

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ХАБАРОВСКА
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования г. Хабаровск
«Центр развития творчества детей и юношества»

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического
совета
Протокол № 4
от «18» 06 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАУ ДО «ЦРТДиЮ»

П.С. Ермакин
от «18» 06 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: стартовый
Возраст обучающихся: 10-15 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Пиманова Наталья Викторовна,
педагог дополнительного образования

г. Хабаровск, 2026

1.КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОП

1.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусные истории» разработана на основе нормативно-правовых актов и документов:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г.№ 678-р «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030года»;

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 01.07.2025 г. №1745-р «О внесении изменений в Концепцию развития дополнительного образования детей до 2030 года»;

– Приказом Минпросвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

– Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

– Распоряжением Министерства образования и науки Хабаровского края от 26.09.2019 г. № 1321 «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в городском округе, муниципальном районе Хабаровского края»;

– Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. № 09-3242);

– Приказ КГАОУ ДО РМЦ от 27.05.2025 г. № 220 П «Об утверждении Положения о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе, реализуемой в Хабаровском крае»;

Устав МАУ ДО г. Хабаровск «Центр развития творчества детей и юношества»

Направленность программы: социально - гуманитарная

Уровень сложности программы: стартовый

Актуальность программы обусловлена тем, что она направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию учащихся, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения дети учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Программа направлена на воспитание ребёнка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.

Является актуальной и востребованной, так как способствует ранней профориентации, развитию познавательных навыков, подготовке к будущей профессиональной деятельности в востребованных областях, и соответствует современным образовательным трендам. Она способствует формированию всесторонне развитой личности, готовой к вызовам современного мира.

Отличительные особенности программы:

Программа составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Программой указывается потребность общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении и подготовке их к самостоятельной жизни.

Также особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Продолжительность занятий и объем информации соответствуют возрасту и уровню восприятия детей.

Педагогическая целесообразность программы:

Обучение в основном проводится в очной форме, в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определённого технологического приёма). Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое

время они успевают освоить материал в большом объеме. Каждый выполняет свою работу, но в достаточной мере владеет информацией о том, что и как выполняют товарищи. Также формами образовательного процесса являются: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники.

Также формами образовательного процесса являются: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания, конкурсы и праздники. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Адресат программы:

Дети школьного возраста 10-15 лет. Набор детей в группы свободный, без предъявления требований к уровню подготовленности. Состав групп постоянный. Наполняемость учебных групп объединения 10-12 человек.

Объем и срок освоения программы:

Данная программа рассчитана на 1 год, 258 учебных часов, включая каникулярный период.

Период	продолжительн ость занятий	кол-во занятий в неделю	кол-во часов в неделю	кол-во недель	кол-во часов в год
1 год обучения	3 часа	2	6	43	258

Форма обучения: очная форма обучения

Режим занятий: два раза в неделю по три часа.

1.2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Цель программы - сформировать у детей основы кулинарной грамотности, навыки рационального питания и культуру труда в процессе освоения кулинарных технологий и традиций.

Задачи программы

Предметные:

-познакомить детей с историей кулинарии и отдельных национальных кухонь, раскрыть связь традиционных способов обработки продуктов с принципами рационального питания.

-формировать представления о питательных веществах в продуктах, правилах сбалансированного питания и лечебных свойствах отдельных продуктов.

-обучить основам организации труда при приготовлении пищи, включая планирование этапов работы, распределение времени и учёт ресурсов.

Метапредметные:

-формировать навыки работы с кухонными инструментами и приборами, научить выбирать и безопасно использовать оборудование в зависимости от вида обработки продуктов.

-освоить базовые технологии приготовления блюд (варка, запекание, тушение и др.) и научиться адаптировать рецепты под доступные продукты и условия.

-обогащать словарный запас кулинарной терминологией, научиться корректно использовать профессиональные понятия в устной и письменной речи при описании процессов приготовления и презентации блюд.

