруктовых салатов, забавно оформленных блюд, украшений из овощей.

## **4. Блюда из хлеба: бутерброды, тосты** (всего – 10 ч., теория – 3 ч., практика – 7 ч.)

Хлеб и его значение в жизни человека. Виды бутербродов. Польза и вред тостов. Нетрадиционные изделия из хлеба и их ценность.

Практические занятия Изготовление гренков традиционных и сладких., горячих и холодных бутербродов, сладких бутербродов. Приготовление тостов сладких и несладких, сендвичей. Использование нетрадиционных изделий из хлеба: канапе и тартинок, тарталеток и волованов.

## **5. Изделия из яиц** (всего – 20 ч., теория – 6 ч., практика – 14 ч.)

Сортность яиц. Пищевая ценность яиц (питательные и кулинарные качества). Простые блюда из яиц (яичница, омлет натуральный и смешанный, яйцо фаршированное). Культурная и художественная ценность пасхального яйца. Непростые изделия из яиц (испанская «тортилья», яичные котлеты). Разнообразные украшения из яиц.

Практические занятия. Приготовление простых блюд из яиц: яичницы, омлета. Изготовление непростых изделий из яиц: испанская «тортилья», яичные котлеты. Украшение блюда русской кухни -пасхальных яиц и их праздничное оформление.

## **6. Блюда с макаронными изделиями** (всего – 10 ч., теория – 4 ч., практика – 6 ч.)

История происхождения макарон. Виды и сорта макаронных изделий. Типы и формы макарон. Состав и приготовление макарон.

Практические занятия. Приготовления макарон по-флотски, макарон с овощной поджаркой. Изготовление запеканки из макарон и других более сложных блюд.

## **7. Изделия из творога** (всего – 10 ч., теория – 3 ч., практика – 7 ч.)

Из истории кисломолочных продуктов. Полезные свойства творога. Значение молочных блюд (питательные и вкусовые качества). Изделия из творога (сырники, вареники, запеканки, пудинги).

Практические занятия. Приготовление вареников ленивых, сырников, запеканки, пирогов. Изготовление блюда русской кухни - пасхи и её праздничное украшение.

#### **8. Итоговое занятие (всего – 2 ч., теория – 2 ч.).**

Подведение итогов. Приготовление блюд несложного технологического процесса детьми, дегустация блюд, расширяет их кругозор и развивает эстетический вкус, способствует ориентации их в выборе профессии.

### **4. Ожидаемые результаты обучения**

#### **Дети должны знать:**

-виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога и других продуктов;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке;

-назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;

-безопасные и санитарные требования к труду;

-этику поведения в различных общественных местах, дома, в гостях;

-правила общения.

#### **Дети должны уметь:**

-приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

-варить картофель, овощи каши, бобовые и макаронные изделия, яйца;

-запекать овощи и крупяные изделия;

-процеживать, замешивать, измельчать;

-приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

-сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку;

-работать в группе, коллективе, выражать в речи свой интерес к предмету

По окончании освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мир моих увлечений (кулинария)» обучающимся вручается **сертификат об обучении.**

## **Раздел II. «Комплекс организационно- педагогических условий»**

### **1.Условия реализации программы.**

#### **Материально-техническое оснащение:**

Согласно учебному плану дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Мир моих увлечений (кулинария)» занятия с обучающимися проходят в трапезной здания Воскресной школы, в которой предусмотрено оборудование, необходимое для занятий и отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Для реализации данной программы целесообразно современное оборудование. Необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства.

#### **Дидактическое обеспечение:**

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- схемы приготовления блюд;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

#### **Методическое обеспечение:**

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а также сменной обуви.

Руководитель объединения дополнительного образования должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа объединения дополнительного образования связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога дополнительного образования особое внимание обращать на технику безопасности.

Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты. Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся

краткие записи в рабочие тетради, а также используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты в виде утренников.

Обучающиеся учатся самостоятельно готовить блюда с учетом различных меню, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности и т.д.

По окончании курса программы тестирование должно определить прогресс развития кулинарных способностей. Это позволяет определить обучение по программе, обсудить результаты, внести изменения в процесс обучения. Контроль так же дает возможность детям и педагогу увидеть результаты своего труда.

#### **Кадровое обеспечение.**

Для реализации программы предусмотрено сетевое взаимодействие со специалистами других организаций: тесное сотрудничество с коллективом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п.Горноправдинск» (совместные мероприятия, выставки творческих работ, конкурсы); с иереем Андреем, настоятелем Прихода храма Вознесения Господня (обучающиеся систематически принимают участие в выставках, организованных Воскресной школой); с работниками муниципального бюджетного учреждения культуры «Библиотечная система» п.Горноправдинск (обучающиеся объединения «Мир моих увлечений (кулинария)» принимают участие в совместных мероприятиях, мастер-классах, выставках и конкурсах и др.); с муниципальным бюджетным учреждением культуры, молодежной политики физкультуры и спорта «Культурно-досуговый центр «Геолог» (обучающиеся ежегодно принимают участие в выставке творческих работ на «День народного единства», участвуют в конкурсах и совместных мероприятиях поселка).

#### **Наличные условия.**

Для реализации данной программы необходимы систематические финансовые вливания для приобретения продуктов питания.

## **2.Формы аттестации /контроля**

Результатом деятельности с обучающимися объединения «Мир моих увлечения (кулинария)» является:

- участие в выставках и конкурсах детского творчества, создание творческих проектов;
- участие в конкурсах новогодних и рождественских газет, плакатов и рисунков;
- участие в муниципальных конкурсах; окружных выставках и т.д.

## **Формы отслеживания, фиксации и предъявления образовательных результатов:**

1. На протяжении всего учебного года ведется журнал учета реализации образовательной программы, где ежедневно фиксируется посещаемости обучающихся их достижения, участие в выставках, мероприятиях, конкурсах, и др.;

2. На протяжении всего учебного года обучающиеся объединения (и педагог) собирает портфолио детей (грамоты, благодарственные письма, отзывы и др.)

3. На протяжении всего учебного года ведется мониторинг результативности освоения общеобразовательной программы «Мир моих увлечения (кулинария)» учащимися (вводный предварительный контроль, текущий промежуточный и итоговый контроль).

### **3.Оценочные материалы**

#### **Пакет диагностических методик:**

*Диагностика*– в переводе с греческого это «способность распознавать», т.е. учение о методах и принципах распознавания особенностей состояния среды на основе всестороннего исследования с целью предсказания возможных отклонений.

*Цель диагностики* - управление личностным ростом ребенка.

Этапы педагогической диагностики:

Результаты образовательной деятельности отслеживаются путем проведения предварительного, текущего и итогового контроля знаний обучающихся.

Вводный (предварительный) контроль: проводится при наборе или на начальном этапе формирования группы – это изучение отношения ребенка к выбранной деятельности, его достижения в этой области, личностные качества ребенка.

Цель – выявление стартовых возможностей и индивидуальных особенностей детей в начале цикла обучения.

