

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

ПРИНЯТА
педагогическим советом
Протокол
от « 19 » мая 2024 г.
№ 5

УТВЕРЖДЕНА
Приказом МАУ ДО ЦДЮТ
№ 99-А
от « 20 » мая 2024 г.



Директор Яковлева Т.Б.

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

«КУХНЯ НАРОДОВ МИРА»

**Возраст обучающихся: 12-17 лет
Срок реализации программы: 1 год**

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

**Ковдор
2024**

Пояснительная записка

Направленность программы - социально-гуманитарная

Вид программы – модифицированная

Уровень программы – продвинутый

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 РФ от 27 июля 2022 г. № 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».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций»)
- Устав МАУ ДО ЦДЮТ

Кулинария – это огромный мир, целая Вселенная, в которой непрерывно совершаются открытия, но при этом остается еще множество неизведанных уголков. В ней вкусы соединяются в блюдах, а те – в гастрономических традициях народов и народностей. Все это переплетается и перемешивается, заимствуется и совершенствуется. И вот на выходе мы имеем кулинарные шедевры, часто очень похожие, но при этом совершенно разные, уникальные, неповторимые.

Национальная кухня каждой страны отражает особенности культуры. Через еду мы знакомимся с жизнью людей и местными традициями. История русских кулинарных традиций насчитывает более тысячи лет. На протяжении времени она менялась: какие-то блюда придуманы в России, другие были заимствованы из других культур.

Огромное влияние на русскую кухню оказали Германия и Франция, Китай и страны Ближнего Востока. И все же русская кухня смогла сохранить свою индивидуальность, самобытность. Отечественные деликатесы можно найти в США, Мексике, Швеции, Китае, Иране. Русская кулинарная традиция входит в список 100 лучших кухонь мира и является узнаваемым символом нашей страны за рубежом. В Европе особую популярность имеют традиционные для нас уха и оливье, который там называют «русским салатом».

Программа «Кухня народов мира» включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям национальной кухни, здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд, создавая благоприятные условия для интеллектуального и духовного воспитания личности

ребенка, социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации ребят в области кулинарии.

Программа обучения построена таким образом, что, кроме развития и коррекции практических навыков, обучающимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора.

Актуальность программы: данная программа предполагает дальнейшее развитие и совершенствование навыков в области кулинарии, формирование у обучающихся осознанного выбора профессии, развитие профессионального интереса и формирование представлений о культуре питания народов с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют традиции не только своего народа.

Новизна Программы. Программа рассчитана на один учебный год, в течение которого учащиеся знакомятся с популярными блюдами мировой кухни: России, Европы, Америки, Азии, Африки и на практической части занятий готовят данные блюда.

Отличительные особенности Программы заключаются в том, что она:

- предполагает более глубокое знакомство с культурой приготовления пищи других народов мира;
- направлена на расширение кругозора, раскрытие и развитие творческих способностей детей;
- направлена на профессиональную ориентацию.

Срок реализации программы – 1 год (9 месяцев)

Объём программы: 72 часа

Режим занятий: 1 раз в неделю по 2 учебных часа

Форма организации занятий: групповая, очная форма обучения

Количество детей в группе: 7-8 человек

Возрастной состав: 12 – 17 лет. Программа рассчитана на подростков, прошедших обучение по программам «Юный кулинар» и «Искусство кулинарии».

Условия набора в объединение:

Для занятий в объединении обучающиеся или их родители (или их законные представители) предоставляют:

- заявление установленного образца;
- согласие на обработку персональных данных.

Цель программы: формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии при приготовлении национальных блюд.

Задачи программы:

Обучающие:

- освоение способов и технологий приготовления блюд и кулинарных изделий;
- познакомить с историей питания народов мира, его кухней, традициями, обрядами, обычаями;

Развивающие:

- развитие кругозора подростков, их интереса к познавательной деятельности;
- расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;

Воспитательные:

- пробуждение у детей интереса к народным традициям, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре и традициям других народов;
- воспитание трудолюбия, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- содействие профессиональной ориентации.