Личностные задачи:

-воспитать трудолюбие, аккуратность и самостоятельность через выполнение практических заданий и ответственность за результат своего труда.

-развить навыки работы в группе: умение распределять роли, договариваться, совместно решать возникающие проблемы и уважительно относиться к мнению других.

-привить любовь и уважение к традициям русской кухни, сформировать осознанное отношение к здоровому питанию и позитивную установку на участие в семейной бытовой деятельности.

1.3 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Не совпадают часы

№	Название раздела, блока, модуля	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Раздел 1 Вводное занятие	6 ч.	4ч.	2ч.	Беседа
2	Раздел 2 Традиции русской кухни.	9ч.	6ч.	3ч.	Диагностика
3	Раздел 3 Овощи и фрукты в питании человека.	54ч	9ч.	45ч.	Тестирование
4	Раздел 4 Сладкие блюда и напитки.	12ч.	3ч.	9ч.	Наблюдение
5	Раздел 5 Молоко и молочные продукты.	27ч.	8ч.	19ч.	Контрольный опрос

6	Раздел 6 Изделия из круп.	18ч.	2ч.	16ч.	Викторина.
7	Раздел 7 Макаронные изделия.	12ч.	1ч.	11ч	Тестирование
8	Раздел 8 Блюда из мяса	9ч.	4ч.	5ч.	Контрольный опрос.
9	Раздел 9 Блюда из птицы	9ч.	3ч.	6ч.	Беседа
10	Раздел 10 Блюда из рыбы.	12ч.	4ч.	8ч.	Наблюдение.
11	Раздел 11 Грибные блюда.	9ч	2ч.	7ч.	Практическая работа.
12	Раздел 12. Изделия из теста	39ч.	7ч.	32ч.	Тестирование
	Каникулярный период	42ч.	2ч.	40ч.	Игры, викторины, мастер классы,
Итого за год		258	55ч.	203ч.	

Содержание программы

Раздел 1 «Вводное занятие»

Теория.

Вводное занятие. Знакомство с планом работы кружка. ТБ при работе в кабинете обслуживающего труда. Личная гигиена во время приготовления пищи. Гигиена приготовления пищи.

Практика. Беседа, викторина.

Раздел 2 «Традиции русской кухни»

Теория.

История русской кухни. Значение этикета в жизни человека. Правила поведения за столом. История появления столовых приборов.

Чай. История появления чая в России. Виды чая. Чайная церемония.

Основы рационального питания. Хранение продуктов питания. Сроки хранения готовых блюд.

Практика. Викторина. Сервировка стола к чаю. Таблица сроков хранения блюд и продуктов.

Раздел 3 «Овощи и фрукты в питании человека»

Тема 3.1 Салаты

Теория. Растительные продукты питания. Первичная обработка овощей и фруктов.

Простая и сложная форма нарезки овощей. Овощные блюда и гарниры.

Польза салатов из свежих овощей.

Практика. Салаты из варёных овощей. «Винегрет», Технологическая карта приготовления салатов.

Тема 3.2 Фруктовые закуски.

Теория. Польза фруктов в рационе питания человека. Виды фруктовых закусок

Практика. Салаты из фруктов.

Тема 3.3. Блюда из картофеля.

Теория. Пищевая ценность картофеля. Последовательность приготовления и украшения блюда. Правила подачи блюда. Технологическая карта продукта.

Практика. Продукт (блюдо) Свекольник, картофельные котлеты. бал салатов.

Картофель с овощами запечённый в духовке.

Раздел 4 «Сладкие блюда и напитки»

Теория. Традиционные русские напитки. Технологическая карта приготовления компотов.

Практика. Продукт (блюдо) Домашний кисель. Компот из сухофруктов, компот из свежих фруктов. Консервирование компота из свежих фруктов.

Раздел 5 «Молоко и молочные продукты»

Тема 5.1 Блюда из молока.

Теория. Животные продукты питания в рационе человека. Процесс изготовления творога. Блюда из творога. Технологическая карта приготовления творожников. Процесс изготовления ряженки.