Задачи:

- прогнозирование возможности успешного обучения на данном этапе;
- выбор уровня сложности тем, темпа обучения;
- оценку дидактической и методической подготовленности.

Методы проведения:

- индивидуальная беседа;
- наблюдение;
- групповые работы;
- мониторинг.

Текущий (промежуточный) контроль (проводится как правило в середине учебного года) – это изучение динамики роста и развития личности в процессе освоения образовательной программы.

Цель – отслеживание динамики развития каждого ребенка, коррекция образовательного процесса в направлении усиления его развивающей функции.

Задачи:

- оценка правильности выбора технологий и методик;

-корректировка организации и содержания учебного процесса.

Методы проведения промежуточного контроля – мониторинг, групповые и индивидуальные работы, индивидуальные беседы, участие детей в мероприятиях духовно-нравственного направления.

Итоги мониторинга анализируются педагогом и методистом образовательного учреждения.

Итоговый контроль (проводится в конце учебного года) – это проверка освоения детьми программы или ее этапа, учет изменений качеств личности каждого ребенка.

Цель: подведение итогов освоения образовательной программы.

Задачи:

-анализ результатов обучения;

-анализ действий педагога;

Методы проведения итогового контроля:

-участие в выставках, мероприятиях, конкурсах, олимпиадах, концертах и др.;

-сбор портфолио детей (грамоты, благодарственные письма, отзывы и др.);

#### **4 Методические материалы**

##### **Особенности организации образовательной деятельности:**

Форма обучения очная, а также допускается очно-заочная форма обучения (дистанционное обучение) в период карантина либо в период активированных дней, когда дети по уважительной причине (неблагоприятная эпидемиологическая обстановка, низкая температура воздуха) не могут посещать занятия в образовательном учреждении. Дистанционное обучение предполагает следующие основные виды занятий:

- по электронной почте: краткий теоретический материал с использованием инструкционных карт;

- индивидуальные и групповые консультации обучающихся (веб- камера, по телефону, др.);

Обучающиеся самостоятельно выполняют задания с целью прохождения материала, в том числе с применением дистанционных технологий (информационная система, Интернет-сайт учреждения, электронные ресурсы и др.).

##### **Методы обучения:**

Представляет собой способ организации совместной деятельности педагога и детей, направленной на решение образовательных задач.

*На этапе изучения нового* материала в основном используются объяснение темы, технологический процесс, название блюда его характеристика, показ, иллюстрация, демонстрация.

*На этапе закрепления изученного* материала в основном используются дегустация блюда, органолептические показатели, беседа, дискуссия.

*На этапе повторения изученного* – наблюдение, устный контроль (опрос, работа с карточками, игры), (запись рецепта), тестирование.

*На этапе проверки* полученных знаний – зачет, выполнение контрольных заданий, защита творческих работ, выставка, концерт.

### **Формы организации образовательной деятельности:**

Занятия в объединении проходят по группам, индивидуально или всем составом объединения. На практике допускается сочетание различных форм получения образования и форм обучения.

Программа не предусматривает работу с детьми с ОВЗ.

### **Формы организации учебных занятий:**

Изучение содержания программы осуществляется в разнообразных формах: это, и традиционно принятые в системе общего среднего образования формы – практические и теоретические занятия, комбинированные учебные занятия и такие формы, как - исследовательская деятельность, творческая деятельность, экскурсии на предприятия общественного питания, презентации, защита проектов, участие в мероприятиях мастер классах и др.

### **Педагогические технологии:**

«Технология» происходит от греческих *techno*– это значит искусство, мастерство, умение и *logos*– наука, закон. Дословно «технология» – наука о мастерстве.

Практически все известные педагогические технологии можно поделить на следующие группы по идеям, которые лежат в основе их создания.

**I группа** – личностно-ориентированные технологии, главная установка которых – уникальность, целостность личности, способной на осознанный выбор в разнообразных жизненных ситуациях. Это технологии сотрудничества, коллективной творческой деятельности, игровые, клубные и другие.

**II группа** – это технологии управления познавательным процессом. В их основе – четкая дозировка материала, его постепенное усвоение, поэтапный контроль и оценивание. Это блочно-модульные, проблемно-модульные, развивающие, а также многие программированные, информационные технологии (Шаталов В.Ф., Эрдниев П.М., В.И. Занков, В.И. Давыдов, Кэрролл и Блум).

**III группа** – технологии «свободного воспитания». В их основе лежит проектирование образовательного процесса «от ребенка», от его способностей, потребностей и мотивов. Задача педагога состоит в создании условий, среды, обеспечения для развития и обучения ребенка, доверие к его личному опыту, потенциальным возможностям. Это гуманно-личностное обучение, «ненаправленное» обучение, семейная школа, технология автодидактики и витагенного обучения (Ш.А. Амоношвили, А.С. Белкин, др.).

**IV группа** – это дистанционное и концентрированное обучение, парковая технология, др.

### **Алгоритм учебного занятия:**

Занятие в учреждении дополнительного образования детей представляет собой последовательность этапов в процессе усвоения знаний, построенных на смене видов деятельности обучающихся: восприятие, осмысление, запоминание, применение, обобщение, систематики.

**Модель учебного занятия** любого типа можно представить в виде последовательности следующих этапов: организационного, проверочного, подготовительного, основного, контрольного, итогового, рефлексивного, информационного. Основанием для выделения этапов может служить процесс

усвоения знаний, который строится как смена видов деятельности детей: восприятие – осмысление – запоминание – применение – обобщение – систематизация.

### Модель учебного занятия в учреждении дополнительного образования детей:

Блоки	Этапы	Этап учебного занятия	Задачи этапа	Содержание деятельности
Подготовительный	1.	Организационный	Подготовка детей к работе на занятии.	Организация начала занятия, создание психологического настроя на учебную деятельность и активизация внимания.
	2.	Проверочный	Установление правильности и осознанности выполнения домашнего задания (если таковое было), выявление пробелов и их коррекция.	Проверка домашнего задания (творческого, практического), проверка усвоения знаний предыдущего занятия.
	3.	Подготовительный (подготовка к новому содержанию)	Обеспечение мотивации и принятие детьми цели учебно-познавательной деятельности.	Сообщение темы, цели учебного занятия и мотивация учебной деятельности детей (например, эвристический вопрос, познавательная задача, проблемное задание детям).
	4.	Усвоение новых знаний и способов действий	Обеспечение осмысления и первичного запоминания связей и отношений в объекте изучения.	Использование заданий и вопросов, которые активизируют познавательную деятельность детей.
Основной	5.	Первичная проверка понимания изученного	Установление правильности и осознанности усвоения нового учебного материала, выявление ошибочных или спорных представлений и их коррекция	Применение пробных практических заданий, которые сочетаются с объяснением соответствующих правил или обоснованием.
	6.	Закрепление новых знаний, способов	Обеспечение усвоения новых знаний, способов	Применение тренировочных упражнений, заданий,

