

**Муниципальное казенное учреждение  
Управление образования Ковдорского муниципального округа  
Муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования Ковдорского муниципального округа  
«Центр детского и юношеского творчества»**

ПРИНЯТА  
Педагогическим советом  
МАУ ДО ЦДЮТ  
Протокол №3  
от 16.10.2025г.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом МАУ ДО ЦДЮТ  
№ 206  
от 24.11.2025г.  
Врио директора \_\_\_\_\_ /Титова С.В./



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
СОЦИАЛЬНО – ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«Новогодние сладости»**

Возраст обучающихся: 9-14 лет  
Срок реализации: 1 месяц

Автор-составитель:  
**Чигирева. М.Н**, педагог  
дополнительного образования;

**г. Ковдор  
2025**

## **Пояснительная записка**

### **Направленность программы - социально-гуманитарная Уровень программы – стартовый**

Программа разработана в соответствии со следующими законами и нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, г. Москва «Об утверждении СанПиН 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №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».
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р).
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных программ (включая разноуровневые программы). Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015г. № 09-3242.
- Устав МАУ ДО ЦДЮТ.

Краткосрочная программа «Новогодние сладости» призвана погрузить ребенка в предпраздничную творческую атмосферу, где он сможет не только научиться готовить любимые лакомства, но и откроет для себя мир полезных альтернатив, осознанного потребления и кулинарного искусства. В предновогодний период в предверии зимних праздников, традиционно связанных с изобилием десертов, особенно актуально формирование у детей понимания, что «вкусно» может быть синонимом «полезно». Как говорил Гиппократ: «Пусть пища будет вашим лекарством», и эта программа учит, как применить этот принцип к созданию праздничного меню.

**Актуальность программы** обусловлена необходимостью формирования у детей культуры здорового питания даже в контексте праздничных гастрономических традиций. Программа отвечает естественному интересу детей к кулинарии и кондитерскому делу, предоставляя им безопасные и адаптированные инструменты для творчества. Возможность реализации в очном и дистанционном форматах делает программу гибкой и доступной, что соответствует вызовам современного образования.

**Отличительные особенности** программы заключаются в ее двойной направленности: погружение в новогоднюю тематику и одновременное развитие навыков

осознанного выбора продуктов. Программа носит ярко выраженный практико-ориентированный и интерактивный характер.

**Новизна программы** состоит в интеграции традиционных новогодних мотивов (пряники, мармелад, конфеты) с технологиями здорового питания (использование цельнозерновой муки, натуральных подсластителей, фруктовых пюре).

### **Цель программы:**

Создание условий для формирования у обучающихся комплекса знаний, практических умений и ценностного отношения к приготовлению полезных новогодних сладостей, способствующих развитию кулинарной грамотности и здоровых пищевых привычек.

### **Задачи программы:**

#### **Обучающие:**

- Обучить технологии приготовления не менее 8 видов полезных новогодних десертов
- Сформировать знания о безопасных и санитарных нормах работы на кухне.
- Познакомить с основными принципами рационального питания и свойствами полезных ингредиентов (сухофрукты, орехи, семена, цельнозерновая мука, специи).

#### **Развивающие:**

- Развивать творческие способности, эстетический вкус и фантазию при создании и оформлении десертов.
- Развивать навыки планирования, самоорганизации и работы с информацией (рецептами).
- Развивать коммуникативные навыки и умение работать в команде.

#### **Воспитательные:**

- Воспитывать осознанное и ответственное отношение к своему питанию.
- Формировать культуру труда и аккуратность.
- Прививать интерес к кулинарии как к форме творчества и элементу семейных традиций.

### **Предполагаемые результаты:**

#### *Обучающиеся будут знать:*

- Правила безопасности и гигиены при работе на кухне.
- Основные принципы полезного питания и вред избытка сахара.
- Свойства и назначение полезных ингредиентов (сухофрукты, орехи, мед, специи).
- Технологию приготовления изученных блюд.

#### *Обучающиеся будут уметь:*

- Самостоятельно и под руководством готовить полезные новогодние десерты.
- Соблюдать последовательность технологических операций.
- Творчески оформлять и презентовать готовые блюда.
- Организовывать свое рабочее место и убирать его после занятия.

### **Возраст обучающихся: 9-14 лет**

Количество обучающихся в группе: 7-8 человек

Объём программы: 8 часов

Срок реализации программы: 1 месяц

Форма обучения: очная

Режим занятий: 1 раз в неделю по 2 учебных часа, перерыв – 10 минут

Форма организации образовательного процесса: групповая

### **Условия реализации программы:**

1. Оборудование: холодильник, плита бытовая электрическая, жарочный шкаф, микроволновая печь, электрочайник, электромясорубка, миксер, овощерезка, соковыжималка, электровафельница, весы Кухонная машина Bosch

кухонный инвентарь: набор кастрюль, набор сковородок;

приспособления: набор ножей, терки, венчик, формы кондитерские, доски разделочные, скалки, сита, дуршлаг, противни из нержавеющей стали, банки для консервирования, яйцерезки, ложки разливные, ложки соусные,

2. Технические средства: ноутбук, мультимедийный проектор.