Практика. Продукт (блюдо) Шарики творожные. Смюзи из ряженки. Молочные коктейли.

Тема 5.2 Блюда из яиц.

Теория. Продукты животного происхождения. Энергетическая и пищевая ценность яиц. Наблюдение. Технологическая карта продукта.

Практика. Омлет. Запеканки из яиц. Яичные рулетики с различными начинками. Домашний майонез. Салат «Оливье», Салат «Мимоза»

Раздел 6 «Изделия из круп»

Теория. Значение круп в рационе питания человека. Технологическая карта продукта.

Практика. Приёмы приготовления манной каши. Молочная рисовая каша. Приготовление гречневой каши. Приготовление плова. Первые блюда с крупами.

Рассольник. Первые блюда с крупами. Суп «Харчо»

Раздел 7 «Макаронные изделия»

Теория. История создания макаронных изделий. Технологическая карта продукта.

Практика. Макароны по флотски. Молочный суп с макаронами. Лапша домашняя. Спагетти с пастой «Карбонара»

Раздел 8 «Блюда из мяса»

Теория. Мясо в рационе питания человека. Энергетическая и пищевая ценность мяса. Тепловая обработка мяса. Технологическая карта продукта. Наблюдение.

Практика. Свинина тушеная с картофелем. Изготовление фарша. Тефтели.

Раздел 8 «Блюда из птицы»

Теория. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Виды блюд из мяса птицы. Викторина. Технологическая карта продукта.

Практика. Продукт (блюдо) Куриная грудка с овощами. Рубленые котлеты из куриной грудки.

Раздел 10 «Блюда из рыбы»

Теория. Питательная ценность рыбы. Обработка мороженой рыбы. Разделка рыбы. Технологическая карта продукта.

Практика. Приготовление рыбного супа. Рубленые котлеты из филе минтая. Приготовление жареной рыбы, Приготовление рыбных котлет.

Раздел 11 «Грибные блюда»

Теория. Пищевая ценность и польза грибов. Технологическая карта заготовки грибов.

Практика. Суп с грибами. Картофельная запеканки с грибами. Икра грибная.

Раздел 12 «Изделия из теста»

Тема 12.1 Изделия из простого теста.

Теория. Мука- пищевая и кулинарная основа. История изготовления муки. Виды муки. Хлеб. Виды хлеба. Виды теста и изделия из него. Блины. История возникновения. Технологическая карта изготовления теста для блинов.

Практика. Практическая работа: нарезка хлеба (батона, хлеба) Простые и сложные бутерброды. Оладьи на кефире.

Тема 12.2. Изделия из сдобного теста.

Теория. Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Технологическая карта приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста.

Практика. Выпечка без выпечки - Пирожное картошка, «Хворост», Выпечка в формах. «Орешки» Технологическая карта продукта. Выпечка в формах. «Вафли»

1.4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Предметные результаты:

- дети знают ключевые этапы развития кулинарии и особенности 2–3 национальных кухонь, связывают традиционные способы обработки продуктов с принципами рационального питания;
- учащиеся определяют основные питательные вещества в продуктах, составляют простой сбалансированный рацион и называют лечебные свойства 3–4 продуктов;
- дети планируют этапы приготовления блюда, рассчитывают время и ресурсы для выполнения кулинарного задания.

Метапредметные результаты:

- учащиеся безопасно используют 5–7 кухонных инструментов и приборов, обоснованно выбирают оборудование для разных способов обработки продуктов;
- дети готовят блюда базовыми методами (варка, запекание, тушение), адаптируют рецепт при замене 1–2 ингредиентов;
- учащиеся корректно применяют 10–15 кулинарных терминов в описании процесса приготовления и презентации блюда.