		действий и их применение	действий и их применения.	которые выполняются самостоятельно детьми.
	7.	Обобщение и систематизация знаний	Формирование целостного представления знаний по теме.	Использование бесед и практических заданий
	8.	Контрольный	Выявление качества и уровня овладения знаниями, самоконтроль и коррекция знаний и способов действий.	Использование тестовых заданий: устного (письменного) опроса, а также заданий различного уровня сложности (репродуктивного, творческого, поисково-исследовательского).
Итоговый	9.	Итоговый	Анализ и оценка успешности достижения цели, определение перспективы последующей работы.	Педагог совместно с детьми подводит итог занятия.
	1	Рефлексивный	Мобилизация детей на самооценку.	Самооценка детьми своей работоспособности, психологического состояния, причин некачественной работы, результативности работы, содержания и полезности учебной работы.
	1	Информационный	Обеспечение понимания цели, содержания домашнего задания, логики дальнейшего занятия.	Информация о содержании и конечном результате домашнего задания, инструктаж по выполнению, определение места и роли данного задания в системе последующих занятий.

### **Дидактические материалы:**

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»
- схемы приготовления блюд
- фото разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;

- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники.
- технологические карточки

## 5. Список литературы

1. Похлебкин, Вильям Васильевич (1923-2000.).  
Занимательная кулинария / В. В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 1999. - 293, [2] с.; 20 см. - (Популярная кулинария).; ISBN 5-227-00440-4
2. Орловская, Александра Викторовна.  
Экономная кулинария: Доступно, вкусно, быстро / А. Орловская. - СПб.: Нев. проспект, 2000. - 192 с.: ил.; 18 см. - (Современная кулинария).; ISBN 5-8378-0173-1
3. Гришин, Петр Дмитриевич.  
Приготовление пищи / П. Д. Гришин. - М.: ВАКС, 1993. – 447 [1] с.: ил.; 21 см.; ISBN 5-88199-002-1 (В пер.): Б. ц.
4. Кухня и приготовление пищи: учеб. пособие/ Саратов. гос. ун-т им. Н. Г. Чернышевского; сост. Е. В. Трафилева. - Саратов: Саратов. гос. ун-т им. Н. Г. Чернышевского, 2005 (Саратов: Саратов. гос. ун-т им. Н. Г. Чернышевского). - 80 с.; ISBN 5-292-03524-6
5. Ляховская, Лидия Петровна.  
Постный стол [Текст]: приготовление пищи в дни поста/ Л. П. Ляховская. - Москва: МСП, 1999. - 317 с.; 20 см.; ISBN 5-7578-0045-3
6. Ратушный, Александр Владимирович.  
Всё о еде от А до Я. Энциклопедия [Текст]: сведения о продуктах, рецептуры и технология приготовления блюд, приготовление пищи для детей, диетического и лечебно-профилактического питания, безопасность пищи, правильное питание и активное долголетие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; [под ред. А. С. Ратушного]. - Москва: Дашков и К°, 2016. - 437 с.: ил., табл.; 22 см.; ISBN 978-5-394-02484-9: 300 экз. (1-й з-д 1-140)
7. Полячек, Яков Григорьевич.  
Приготовление и хранение пищи дома [Текст]. - Москва: Медгиз, 1960. - 68 с.: ил.; 20 см. - (Научно-популярная медицинская литература).
8. Дубянская, Мария Павловна (1877-).  
Здоровая пища и как ее готовить [Текст] / д-р М. П. Дубянская; с предисловием проф. А. Ф. Сулима-Самойло. - Ленинград: Ленинградская правда, 1929. - 119, [1] с.; 22 см.
9. Простакова, Татьяна Михайловна.  
Технология приготовления пищи / Т. М. Простакова. - М.: АСТ ; Ростов н/Д : Феникс, 1999. - 350, [1] с.: ил., табл.; 21 см. - (Учебный курс).; ISBN 5-222-00796-0

10. Чудо-пироги / [Титц Ода; пер. с нем. А. Уткина]. - М.: Мой Мир, 2004 (ОАО Ярослав. полигр. комб.). - 126, [1] с.: ил.; 21 см. - (Бабушкины рецепты); ISBN 3-938209-46-1 (в пер.)

11. Гагаркина, Анастасия Андреевна.

Хлеб, который можно всем: старинные русские рецепты на закваске, функциональный хлеб и выпечка без глютена: [16+] / Анастасия Гагаркина. - Москва: Эксмо, Хлеб-соль, 2022. - 189 с.: цв. ил.; 27 см. - (Домашний хлеб); ISBN 978-5-04-121771-6: 3000 экз

12. Алькаев, Эдуард Николаевич.

Блюда из яиц: разнообразные меню для будней и праздников/ Эдуард Алькаев. - М.: Центрполиграф, 2004. - 301, [1] с.: табл.; 20 см.; ISBN 5-9524-1166-5 (в обл.)

### **Литература для детей:**

1. Буткина, О. Н.

Приготовление пищи для детей [Текст]. - [Свердловск]: Свердлов. обл. гос. изд-во, 1952. - 68 с.; 20 см.

2. Детская кулинария. - Новосибирск: РИФ-плюс, 1999. - 128 с.; 14 см. - (Серия "Вкусные рецепты"); ISBN 5-85298-044-7

3. Кулинария. Готовят дети: [Сборник / Авт.-сост. В. В. Иванова]. - М.: Дом, 2000. - 286, [1] с.: ил.; 21 см.; ISBN 5-85201-332-3

4. Гуралевич, Анна.

Ангелы кухни: готовим полезные и весёлые блюда для детей и вместе с ними: [6+] / Анна Гуралевич. - Москва: Комсомольская правда, 2019. - 141, [2] с.: цв. ил.; 25 см.; ISBN 978-5-4470-0357-9: 3500 экз.

5. Кулинария. Готовят дети: [Сборник] / [Авт.-сост. В.В. Иванова]. - М.: Дом РДФ: Объед. ред. МВД России, [2001]. - 286, [1] с.: ил.; 21 см.; ISBN 5-85201-332-3

6. Юрышева, Яна Вадимовна.

Новогодняя страна Кулинария [Текст]: готовят девочки: [для младшего и среднего школьного возраста: 12+] / Яна Юрышева. - Москва: Э, 2018. - 110 с.: цв. ил.; 27 см. - (Кулинария. Авторская кухня); ISBN 978-5-699-92029-7: 3000 экз.

Приложение 1

### **Календарный учебный график**

Модуль «Мир моих увлечений (кулинария)».

Стартовый уровень, обучающиеся 7-16 лет.