### **Учебный план «Новогодние сладости»**

<b>№</b>	<b>Раздел</b>	<b>Количество часов</b>			<b>Формы контроля</b>
		<b>всего</b>	<b>теория</b>	<b>практика</b>	
<b>1</b>	Вводное занятие. Безопасная кухня и волшебные конфеты Знакомство с программой. Правила безопасности, гигиены. Изучение пользы сухофруктов и орехов	2	0.5	1,5	Собеседование Беседа Демонстрация Практическая работа.
<b>2</b>	Новогодний мармелад: Витаминные фигурки Приготовление фруктового мармелада (из сока/пюре) без сахара.	2	0.5	1,5	Объяснение Наблюдение Практическая работа
<b>3</b>	«Ёлочки-имбирные человечки». История пряников и полезные специи. Приготовление и украшение полезных пряников из цельнозерновой муки с минимальным количеством сахара.	2	0.5	1,5	Обсуждение Практическая работа
<b>4</b>	Праздничное ассорти: Накрываем сладкий стол. Итоговое занятие. Принципы сервировки и презентации. Создание композиции из всех	2	0.5	1.5	Проектная деятельность Презентация Дегустация.

	приготовленных десертов. Подведение итогов работы по программе.				
	<b>Итого:</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	.

### **Содержание программы «Новогодние сладости»**

#### **Занятие 1: Вводное занятие. «Безопасная кухня и волшебные конфеты»**

##### **Теория (20-25 минут):**

Знакомство с программой «Новогодние сладости».

**Инструктаж по технике безопасности:** правила работы с электроприборами (блендер), режущими предметами, духовым шкафом.

**Санитарно-гигиенические нормы:** важность мытья рук, фруктов и поддержания чистоты на рабочем месте.

**Польза ингредиентов:** чем полезны сухофрукты (финики, курага) и орехи? (источник натуральной энергии, витаминов и клетчатки).

##### **Практика (40-45 минут):**

###### **Приготовление «Энергетических шариков».**

Измельчение сухофруктов и орехов в блендере.

Смешивание массы и формовка шариков.

Обваливание в кокосовой стружке, какао или кунжути.

#### **Занятие 2: «Новогодний мармелад: Витаминные фигурки»**

##### **Теория (20-25 минут):**

Что такое мармелад и как его делают полезным?

Знакомство с желирующими веществами: **пектин** (фруктовый) vs. желатин. Обсуждение пользы пектина.

Изучение натуральных красителей и ароматизаторов: фруктовые соки (апельсин, вишня) и пюре.

##### **Практика (40-45 минут):**

###### **Приготовление фруктового мармелада без сахара.**

Смешивание фруктового пюре/сока с пектином и натуральным подсластителем (сироп топинамбура/стевия).

Нагрев и помешивание массы до загустения.

Разлив по силиконовым формам (елочки, звезды, снежинки).

Охлаждение и извлечение готового мармелада.

#### **Занятие 3: «Ёлочки-имбирные человечки»**

##### **Теория (20-25 минут):**

Краткая история пряников.

Знакомство с полезными специями: корица, имбирь, мускатный орех (их аромат и полезные свойства).

Изучение альтернатив обычной муке (цельнозерновая, овсяная) и сахару (мед, кленовый сироп).

##### **Практика (40-45 минут):**

###### **Приготовление и украшение полезных пряников.**

Замес пряничного теста.

Раскатка теста и формовка фигурок с помощью формочек (человечки, елочки, звездочки).

Выпекание.

Приготовление и нанесение глазури из греческого йогурта или белка нута для украшения.

#### **Занятие 4: «Праздничное ассорти: Накрываем сладкий стол»**

##### **Теория (15-20 минут):**

Основы сервировки и праздничного дизайна.

Как создать красивую композицию? Правила сочетания цветов и текстур.

Искусство презентации: как красиво подать свои десерты.

##### **Практика (50-55 минут):**

###### **Создание композиции из всех приготовленных десертов.**

Упаковка и сервировка: размещение энергетических шариков, мармелада и пряников на общем подносе или индивидуальных тарелках.

Украшение стола еловыми веточками, мандаринами, праздочным декором.

Фотосессия готовых работ.

Дегустация и совместное чаепитие. Обмен впечатлениями о программе.

*Практический результат:* красиво накрытый праздничный сладкий стол, созданный руками детей.

## **Методическое оснащение программы**

### **Формы и методы организации учебной деятельности:**

Основными формами учебной деятельности по программе являются тематические беседы, обсуждение, выполнение практических заданий.

Программа предполагает теоретическую и практическую деятельность.