Личностные результаты:

- ребёнок проявляет самостоятельность и аккуратность при выполнении кулинарного задания, несёт ответственность за результат;
- учащийся распределяет роли, учитывает мнение других и совместно решает возникающие проблемы;
- ребёнок уважительно относится к традициям русской кухни, осознанно выбирает полезные продукты и проявляет готовность участвовать в бытовой деятельности семьи.

2.КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

-Материально-техническое обеспечение для реализации программы необходимо наличие: учебного кабинета, соответствующего санитарным нормам и требованиям пожарной безопасности, оснащённого инструкциями по охране

труда и технике безопасности;

-Используемые материалы: технологические столы для приготовления блюд;

-посуда, столовые приборы;

-кухонный гарнитур со шкафами;

-ученическая зона со столами и стульями;

-электротехника для приготовления пищи.

-Кадровое обеспечение

Педагог дополнительного образования, обладающий знаниями и умениями в области кулинарной индустрии, прошедшим курсовую подготовку по учебному предмету.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Формы подведения итогов реализации программы: Наблюдение, собеседование, тестирование, диагностика, анкеты, технологические карты продукта, промежуточный контроль, открытое занятие, выставка, готовое изделие, контрольный опрос.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для закрепления пройденного материала эффективно использовать творческие работы.

Методы отслеживания результативности: педагогическое наблюдение; педагогический анализ, педагогическая диагностика.

Формы контроля:

Тесты (с вариантами ответов, на сопоставление, на дополнение), викторины, кроссворды, ребусы, устные ответы на вопросы, технологические карты.

Критерии оценивания: (должны быть четкими и понятными детям)

Полнота и точность ответов.

Умение приводить примеры.

Аккуратность и грамотность (в письменных работах).

Умение работать в команде (в групповых проектах).

ОЦЕНОЧНЫЕ /КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

(см. Приложение № 2-4)

Календарный учебный график

№	Месяц	Число	Время занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.				Теория. Практика.	3	Вводное занятие. Знакомство с планом работы кружка. ТБ при работе в	ЦРТДиЮ «Этюд»	наблюдение викторины

						кабинете.	каб. 5	рина.
2.				Теория. Практика	3	Личная гигиена во время приготовления пищи. Гигиена приготовления пищи.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Викторина. Сервировка стола.
3.				Теория. Практика	3	История русской кухни. Значение этикета в жизни человека. Правила поведения за столом. История появления столовых приборов.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Диагностика первоначальных знаний
4.				Теория. Практика	3	Чай. История появления чая в России. Виды чая. Чайная церемония.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 17	Сервировка стола к чаю.
5.				Теория. Практика	3	Основы рационального питания. Хранение продуктов питания. Сроки хранения готовых блюд	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Таблица сроков хранения блюд и продуктов.

6.				Теория. Практик а	3	Первичная обработка овощей и фруктов. Овощные блюда и гарниры.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 17	Викторина
7.				Теория. Практик а	3	Простая и сложная форма нарезки овощей.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Самостоятельная работа.
8.				Теория. Практик а	3	Растительные продукты питания. Салаты из свежих овощей.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
9.					3	Салаты из варёных овощей. «Винегрет»	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Продукт (блюдо)
10.				Занятие	3	Технологическая карта приготовления салатов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
11.				Занятие	3	Виды фруктовых закусок	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	

12.				Занятие	3	Салаты из фруктов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блюд о)
13.				Занятие	3	Картофель- второй хлеб Блюда из картофеля.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
14.				Занятие	3	Мастер-класс «Драники».	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
15.				Занятие	3	Первые блюда. Гороховый суп.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
16.				Занятие	3	Картофельная запеканка.	ЦРТДи Ю «Этюд »	Прод укт (блюд о)
17.				Занятие	3	Первые блюда. Свекольник.	ЦРТДи Ю каб. 5	
18.				Занятие	3	Картофельные котлеты.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	