Количество учебных недель: 16 недель (96 часов)

Период обучения: с 01 сентября 2023 по 31 декабря 2023

№ п/п	Название раздела, темы	Кол-во часов	Форма занятия	Формы аттестации/ контроля	Дата по плану	Дата по факту
<b>Вводные занятия</b>		<b>12</b>				
1.	Вводный инструктаж. Техника безопасности.	2	Рассказ	Наблюдение Вводный (предварительный) контроль	01.09.–10.09.	
2.	Кухня.	2	Рассказ	Наблюдение	01.09.–10.09.	
3.	Гигиена приготовления пищи.	2	Интегрированное занятие	Устный контроль	01.09.–10.09.	
4.	Правила безопасности труда на занятиях.	2	Игра	Комбинированный опрос	11.09.–17.09.	
5.	Правила поведения за столом.	2	Комбинированное занятие	Устный контроль	11.09.–17.09.	
6.	Сервировка стола.	2	Беседа	Наблюдение	11.09.–17.09.	
<b>Блюда из круп</b>		<b>14</b>				
7.	Использование круп в кулинарии. Приготовление каш. Каша гречневая и кукурузная.	2	Комбинированное занятие	Наблюдение	18.09–24.09.	
8.	Питательная ценность круп. Рисовая запеканка.	2	Комбинированное занятие	Устный контроль	18.09–24.09.	
9.	Кутья Рождественская.	2	Практика	Индивидуальный опрос	18.09–24.09.	
10.	Манник.	2	Практика	Наблюдение	25.09.–01.10.	
11.	Печенье из овсяных хлопьев.	2	Практика	Наблюдение	25.09.–01.10.	
12.	Маннй пудинг.	2	Практика	Самоконтроль	25.09.–01.10.	
13.	Рисовые биточки.	2	Практика	Комбинированный опрос	02.10–08.10.	
<b>Салаты</b>		<b>18</b>				
14.	Что такое салат? И с чем его едят? Салат из краснокочанной капусты.	2	Рассказ	Наблюдение	02.10–08.10.	
15.	Разновидности салатов. Винегрет овощной.	2	Беседа	Устный контроль	02.10–08.10.	
16.	Правила приготовления салатов. Салат из свеклы с чесноком и грецким орехом.	2	Комбинированное занятие	Комбинированный опрос	09.10.-15.10.	
17.	Заправка к салату. Тертая морковь с яблоками.	2	Практика	Устный контроль	09.10.-15.10.	

18.	Салат «Оливье»	2	Практика	Индивидуальный опрос	09.10.-15.10.	
19.	Салат из консервированной морской капусты.	2	Практика	Устный контроль	12.10–16.10.	
20.	Салаты из овощей и фруктов. Салат «Здоровье».	2	Практика	Самоконтроль	12.10–16.10.	
21.	Фруктовый салат.	2	Практика	Устный контроль	12.10–16.10.	
22.	Овощная фантазия. Украшения салатов.	2	Практика	Выставка творческих работ	23.10.-29.10.	
<b>Блюда из хлеба: бутерброды, тосты</b>		<b>10</b>				
23.	Хлеб и его значение в жизни человека. Кто придумал гренки? Гренки традиционные.	2	Комбинированное занятие	Наблюдение	23.10.-29.10.	
24.	Что такое бутерброды? Виды бутербродов. Горячие бутерброды.	2	Комбинированное занятие	Устный контроль	23.10.-29.10.	
25.	Бутерброды сладкие.	2	Практика	Текущий (промежуточный) контроль	30.10.-05.11.	
26.	Тосты для завтрака. Польза и вред. Несладкие тосты.	2	Практика	Самоконтроль	30.10.-05.11.	
27.	Канapé и тартинки	2	Практика	Устный контроль	30.10.-05.11.	
<b>Изделия из яиц</b>		<b>20</b>				
28.	Сортность. Способы определения доброкачественности яиц. Яичница с колбасой и сыром.	2	Комбинированное занятие	Наблюдение	06.11.-12.11.	
29.	Деревенская яичница с картофелем.	2	Практика	Устный контроль	06.11.-12.11.	
30.	Что такое «Омлет»? Омлет натуральный и смешанный.	2	Комбинированное занятие	Комбинированный опрос	06.11.-12.11.	
31.	«Испанская тортилья»	2	Практика	Наблюдение	13.11.-19.11	
32.	Яйцо фаршированное. Технология приготовления.	2	Практика	Наблюдение	13.11.-19.11	
33.	Украшение фаршированных яиц.	2	Практика	Устный контроль	13.11.-19.11	
34.	Котлеты яичные.	2	Практика	Наблюдение	20.11.-26.11.	
35.	Яйцо пасхальное. Покраска натуральными	2	Комбинированное занятие	Устный контроль	20.11.-26.11.	

	красителями и луковой шелухой.					
36.	Пасхальное яйцо. Крашенки и писанки к праздничной трапезе.	2	Комбинированное занятие	Самоконтроль	20.11.-26.11.	
37.	Украшения из яйца отварного.	2	Практика	Выставка творческих работ	27.11.-03.12.	
<b>Блюда с макаронными изделиями</b>		<b>10</b>				
38.	История происхождения макарон: интересные мифы и факты. Макароны по флотски.	2	Комбинированное занятие	Наблюдение	27.11.-03.12.	
39.	Виды, состав, калорийность и польза макарон. Макароны с овощной поджаркой.	2	Комбинированное занятие	Индивидуальный опрос	27.11.-03.12.	
40.	Спагетти с сыром и яйцом.	2	Практика	Наблюдение	04.12.-10.12.	
41.	Запеканка из макарон.	2	Практика	Наблюдение	04.12.-10.12.	
42.	Творчество в кулинарии – мастерим из макарон.	2	Практика	Устный контроль	04.12.-10.12.	
<b>Изделия из творога</b>		<b>10</b>				
43.	История и польза кисломолочных продуктов. Домашние конфеты из творога.	2	Комбинированное занятие	Наблюдение	14.12.-17.12.	
44.	Интересные факты о твороге. Запеканка творожная.	2	Практика	Устный контроль	14.12.-17.12.	
45.	Вареники ленивые.	2	Практика	Наблюдение	18.12.-24.12.	
46.	Пирог творожный.	2	Практика	Наблюдение	18.12.-24.12.	
47.	Пасха	2	Практика	Устный контроль	18.12.-24.12.	
48.	<b>Итоговое занятие.</b>	<b>2</b>	Практика	Наблюдение	18.12.-24.12.	
<b>Итог</b>		<b>96</b>				

Приложение 2

### Пакет оценочных материалов.

#### Мониторинг:

Объединение «Мир моих увлечений (кулинария)»