Планируемые результаты освоения программы:

Образовательные (предметные)

По окончании обучения по программе обучающиеся должны

знать:

- санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- назначение и правила использования оборудования и кухонного инвентаря;
- традиционные блюда кухонь разных стран мира;
- технологию и способы приготовления блюд национальных кухонь;

уметь:

- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда ;
- уметь составлять меню;
- определять качество продуктов;
- готовить национальные блюда;
- оформлять готовое изделие;
- использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и в повседневной жизни.

Личностные результаты:

- активное включение в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- проявление ответственного отношения к обучению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию;
- проявление самостоятельности, личной ответственности за свои поступки;
- формирование уважительного отношения к народным традициям;
- формирование и развитие компетентности в области кулинарного искусства.

Метапредметные результаты:

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- умение находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- умение организовывать самостоятельную деятельность с учетом требований ее безопасности, сохранности инвентаря и оборудования, организации места занятий;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения.

Условия реализации программы

- Учебный кабинет (оборудован в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации занятий с детьми по приготовлению пищи)
- аптечка;
- стол для первичной обработки продуктов;
- стол разделочный для формовки, приготовления продуктов;
- стол для готовой продукции;
- шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- электрическая плита (в кол-ве 2 шт.);
- электровытяжка (в кол-ве 2 шт.);
- холодильник;
- микроволновая печь; тостер;
- эл. миксер;
- эл. мясорубка;
- кофемолка;
- весы;
- эл. чайник (в кол-ве 2 шт.);
- эл. нож,
- кухонный процессор
- доски разделочные для мяса, рыбы, овощей, теста; ножи кухонные, кастрюли, миски разных размеров, сковороды, сито, дуршлаг, терки, венчики для взбивания, шумовка, скалки, толкушка, формы для выпечки кексов, противни; формы для выемки печенья; кондитерский шприц для крема, нож консервный, приспособление для фигурной нарезки овощей, ложки, лопатки, половник, чайник заварочный, сахарница, столовая посуда, столовые приборы, скатерти.

Формы контроля

В процессе обучения проводятся: первоначальная диагностика, промежуточный и итоговый контроль.

В начале учебного года проводится диагностика запросов и потребностей обучающихся и родителей (законных представителей), в конце учебного года проводится диагностика удовлетворения запросов и потребностей с целью оценки эффективности образовательной программы (Приложение 1, 2).

Текущий контроль за усвоением знаний, умений и навыков проводится в течение всего учебного года по темам программы.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости проводится в форме:

- педагогического наблюдения;
- просмотра и анализа творческих работ;
- выполнения практического задания;
- устного опроса;

Промежуточный контроль по программе предназначен для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в форме зачетов, наблюдения за выполнением работ по приготовлению изделий, экспертной оценки последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовлении блюда.

Итоговый контроль проводится в конце обучения осуществляется с использованием игровых технологий – «Кулинарный поединок» - соревнования команд, включающие задания по пройденным темам

и самостоятельное приготовление учащимися одного из национальных блюд, на выбор обучающегося.

Результаты итогового контроля знаний заносятся в протокол (приложение 5). Результатом работы по данной программе можно считать овладение обучающимися объёмом теоретических и практических знаний, умений и навыков в соответствии с содержанием программы.

Одним из основных параметров успешного обучения является устойчивый интерес к занятиям, который проявляется в регулярном посещении занятий каждым учащимся, сохранности контингента групп. Эти показатели вносятся в журнал учета работы педагога дополнительного образования, учитываются при составлении анализа работы педагога за полугодие и за весь учебный год, что позволяет корректировать свою работу.