### **Методы обучения:**

- объяснительно-иллюстративный
- демонстрационный метод
- задание
- инструктаж
- групповой метод
- практический метод
- фронтальный метод
- ситуационный метод
- игровой метод
- соревновательный метод.

### **Формы реализации методов:**

*Объяснительно – иллюстративный метод* предполагает изложение материала с применением картинок, схем, фотографий, видео-уроков, ссылок на сайты по теме занятия.

*Демонстрационный метод* реализуется в форме показа презентаций, видео.

*Задание* – это метод самостоятельной практической работы.

*Инструктаж* – метод реализуется в форме показа технологических карт, объяснения технологического кулинарного процесса, объяснения правил техники безопасности и санитарной гигиены.

*Практический метод* – реализуется в форме приготовления кулинарных изделий.

## **Диагностика образовательного результата**

### **Формы контроля**

Согласно учебному плану предусмотрены входящая диагностика, и итоговый контроль. В начале освоения программы проводится **входящая диагностика**, в ходе которой выясняется первоначальный уровень знаний с целью адаптации образовательной программы к полученным данным.

**Итоговый контроль** проводится в конце обучения по программе для оценки результатов освоения тем программы. Диагностика проводится в форме выполнения самостоятельной практической работы по теме: «Новогодние сладости»

## **Литература**

### **Литература для педагога:**

1. Бедарева Т. – «100 рецептов без заморочек для мам, пап, сыночков и дочек: Пошаговые фоторецепты». – М.: Новое Небо, 2021.– 288 с.
2. Мотина А. И. "Выпечка без глютена. — М.: Эксмо, 2024. —114 с.
3. Савельева Д. Д. Осознанная кулинария. Полезный конструктор завтраков, обедов и ужинов на каждый день/ Д.Д. Савельева — М.: Издательство АСТ, 2025. — 114 с.
4. Фадеева Н.И. – «У ребенка лишний вес? Книга для сознательных родителей. Еда без вреда» – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 197 с.

### **Литература для детей:**

- 1 Боровская Элга. – «Готовлю сама. Кулинарная книга для современных девчонок.Белгород: Клуб семейного досуга», 2009. – 320 с.
- 2 Мялинчиков. С. В. – «Энциклопедия с развивающими заданиями. Маленький шеф» – М.; ТМ «УМка», 2021. – 48 с.
- 3 Сотникова Т. Автор – составитель. – «Новогодний стол Очень красиво!». – М.: Эксмо, 2016. – 64.с.
- 4 Фадеева Н.И. – «Еда без вреда. Вкусные подсказки. Книга для сознательных детей» – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 104 с.

**Приложение 1****Календарный учебный график**  
Программа ««Новогодние сладости»»

Педагог: Чигирева М.Н.

Количество учебных недель: 4

Срок реализации программы: 1 месяц

Объём программы: 8 часов

Режим проведения занятий: 1 раз в неделю по 2 учебных часа (1 час – 45 минут, перерыв между занятиями – 10 минут)

Праздничные и выходные дни: согласно государственному календарю

<b>№ занятия</b>	<b>Месяц</b>	<b>Форма занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Тема занятия. Теория, практика</b>	<b>Форма контроля</b>
<b>1</b>	<b>ноябрь</b>	Комбинированное	<b>2</b>	Вводное занятие: «Безопасная кухня и волшебные конфеты»  Первичная диагностика. Инструктаж по технике безопасности и правилам санитарии.  Разговор о вреде белого сахара Практическая работа: Приготовление конфет из сухофруктов и семечек, как полезная альтернатива магазинным конфетам. ,	Собеседование Демонстрация Практическая работа.
<b>2</b>	<b>декабрь</b>	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	<b>2</b>	Новогодний мармелад: Витаминные фигурки Приготовление фруктового мармелада (из сока/пюре) без сахара.	Анализ работ. Обсуждение
<b>3</b>	<b>декабрь</b>	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	<b>2</b>	«Ёлочки-имбирные человечки». История пряников и полезные специи. Практика: приготовление и украшение полезных пряников из цельнозерновой муки.	Анализ работ. Обсуждение

4	декабрь	Комбинированное (лекция, просмотр илюстраций, практические занятия)	2	Праздничное ассорти: Накрываем сладкий стол. Итоговое занятие. Принципы сервировки и презентации. Создание композиции из всех приготовленных десертов.	Проектная деятельность Презентация Дегустация
<b>Итого: 8 часов</b>					

**Диагностика  
запросов и потребностей обучающихся объединения «Новогодние сладости»**

**Вопросы для собеседования**

- С какой целью ты решил(а) изучать данный курс?
- Занимаешься ли ты приготовление пищи дома?
- Какие блюда ты обычно готовишь дома?
- Технологию приготовления каких блюд ты хотел бы изучить?

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 143507986500560089701835989304833372774460075076

Владелец Яковлева Татьяна Борисовна

Действителен С 02.04.2025 по 02.04.2026