<b>Параметры</b>	<b>Критерии</b>	<b>Степень выраженности качества (оценивается педагогом в процессе наблюдения за учебно-практической деятельностью ребенка и ее результатами)</b>	<b>Баллы</b>
<b>Мотивация</b>	Выраженность интереса к занятиям	Интерес практически не обнаруживается	
		Интерес возникает лишь к новому материалу	
		Интерес возникает к новому материалу, но не к способам решения	
		Устойчивый учебно-познавательный интерес, но он не выходит за пределы изучаемого материала	
		Проявляет постоянный интерес и творческое отношение к предмету, стремится получить дополнительную информацию	
<b>Самооценка</b>	Самооценка деятельности на занятиях	Ребенок не умеет, не пытается и не испытывает потребности в оценке своих действий – ни самостоятельной, ни по просьбе педагога	
		Приступая к решению новой задачи, пытается оценить свои возможности относительно ее решения, однако при этом учитывает лишь то, знает он ее или нет, а не возможность изменения известных ему способов действия	
		Может с помощью педагога оценить свои возможности в решении задачи, учитывая изменения известных ему способов действий	
		Может самостоятельно оценить свои возможности в решении задачи, учитывая изменения известных способов действия	
<b>Нравственно-этические установки</b>	Ориентация на общепринятые моральные нормы и их выполнение в поведении	Часто нарушает общепринятые нормы и правила поведения	
		Допускает нарушения общепринятых норм и правил поведения	
		Недостаточно осознает правила и нормы поведения, но в основном их выполняет	
		Осознает моральные нормы и правила поведения в социуме, но иногда частично их нарушает	
		Всегда следует общепринятым нормам и правилам поведения, осознанно их принимает	
<b>Познавательная сфера</b>	Уровень развития познавательной активности,	Уровень активности, самостоятельности ребенка низкий, при выполнении заданий требуется постоянная внешняя стимуляция, любознательность не проявляется	

	самостоятельно сти	Ребенок недостаточно активен и самостоятелен, но при выполнении заданий требуется внешняя стимуляция, круг интересующих вопросов довольно узок	
		Ребенок любознателен, активен, задания выполняет с интересом, самостоятельно, не нуждаясь в дополнительных внешних стимулах, находит новые способы решения заданий	
<b>Регулятивная сфера</b>	Произвольность деятельности	Деятельность хаотична, непродуманна, прерывает деятельность из-за возникающих трудностей, стимулирующая и организующая помощь малоэффективна	
		Удерживает цель деятельности, намечает план, выбирает адекватные средства, проверяет результат, однако в процессе деятельности часто отвлекается, трудности преодолевает только при психологической поддержке	
		Ребенок удерживает цель деятельности, намечает ее план, выбирает адекватные средства, проверяет результат, сам преодолевает трудности в работе, доводит дело до конца	
	Уровень развития контроля	Ребенок не контролирует учебные действия, не замечает допущенных ошибок	
		Контроль носит случайный произвольный характер; заметив ошибку, ребенок не может обосновать своих действий	
		Ребенок осознает правило контроля, но затрудняется одновременно выполнять обучающиеся действия и контролировать их	
При выполнении действия ребенок ориентируется на правило контроля и успешно использует его в процессе решения задач, почти не допуская ошибок			
Самостоятельно обнаруживает ошибки, вызванные несоответствием усвоенного способа действия и условий задачи, и вносит коррективы			
<b>Коммуникативная сфера</b>	Способность к сотрудничеству	В совместной деятельности не пытается договориться, не может прийти к согласию, настаивает на своем, конфликтует или игнорирует других	
		Способен к сотрудничеству, но не всегда умеет аргументировать свою позицию и слушать партнера	

		<p>Способен к взаимодействию и сотрудничеству (групповая и парная работа; дискуссии; коллективное решение обучающихся задач)</p>	
		<p>Проявляет эмоционально позитивное отношение к процессу сотрудничества; ориентируется на партнера по общению, умеет слушать собеседника, совместно планировать, договариваться и распределять функции в ходе выполнения задания, осуществлять взаимопомощь</p>	



## Диагностическая карта личностных достижений

**Цель: Обработка критериев личностного роста обучающихся и изыскания способов дифференцированного подхода к обучению**

ФИО	Психофизиологические характеристики		Когнитивные характеристики	Эмоциональная сфера	Ценностные ориентации. Коммуникативно-адаптационные способности	Мотивационная сфера
	Внимание (ВМ)	Память (ПМ)				
			Моторика (М)	Координация (ориентировка) в учебном пространстве (КО)	Скорость восприятия и переработки информации (С)	Эмоциональный самоконтроль (ЭС)

### **Инструкция к заполнению диагностической карты:**

#### **Психофизиологические характеристики.**

**Память (ПМ)** обучающегося оценивается визуально по следующей шкале оценок

3 балла – очень хорошая память, скорость запоминания и воспроизведения высокая;

2 балла - средний уровень памяти, характеристики неустойчивы;

1 балл – плохая память, скорость запоминания и воспроизведения низкая.

#### **Внимание (ВМ) оценивается визуально:**

3 балла – высокая концентрация внимания, быстрая реакция, обучающихся почти не отвлекается на посторонние дела;

2 балла – неустойчивое внимание или его средний уровень;

1 балл – низкая концентрация внимания, реакция замедленная, обучающийся постоянно отвлекается.

#### **Моторика (М) – оценивается визуально**

3 – учебные движения точные, четкие, уверенные, чертит, рисует быстро, точно, уверенно;

2 – средний уровень владения учебными движениями или неустойчивое владение;

1 – низкий уровень владения.

#### **Координация (ориентировка) в учебном пространстве (КО).**

Для оценивания этого качества внимательнее наблюдайте за ребенком, вспомните, как он ориентируется в учебном кабинете. Много ли ему нужно, чтобы приготовить все необходимое к занятию, или он вечно копается и никак не может достать то, что нужно. Как обучающийся размещает учебные записи, чертежи в тетради, на листе.

3 – высокий уровень координации в учебном пространстве, все делает рационально и оптимально;

2 – средний уровень или неустойчивый;

1 – низкий уровень.

## **Когнитивные характеристики.**

**Скорость восприятия и переработки информации (С)** оценивается визуально по 3-х балльной шкале:

3 - способен очень быстро воспринимать и перерабатывать информацию, что называется, схватывать на лету, может быстро уловить основную мысль, пересказать, ответить вопросы на понимание;

2 – средняя скорость: воспринимает и улавливает информацию, но не всегда может ухватить основную мысль, идею. Не всегда точен в ответах на вопросы на понимание;

1 – низкая скорость восприятия и переработки информации, плохо отвечает на вопросы.

## **Эмоциональная сфера.**

Эмоциональный самоконтроль (ЭС) – определите визуально, насколько обучающийся способен управлять своими эмоциями.

3 – высокий уровень самоконтроля: ребенок в состоянии регулировать свое эмоциональное состояние. Когда необходимо, способен сдерживать эмоции, когда надо – выплеснуть наружу, способен проявлять сочувствие, сопереживание, выражать их эмоционально;

2–средний (неустойчивый) уровень самоконтроля;

1–низкий уровень самоконтроля: обучающийся не способен сдерживать свои эмоции.

## **Преобладающее настроение на занятии (Н).**

3–рабочее настроение;

2 –неустойчивое настроение;

1–нерабочее настроение.

**Волевые качества (В).** Определите визуально, в какой степени проявляются у обучающегося волевые качества на занятии, на мероприятиях.

3 – высокий уровень развития волевых качеств, проявляющихся в настойчивости в достижении желаемых результатов, умении заставлять себя что-то сделать в случае необходимости, в трудолюбии, усердии;

2 – средний (неустойчивый) уровень;

1 – низкий уровень, проявляющийся в вялости, лени, неумении взять себя в руки в случае необходимости.