19.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Борщ.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Технологическая карта
20.				Занятие	3	Картофель с овощами запечённый в духовке.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
21.				Занятие	3	Вареники с картофелем.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
22.				Занятие	3	Последовательность приготовления и украшения блюда. Правила подачи блюда. Бал салатов.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
23.				Занятие	3	Картофель по деревенски.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5 каб. 5	Продукт (блюдо)
24.				Занятие	3	Традиционные русские напитки. Приготовление	ЦРТДи Ю «Этюд»	

						домашнего киселя.	» каб. 5	
25.				Занятие	3	Технологическая карта приготовления компотов. Компот из сухофруктов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
26.				Занятие	3	Приготовление компотов из свежих ягод и фруктов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
27.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Консервирование компота из свежих фруктов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
28.				Занятие	3	Животные продукты питания в рационе человека. Процесс изготовления творога. Блюда из творога.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
29.				Занятие	3	Технологическая карта приготовления творожников. Шарики творожные.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блюд о)
30.				Занятие	3	Процесс изготовления ряженки. Смюзи из ряженки	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	

31.				Занятие	3	Молочные коктейли.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Пром ежуто чный контр оль. Зачёт ное мероп рияти е
32.				Занятие	3	Яйца в питании человека. Блюда из яйц.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
33.				Занятие	3	Омлет. Запеканки из яйц. Яичные рулетики с различными начинками.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
34.				Занятие	3	Домашний майонез. Технологическая карта домашнего майонеза.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
35.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Салат « Оливье»	ЦРТДи Ю каб. 5	

36.				Занятие	3	Салат « Мимоза»	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блюд о)
37.				Занятие	3	Значение круп в рационе питания человека. Приёмы приготовления манной каши	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
38.				Занятие	3	Молочная рисовая каша.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
39.				Занятие	3	Приготовление гречневой каши	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
40.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Приготовление плова	ЦРТД Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
41.				Занятие	3	Первые блюда с крупями. «Рассольник»	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
42.				Занятие	3	Первые блюда с крупями. Суп «	ЦРТДи Ю	

						Харчо»	«Этюд » каб. 5	
43.				Занятие	3	История создания макаронных изделий. Макароны по флотски.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блюд о)
44.				Занятие	3	Молочный суп с макаронами.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
45.				Занятие	3	Лапша домашняя.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блюд о)
46.				Занятие	3	Спагетти с пастой «Карбонара»	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 17	
47.				Занятие	3	Мясо с рациона питания человека. Энергетическая и пищевая ценность мяса. Тепловая обработка мяса	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
48.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Свинина тушеная с картофелем.	ЦРТДи Ю «Этюд »	Прод укт (блюд о)

							каб. 5	
49.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Изготовление фарша. Тефтели.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
50.				Занятие	3	Пищевая и биологическая ценность мяса птицы. Виды блюд из мяса птицы.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
51.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Куриная грудка с овощами.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 17	Технологическая карта
52.				Тематическое занятие	3	Рубленые котлеты из куриной грудки.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Продукт (блюдо)
53.				Занятие	3	Питательная ценность рыбы. Приготовление рыбного супа.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
54.				Занятие	3	Обработка мороженой рыбы. Рубленые котлеты из филе минтая.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	

55.				Занятие	3	Разделка рыбы. Приготовление жареной рыбы	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
56.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Приготовление рыбных котлет.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
57.				Занятие	3	Пищевая ценность и польза грибов. Суп с грибами.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
58.				Занятие	3	Картофельная запеканки с грибами.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Продукт (блюдо)
59.				Занятие	3	Технологическая карта заготовки грибов. Икра грибная.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Технологическая карта
60.				Занятие	3	Мука- пищевая и кулинарная основа. История изготовления муки. Виды муки. Хлеб. Виды хлеба.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
61.				Занятие	3	Бутерброды. Простые и сложные бутерброды.	ЦРТДи Ю «Этюд»	