**Реактивность (Р)** - вспомните особенности поведения обучающегося на занятиях и определите, проставив в диагностической карте буквы И, Р, Н, преобладающий характер поведения обучающегося.

**И** – импульсивное поведение: обучающийся способен действовать по первому побуждению под влиянием внешних обстоятельств или эмоций, не обдумывает свои поступки, не оценивает все «за» и «против». Он быстро реагирует и столь же бурно раскаивается в своих действиях.

**Р** – рефлексивное, обдуманное поведение, осознанное, быстрое, разумное.

**Н** - неустойчивое поведение, либо вы не можете определить преобладающий характер поведения.

## **Ценностные ориентации.**

### **Коммуникативно-адаптационные способности.**

#### **1. Ценности коммуникативной деятельности (ЦКД).**

Оценивается реальное место и роль обучающегося в коммуникативных отношениях в объединении. Место и роль в коммуникативных отношениях могут быть выражены в качественных характеристиках: лидер (Л), признаваемый (П), отвергаемый (О).

**Л** - лидер: имеет высокий авторитет в группе сверстников или в группе. Позиция лидера проявляется во всех видах учебной и внеучебной деятельности, желанный участник всех мероприятий и желанный субъект общения.

**П** – признаваемый. Авторитетный человек, с чьим мнением считаются в каких-то отношениях (его круг общения в группе уже, чем у лидера).

**О** – отвергаемый. Постоянного круга общения в объединении нет. Контакты носят случайный характер, в игры его приглашают редко.

#### **2. Преобладающий характер стиля общения (ХСО).**

**Т** - терпимый. При таком стиле общения человек обладает развитым чувством собственного достоинства и самоуважения, что позволяет ему с уважением относиться к достоинству других; умеет воспринимать другую, отличную от своей точку зрения; редко вступает в конфликты, стремится к их разрешению мирным путем, самооценка адекватна.

**К** – конформистский. Размыты представления о нормах общения, часто неадекватная самооценка, легко принимает любой стиль общения, сложившийся в группе, групповые нормы и ценности некритически присваивает, несамостоятелен, в конфликтной ситуации ведет себя так, как принято в его группе.

**А** – неадекватная самооценка. Нетерпим к другой точке зрения, позиции, сам создает конфликтные ситуации.

## **Мотивационная сфера**

### **Уровень мотивации (У).**

3 балла – высокий уровень мотивации: обучающийся с удовольствием занимается, это доставляет ему радость, он хочет узнать, как можно больше;

2 балла –средний (неустойчивый) уровень мотивации;

1 балл –низкий уровень мотивации: обучающийся без желания занимается в объединении.

### **Интерес к предмету (ИП):**

3 балла – высокий; 2 балла – средний; 1 балл – низкий.

**Карточка индивидуального развития ребенка**

**Фамилия, имя** \_\_\_\_\_

**Возраст** \_\_\_\_\_

**Название детского объединения** \_\_\_\_\_

**Педагог** \_\_\_\_\_

**Дата начала наблюдения** \_\_\_\_\_

Качество	Оценка качества (в баллах) по времени				
	Исходное состояние	Через 1 месяца	Через 2 месяца	Через 3 месяца	Через 4 месяца
<b>Мотивация занятиям</b>					
<b>Познавательная нацеленность</b>					
<b>Коммуникативные умения</b>					
<b>Творческая активность</b>					
<b>Коммуникабельность</b>					
<b>Достижения</b>					

**Карта личностных достижений обучающегося (в баллах, соответствующих степени выраженности измеряемого качества)**

**Фамилия, имя ребенка** \_\_\_\_\_

**Возраст** \_\_\_\_\_

**Вид и название детского объединения** \_\_\_\_\_

**Ф.И.О. педагога** \_\_\_\_\_

**Дата начала наблюдения** \_\_\_\_\_

<b>Сроки диагностики</b>	<b>Первый год обучения</b>
<b>Показатели</b>	<b>Конец первого полугодия</b>
<b>1 Теоретическая подготовка</b> Теоретические знания Владение специальной терминологией	
<b>2 Практическая подготовка ребенка</b> Владение специальным оборудованием и оснащением	
Теоретические знания:	

<p><b>Обще учебные умения и навыки ребенка:</b>  Учебно-коммуникативные умения:  а) умение слушать и слышать педагога  б) умение выступать перед аудиторией  с) умение вести полемику, участвовать в дискуссии.  Учебно-организационные умения и навыки:  а) умение организовать свое рабочее (учебное) место  б) навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности  с) умение аккуратно выполнять работу</p>	
<p><b>Предметные достижения обучающегося:</b>  На уровне детского объединения (кружка).  На уровне района, поселка.  На республиканском, международном уровне</p>	

Карточка позволяет ввести поэтапную систему контроля за обучением детей и отслеживать динамику образовательных результатов ребёнка по отношению к нему самому, начиная от первого момента взаимодействия с педагогом. Этот способ оценивания – сравнение ребёнка не столько с другими детьми, сколько с самим собой, выявление его собственных успехов по сравнению с исходным уровнем – важнейший отличительный принцип дополнительного образования, стимулирующий и развивающий мотивацию обучения каждого ребенка.

Регулярное отслеживание результатов может стать основой стимулирования, поощрения ребёнка за его труд, старание. Каждую оценку надо прокомментировать, показать, в чем прирост знаний и мастерства ребёнка – это поддержит его стремление к новым успехам.

Суммарный итог, определяемый путем подсчета тестового балла, дает возможность определить уровень измеряемого качества у конкретного обучающегося и отследить реальную степень соответствия того, что ребёнок усвоил, заданным требованиям, а также внести соответствующие коррективы в процесс его последующего обучения.

**По итогам обучения программы «Мир моих увлечений (кулинария)» обучающиеся:**

-осваивают следующие базовые технологии кулинарного мастерства в соответствии с традициями русской народной кухни, Государственного образовательного стандарта: культурно-исторической, информационно-методологической, социально-правовой, экологической, культуры здоровья:

- раскрывают их смысл в соответствии с контекстом употребления;
- умеют правильно использовать в своей речи и технологию;
- использовать их при организации самостоятельных видов деятельности.

В соответствии с целями дополнительной образовательной программы в условиях реализации программы результаты духовно – нравственного развития и воспитания обучающихся могут быть представлены через:

-овладение предметной технологии по кулинарии и духовно – нравственных ценностей и категорий;

-приобщение всех участников образовательного процесса к базовым ценностям российской цивилизации;

-развитие коммуникативных умений;

-развитие управленческих способностей;

-наполнение духовным смыслом уклада жизни и социокультурного пространства, окружающего обучающегося;

-развитие мотивации к общению, самовыражению, самоопределению;

- создание условий для успешной адаптации обучающегося в образовательном учреждении, социальной среде на основе единой системы ценностей, образовательных технологий и активных форм обучения.