							» каб. 5	
62.				Занятие	3	Виды теста и изделия из него. Пресное тесто. Кисломолочное тесто. Оладьи на кефире.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
63.				Занятие	3	Блины. История возникновения. Рецепты русских блинов. Технологическая карта изготовления теста для блинов.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Прод укт (блю д о)
64.				Занятие	3	Дрожжевое и бездрожжевое тесто. Технологическая карта приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста.	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	Техно логич еская карта
65.				Занятие	3	Выпечка без выпечки - Пирожное картошка	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
66.				Занятие	3	«Хворост»	ЦРТДи Ю «Этюд » каб. 5	
67.				Занятие	3	Выпечка в формах. «Орешки»	ЦРТДи Ю	Прод укт (

							«Этюд » каб. 5	блюдо
68.				Занятие	3	Технологическая карта продукта. Выпечка в формах. «Вафли»	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
69.				Занятие	3	Приготовление зефира. Креативное оформление при подачи.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	
70.				Занятие	3	Кулинарный поединок.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Итоговый контроль.
71.				Занятие	3	Зачётное занятие.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Тестирование.
72.				Занятие	3	Итоговое повторение.	ЦРТДи Ю «Этюд» каб. 5	Диагностика.
73.	итого				216			

Каникулярный период

№	Месяц	Число	Время занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.				Выставка	2	Конкурс поделок «Дары осени»	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
2.				Презентация	2	Необычное оформление Новогоднего стола	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
3.				Защита творческого проекта	2	Творческий проект «Мое любимое блюдо»	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
4.				Чаепитие	3	Мероприятие «Лето! Ах, лето!»	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
5.				Беседа	3	Безопасное лето	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
6.				Подвижные игры	3	«Ларчик с затеями» Игровая программа	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
7.				Квест	3	Кулинарный квест "Готовим на природе":	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
8.				Викторина	3	Викторина «В мире кулинарии»	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
9.				Мастер - класс	3	Фестиваль домашних лимонадов и прохладительных	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	

						напитков:		
10.				Выставка	3	Конкурс рисунков "Мои любимые фрукты"	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
11.				Кулинарный батл	3	Кулинарный марафон "Готовим вместе с друзьями":	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
12.				Выставка	3	Творческое занятие "Фруктовые шедевры":	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
13.				Командная игра.	3	Творческая мастерская "Десерты на любой случай":	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
14.				Игры	3	Игровая программа « Час весёлых затей»	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
15.				Беседа	3	Обычаи и традиции наших предков» Информационный час	ЦРТДиЮ «Этюд» каб. 5	
16.	Итого:				42			

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

Список литературы для педагога:

1.Блюда русской кухни, которые легко приготовить / Оксана Путан. –

Москва:

Издательство «Эксмо», 2018. – 120 с. : ил. – (Кулинария. Весь мир на твоей кухне).

2.Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова ; С.В. Ермилова. – Москва :

Академия, 2017. –384 с.

3.Всё о продуктах. Золотая коллекция рецептов и советов / авт.-сост. Е.

Максимова. — М.: Эксмо, 2009. – 512с.: ил. — (Кулинарное

искусство).

4.Гоголан, М. Энциклопедия здорового питания. Большая книга о

здоровой и вкусной пище / М. Голунова. — М.: АСТ, 2009. —

426 с.

5.Книга Гастронома. Про яйца и молоко. — М.: Эксмо, 2009. – 256 с.

6.Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских

изделий :

7.Мировая кухня. Рецепты популярных блюд для приготовления в

домашних условиях. - М.: Фолиант, 2014. — 304 с.

Литература для детей.

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
2. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.3
3. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
4. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
5. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов

**План воспитательных мероприятий в рамках реализации
дополнительной общеобразовательной программы «Вкусные
истории»
на 2026 -2027 учебный год**

Название мероприятия	Сроки и место проведения	Категория участников	Ответственный
Родительское собрание «План работы программы. Цели и задачи»	сентябрь	для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Правила техники безопасности При работе в кабинете (инструктаж)	сентябрь	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Личная гигиена. Санитарные нормы (беседа)	сентябрь	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Конкурс поделок «Дары осени»	октябрь	для родителей и детей	Пиманова Н.В. педагог ДО

Фотоконкурс «Красота в тарелке»	ноябрь	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Благотворительная акция « Угощение для пожилых людей»	ноябрь	для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Праздничная Новогодняя кулинария»	декабрь	для родителей и детей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Родительское собрание «Наши достижения»	декабрь	для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Рождественские посиделки	январь	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Благотворительная акция «Для вас Защитники Отечества»	февраль	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Праздничное чаепитие «Для Вас Любимые!»	март	для обучающихся, для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Благотворительная акция «Ох, блиночки мои!»	март	для обучающихся, для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО

Благотворительная акция «Пасхальные куличики»	апрель	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО
Благотворительная акция «Голубь мира»	май	для обучающихся, для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Итоговое родительское собрание выпускной группы «Сундучок талантов»	май	для родителей и детей.	Пиманова Н.В. педагог ДО
Праздничное мероприятие «Что осталось в сердце»	май	для обучающихся, для родителей	Пиманова Н.В. педагог ДО
Воспитательная работа по каникулярной дополнительной программе « Вкусные истории»	июнь	для обучающихся	Пиманова Н.В. педагог ДО

Диагностика первоначальных знаний, обучающихся объединения

«Вкусные истории»

Выберите единственный верный ответ:

1. Для чего мы едим?

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

2. Принимать пищу надо....

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

3. Сколько раз в день нужно питаться?

- а) 3 раза б) 4 – 5 раз в) 7 раз

4. Нужно ли в школе завтракать?

- а) нет б) да в) не знаю

5. Каким должно быть питание?

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

6. Выполняешь ли ты санитарные правила?

- а) да б) нет в) иногда

7. Сколько жидкости в день нужно выпивать?

- а) 4 литра б) 2 литра в) 1 литр

Тестирование

по темам образовательной программы «Вкусные истории»

(текущий контроль)

Тест по теме «Санитарно-гигиенические требования»

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

«Т» – Правила безопасной работы:

А) Мойте руки с мылом,

Б) Перед включением электроприбора. Проверьте исправность электрошнура

В) Наденьте фартук и косынку;

Г) Включайте и выключайте электроприборы сухими руками;

Д) Рукава одежды закатайте.

Укажите последовательность(порядок) операций по уходу за посудой:

А) Вымыть столовую посуду;

Б) Вымыть кухонную посуду;

В) Очистить посуду от остатков пищи;

Г) Сушить на сушилке;

Д) Вымыть чайную посуду;

Тест по теме «Посуда, приспособления и инструменты»

Обозначьте посуду, приспособления и инструменты

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

А) Кастрюля-----

Б) Ложка-----

В) Терка-----

Г) Нож для масла----

Д) Сковорода-----

Е) Овощерезка-----

Ж) Миска-----

З) Нож кухонный-----

И) Тарелка-----

К) Разливательная ложка---

Л) Разделочная доска----

М) Мясорубка-----

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

1.

Дополните определение

Салат – это _____.

А) второе блюдо Б) десерт В) холодная закуска

2.Покажите стрелками, в какой посуде подают салат.

САЛАТ

МИСКА САЛАТНИК

ГЛУБОКАЯ ТАРЕЛКА МЕЛКАЯ ТАРЕЛКА

3. Укажите температуру подачи салатов

А) 14°,

Б) 40°,

В) 75°.

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

А) фигурной нарезкой,

Б) соломкой,

В) кольцами.