**Обобщенный результат** освоения обучающимися курса «Мир моих увлечений (кулинария)» может быть представлен в следующих личностных характеристиках ребенка:

-любопытный, активно и заинтересованно познающий мир;

-владеющий основами умения обучаться, способный к организации собственной деятельности;

-любящий свой народ, свой край и свою Родину и традиции русской кухни

-уважающий и принимающий ценности семьи и общества;

-готовый самостоятельно действовать и отвечать за свои поступки перед семьей и обществом;

-доброжелательный, умеющий слушать и слышать собеседника, обосновывать свою позицию, высказывать свое мнение;

-выполняющий правила здорового и безопасного для себя и окружающих образа жизни.

**Открытое занятие объединения «Мир моих увлечений (кулинария)»  
Приготовление блюд из творога.**

**Сушицкая Светлана Алексеевна, педагог дополнительного образования**

**Раздел: Технология**

**Учебные цели занятия:**

- дать общие сведения о молочных продуктах, способах их производства, сроках хранения и о блюдах из молока
- обучить технологии приготовления различных блюд из творога при помощи различных видов тепловой обработки (варки, жарения, выпекания)
- воспитывать бережное отношение к продуктам питания, аккуратность, ответственность, самостоятельность.

**Материально-техническое оснащение:** электрическая плита, посуда, кухонный инвентарь, набор продуктов

**Ход занятия**

**1. Организация начала занятия.**

Взаимное приветствие, проверка наличия детей, их подготовленности к занятию (набор продуктов, внешний вид), организация внимания.

**2. Проверка домашнего задания.**

Вопросы для повторения:

1. Назовите химический состав молока.
2. Назовите молочные продукты.

**3. Подготовка к активной работе на основном этапе занятия – восприятие нового материала.**

**3.1. Вводный инструктаж**

**Тема занятия:** “Значение молочных блюд в питании человека. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов”.

**Цель:** на сегодняшнем занятии мы должны познакомиться с видами молочных продуктов и научиться готовить блюда из молочных продуктов с помощью различных видов тепловой обработки (варки, жарения, выпекания).

**Изложение нового материала**

Благодаря своей пищевой ценности молоко может заменить любой продукт, но ни один продукт не может заменить молоко.

Молочные продукты, которые получают с помощью брожения, называют кисломолочными. По характеру брожения такие продукты разделяют на две группы: к первой группе относятся продукты, которые получают в результате молочнокислого брожения, т.е. брожения, вызванного деятельностью молочнокислых бактерий. Его используют при производстве простокваши, сметаны, творога, сыра.

Ко второй группе относят продукты, которые получают при смешанном брожении (молочнокислом и спиртовом). При спиртовом брожении образуется спирт и углекислый газ (если вы когда-нибудь обращали внимание на то, как поднимается тесто, то обязательно должны были заметить пузырьки на его поверхности – это и есть углекислый газ, который имеет спиртовой запах). Таким

способом изготавливают кефир, кумыс. Ассортимент кисломолочных продуктов очень велик. Какие вы знаете кисломолочные продукты? Очень увлекательна история *кефира*. Секрет его изготовления горцы долго не раскрывали, в России он стал известен с середины 19 века. Кавказцы готовили кефир примитивным способом: брожение происходило в специальных кожаных мешках (бурдюках), наполненных молоком. В складках мешков сохранялись остатки закваски. В “технологии” изготовления принимало участие множество “сотрудников”: летом и весной мешки выносили на улицу, и каждый проходящий считал своим долгом толкнуть бурдюк ногой – ведь для получения кефира хорошего качества его нужно как можно чаще взбалтывать! Сейчас кефир готовят при помощи закваски, приготовленной на кефирных грибах. Характерными свойствами кефира является освежающий кисломолочный, слегка острый вкус и жидкая консистенция. Хранят кефир при температуре 8 градусов не более 36 часов.

**Сметана** – это русский национальный продукт. За границей сметану узнали недавно, да и сейчас выпускают ее в ограниченном количестве. Раньше сметану получали самым примитивным способом: снимали верхний слой с кислого, чаще сырого молока. Сейчас сметану получают из пастеризованных и охлажденных сливок. Заквашивают сливки специальной закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых стрептококков. Хранят сметану при температуре от 4 до 8 градусов 72 часа.

Очень ценным молочным продуктом является **творог**, который представляет собой своеобразный концентрат белка и кальция.

В народе творог называют продуктом, не знающим запретов, т. к. благодаря высокому содержанию полноценного белка, творог широко используется в питании детей, подростков, кормящих матерей и пожилым людям. Вырабатывают творог разными способами. Наиболее распространен кислотно-сычужный. Хранят творог при температуре 4-8 градусов 36 часов.

Используя молоко и молочные продукты, можно приготовить множество разнообразных блюд. Блюда из молочных продуктов в процессе приготовления могут подвергаться различной тепловой обработке: варке – супы, каши, вареники, кисели; жарению – сырники, блинчики; запеканки, пудинги.

Качество молочных продуктов легко определить по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции. Все несвежие продукты имеют специфический неприятный запах. Их поверхность покрывается пленкой, меняется цвет, появляется кислый или горьковатый вкус, консистенция становится тягучей, липкой. Все молочные продукты следует хранить в холодильнике, строго соблюдая сроки хранения.

#### **4. Практическая работа.**

4.1 Разбивка по бригадам, определение рабочих мест, раздача инструкционных карт.

4.2. Правила ТБ (прочитать, отметить в журнале ТБ отсутствующих).

4.3. Требования к качеству блюд, приготовленных из молочных продуктов:

а) молочные блюда должны иметь вкус, цвет и запах молока и консистенцию, соответствующую данному блюду: супы – жидкую, каши – жидкую или вязкую, соусы – средней густоты.

б) у запеканок, ленивых вареников, пудингов поверхность ровная, без трещин и комков; вкус, цвет и запах, свойственные творогу.

в) сырники имеют приплюснутую круглую форму с ровной румяной поверхностью.

4.4. Самостоятельная работа детей под руководством педагога:

приготовление блюд из творога – ленивых вареников, сырников, печенья, какао.

**5. Подведение итогов. Рефлексия.** Самопроверка, соответствие требований качеству, дегустация (сервировка стола к чаю).

**6. Уборка рабочих мест.**

**7. Домашнее задание:**

- Составить кроссворд, чтобы получить слово “молоко”.
- Найти и записать загадки, пословицы и поговорки о молоке.
- Угостить домашних блюдом, которое научились готовить, показать умения дома.

### **Инструкционная карта № 1**

#### **“Приготовление вареников ленивых из творога”**

Посуда и инвентарь: сито, миска для смешивания продуктов, сковорода, ложка столовая, нож, деревянная лопаточка, разделочная доска.

Норма продуктов: Творог – 200 г, мука пшеничная – 1–2 стакана, яйцо – 3 шт, сахар – 1\2 ст. ложки, маргарин – 100 г, сметана – 1\3 стакана, сода на кончике ножа, соль – по вкусу.

Технология выполнения работы:

1. Творог тщательно протрите через сито, так чтобы в нем не оставалось комков.

2. Просейте муку для обогащения ее кислородом и удаления посторонних примесей.

3. Соедините творог, муку, яйца, сахар, соль и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

4. Выложите полученную массу на стол и раскатайте в форме батона диаметром 5–6 см.

5. При помощи ножа разделите на равные части по 1–1,5 см, придайте им форму биточков и панируйте в муке.

6. На сковороде разогрейте жир и аккуратно выложите сырники.

7. Обжарьте их с обеих сторон до образования румяной корочки.

8. Подайте сырники по 2–3 штуки на порцию с вареньем или сметаной.

### **Инструкционная карта № 2**

#### **“Приготовление вареников ленивых из творога”**

Посуда и приспособления: кастрюля емкостью 3 л, дуршлаг, миска глубокая, доска для мучных изделий, нож, сито.

Норма продуктов: творог – 300 г, мука пшеничная – 100 г, яйцо – 1 шт, сахар 50 г, соль по вкусу, сметана 100 г.

### **Технология выполнения работы:**

1. Протереть творог через сито.
2. Творог соединить с яйцом, солью, сахаром, мукой и перемешать.
3. Полученную однородную массу нарезать на куски, раскатать колбаской диаметром 15 мм и нарезать наискосок ножом небольшими ромбиками.
4. Отварить. Готовность определяется так: после всплывания вареников варить 1-2 минуты.
5. Готовые вареники откинуть на дуршлаг.
6. Переложить вареники в глубокое блюдо с растопленным сливочным маслом и помешать.
7. Для ленивых вареников нам понадобится:
  - жирный творог – 125 гр (пол пачки);
  - яйцо – 1 шт;
  - мука – 3 ст. л. с горкой в тесто + мука для разделки вареников;
  - соль мелкая – 2 щепотки (по вкусу).



### **Технология выполнения работы:**

1. Творог протереть через сито.
2. Смешать творог с мукой и мягким маргарином.
3. Сделать из теста шарики диаметром 3–4 см раскатывать их скалкой, обмакивать в сахар и складывать пополам.

Выпекать в средней духовке около 20 минут



Половину пачки творога выложите в глубокую миску, разомните вилкой. Вбейте яйцо, посолите. Перемешайте.



Пшеничную муку просейте, добавьте в творог. Перемешивайте ложкой или вилкой до тех пор, пока тесто не станет плотноватым, вязким.



Поверхность рабочего стола или разделочную доску присыпьте тонким слоем муки. Выложите творожную массу, руками быстро замесите тесто. Оно получится мягким, влажноватым, слегка липнущим к рукам. Не старайтесь добавить еще муки и сделать тесто плотным, из такого теста вареники получатся жесткими. Если тесто сильно липнет к рукам, смочите ладони под холодной водой или присыпьте мукой.



Разделите тесто на 2-3 части. Из каждой скатайте колбаску. Острым ножом разрежьте ее на небольшие кусочки – это и будут ленивые вареники. Собственно, они уже готовы для варки. Но чтобы вареники выглядели аккуратнее, кусочкам теста нужно придать форму. Если просто приплюснуть их ладошкой, получатся лепешечки. Если надавить вилкой (ее нужно окунать в муку, чтобы вареники не прилипали), то будут лепешечки с бороздками, в которых задерживается сметана и масло. А можно скатать круглые шарики – такие вареники особенно любят дети.



Когда все вареники будут слеплены, поставьте на огонь кастрюлю с водой, посолите воду по вкусу. Как только закипит, выкладывайте вареники по одному и сразу же аккуратно помешивайте воду ложкой, чтобы вареники не прилипли к доньшку кастрюли.



Варить нужно пока вареники не всплывут на поверхность. С этого момента огонь уменьшайте, чтобы вода едва кипела, и варите 2-3 минуты, не дольше. Вынимайте шумовкой, перекладывайте в тарелку со сливочным маслом. Если

вареники тонкие (лепешечки), то доставать их нужно через минуту после того, как всплыли на поверхность. Иначе вареники переварятся, станут клейкими. Это не значит, что блюдо испорчено, но вкус ухудшится.



Ленивые вареники из творога очень вкусные пока горячие, подавайте их к столу сразу же как приготовили. Сметана, варенье, сгущенка, сливочное масло – любая добавка к ним отлично подойдет. Советуем также посмотреть рецепт приготовления ленивых вареников с картошкой.

Несколько советов.

-Творог для ленивых вареников лучше брать жирный и не слишком кислый.

-Не увлекайтесь добавлением муки – это ухудшит вкус вареников. В них должны чувствоваться крупинки творога.

-Если добавляете сахар в тесто, то придется положить больше муки.

-Ленивые вареники после разделки можно заморозить. Пересыпьте их мукой, выложите в один слой на доску, застеленную полиэтиленом. Заморозьте в морозилке. Излишки муки стряхните, разложите вареники по пакетам и используйте по мере надобности. Перед приготовлением размораживать их не нужно – сразу же отправляйте в кипяток и варите как свежеприготовленные.

Подавать со сметаной

### **Самоанализ**

Запланированный объем работы выполнен;

- цели занятия реализованы полностью;

- общая оценка результатов эффективности занятия: положительная, все дети с заданием справились, были активны в беседе, с интересом слушали педагога и заинтересовано выполняли практическое задание. Дети проявляли высокую познавательную активность на всех этапах занятия. По результатам рефлексивно-оценочного этапа дети своими результатами остались довольны.

*Саморекомендации по улучшению качества занятия:*

- продолжать работать в совершенствовании педагогического мастерства, отработывая четкость в постановке вопросов.

### **Тонкости в приготовлении**

Готовить экономно – это не значит тотально экономить на продуктах. Один из главных принципов разумной экономии – умение приготовить вкусную еду из того, что нашлось в холодильнике, в том числе используя скоропортящиеся продукты. Такие, как творог – хранить его долго нельзя, и уже на следующий день во вкусе творога появляется кислинка. Чтобы продукт не испортился, его

нужно пустить в дело. Например, приготовить на завтрак ленивые вареники из творога. Есть разные рецепты ленивых вареников, их готовят и с картофелем, и с курагой, но общий принцип приготовления одинаковый: творог смешивается с мукой, яйцами, солью или сахаром. Получившееся тесто режут кусочками и отваривают в подсоленной воде. Сразу же подают к столу с маслом, сметаной, вареньем или сгущенкой. В этом рецепте в тесто не добавляется сахар, вареники получаются слегка солоноватыми. Возможно, на ваш вкус они не будут идеальными, и это нормально – вкусы у всех разные. Но все легко исправить, добавляя в тесто чуть больше муки, творога или сахара. Сейчас главное разобраться в самом процессе приготовления и научиться определять степень готовности вареников. Их легко переварить, и если пропустить момент, когда нужно доставать, то они получатся клейкими.