5. При приготовлении салатов следует

А) Учитывать время варки овощей

Б) Соединять горячие и холодные овощи

В) Использовать сильно разваренные овощи

Г) Заправлять салаты перед подачей на стол

6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета:

А) Оформить и украсить Е) Нарезать морковь

Б) Нарезать картофель Ж) Перемешать овощи

В) Очистить овощи З) Добавить масло Г) Нарезать лук И) Нарезать огурцы

Д) Посолить К) Нарезать свеклу

Л) Повторно

перемешать

7.Обозначьте цифрами последовательность приготовления салата из свежих

овощей:

А) Выложить в салатник и украсить

Б) Провести первичную обработку овощей

В) Заправить салат

Г) Нарезать овощи

8. Укажите способ нарезки овощей для винегрета:

А) Соломка

Б) Брусочки

В) Ломтики

Г) Кружочки

Д) Кубики

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

А) ОВ

Б) ОС

В) МС

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

1.Выберите посуду, необходимую для приготовления каши:

А) Алюминиевая Г) Из нержавеющей стали

Б) Эмалированная Д) Огнеупорная

В) Чугунная Е) Не имеет значения

2.Соль закладывать в начале варки каши:

А) Да Б) Нет

3.При варке каши крупу всыпают в жидкость:

А) Холодную

Б) Теплую

В) Кипящую

4.Укажите цифрами последовательность приготовления каши

А) Довести жидкость до кипения Г) Добавить в кипящую

жидкость соль, сахар

Б) Уменьшить нагрев Д) Варить до готовности В) Провести первичную
обработку крупы Е) Всыпать подготовленную крупу

Тест по теме: «Первые блюда»

1. Правила приготовления заправочных супов:

А) Овощи опускать в холодную воду

Б) Солить мясной бульон в начале варки

Г) Солить мясной бульон в конце варки

Д) Добавлять пряности в начале варки

Е) Пассировать овощи

2. Требования к качеству заправочных супов:

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

3. К заправочным супам относятся:

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

4. Обозначьте цифрами последовательность приготовления борща:

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

Приложение 4

Промежуточный контроль знаний

обучающихся объединения «Вкусные истории» (1 год обучения)

Из трех вариантов выбрать **верный**

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

1. Какие требования относятся к санитарно – гигиеническим?

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

2. Приготовление блюда в большом количестве воды называется:

1. Варка
2. Жарка
3. Тушение

3. При сервировке стола к полному обеду вилку кладут:

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

4. Какую крупу при первичной обработке следует тщательно промывать?

1. Пшеничную
2. Манную
3. Пшено

5. Чем отличаются разделочные доски для обработки разных продуктов?

1. Толщиной
2. Маркировкой
3. Рисунком

.

6. Если я опоздал к столу, то:

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

7. Для приготовления бульона мясо закладывают:

1. В холодную воду
2. В горячую воду 3. В теплую воду

8. Какие супы относятся к холодным?

1. Щи
2. Рассольник
3. Окрошка

9. Простые бутерброды - это...

1. Когда используется один вид продукта
2. Когда используется несколько видов продукта

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

1. Положить в холодильник

2. Положить в холодную воду

3. Накрыть полотенцем

Практическая работа: приготовление и подача салата.

Промежуточный контроль

Из трех вариантов выбрать **верный**

Критерии оценки:

8-10 правильных ответов - 5 баллов;

6-7 правильных ответов - 3 балла;

5 и менее - 1 балл.

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

куриного мяса?

1. Курник

2. Курятник

3. Курень

2.Чем, согласно русской пословице, красна изба?

1. Икрой (красной)

2. Рыбой (красной).

3. Пирогам.

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

1. Моркови

2. Картофеля

3. Свеклы

4.Арбуз едят с помощью:

1. Рук

2. Ножа и вилки

3. Ножа и кусочка хлеба

5.Основным источником белка является:

1.Овощи

2. Сахар

3.Мясо

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

1. Канапе.

2.Гамбургер.

3.Тост

7.Какие требования относятся к Правилам безопасности?

1.Включайте и выключайте электроприборы сухими руками.

2.Вымойте руки с мылом

3.Наденьте фартук и косынку

8.Сухой нагрев продукта на жиру

1. Варка
- 2.Жарка
- 3.Тушение

9. К традиционным русским напиткам относятся:

1. Компот
2. Квас
- 3.Морс

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

- 1.МС
- 2.ОВ
3. ОС

Практическая работа: приготовление и подача блинчиков.