Учебный план по программе «Кухня народов мира»

№	Раздел	Количество часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие. Введение в дополнительную общеобразовательную программу. Инструктаж по технике безопасности. Диагностика первоначальных знаний.	2	2		Собеседование
2	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов	2	2		Анализ работ. Обсуждение
3	Русская национальная кухня	12	2	10	Анализ работ. Обсуждение
4.	Кухни народов стран Европы: Англия, Франция, Италия, Германия, Греция.	28	7	21	
4.1	Английская кухня	6	1	5	Наблюдение Текущий контроль
4.2	Французская кухня	10	3	7	Наблюдение Текущий контроль
4.3	Немецкая кухня	2	0.5	1.5	Промежуточный контроль
4.4	Итальянская кухня	8	2	6	Наблюдение Текущий контроль
4.5	Греческая кухня	2	0.5	1.5	Анализ работ. Обсуждение
5	Кухня народов стран Африки: Судан, Алжир, Марокко, Бенин, Гана.	10	2	8	Наблюдение Текущий контроль

6	Кухни народов стран Северной и Южной Америки	8	2	8	Анализ работ.
7	Кухни народов стран Южной и Восточной Азии	8	1	3	Анализ работ. Обсуждение
8	Итоговый - конкурс «Кулинарный поединок» Выставка приготовленных блюд учащихся, дегустация, обсуждение итогов.	2	0.5	1.5	Итоговый контроль. Игра-соревнование.
	Всего:	72	19	53	

Содержание программы

1. Вводное занятие

Задачи программы. План работы на год. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Диагностика знаний и умений. Введение в дополнительную общеобразовательную программу «Кухня народов мира»

2. Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов

Теория. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;

Интерактивная форма: лекция-беседа.

3. Русская национальная кухня.

Теория. Традиционные блюда и их история. Русские блюда, ставшие частью иностранных кухонь. Знаменитый русский суп – солянка, стал кулинарной достопримечательностью в землях Восточной Германии. Бефстроганов - одно из самых популярных в мире русских блюд в слегка измененном виде вошло в национальную кухню Швеции. Русский праздничный пирог во французской кухне называется – Кулебяка. Телятина по-орловски в России известно, как «мясо по-французски», а во Франции – как Veau Orloff, «телятина по-орловски».

Практические занятия. Приготовление салата Оливье, солянки, бефстроганов, телятины по-орловски, Гурьевской каши, кулебяки.

4. Кухни народов стран Европы: Англия, Франция, Италия, Германия, Греция.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.

4.1. Английская кухня.

Теория. Знакомство с историей английской кухни, достопримечательностями, традициями. Особенности выпечки изделий английской кухни.

Практические занятия. Приготовление йоркширского пудинга, английского тарта «Банюфи», крамбл с персиками и красной смородиной.

4.2. Французская кухня.

Теория: Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Её особенности. Салаты. Использование сельдерея, лука-поррея, салата латука, спаржи, авокадо, шампиньонов.

Практические занятия. Приготовление рулетиков из омлета, Рататутя, мяса по-французски, картофельного гратена, шоколадного фондана с мороженым, Тарт Татена

(«перевернутый» пирог) с карамелью и яблоками, праздничного торта «рождественское полено»

4.3. Немецкая кухня.

Теория: Традиции и режим питания немцев, ассортимент используемых продуктов. Характеристика традиционных продуктов питания. Основные приемы кулинарной обработки. Особенности приготовления наиболее характерных блюд, выпечных изделий немецкой кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей и фруктов, колбасных изделий и копченостей.

Практические занятия. Приготовление Дрезденского штоллена (рождественский кекс).

4.4. Итальянская кухня

Теория: Влияние других стран на формирование итальянской кухни, особенности и национальные традиции. Основные ингредиенты итальянской кухни: макаронные изделия, рис, оливковое масло, сыр, пряности, соусы.

Самые известные итальянские соусы: томатный, песто, Карбонара, Болоньезе (мясной фарш, томаты, лук, морковь, вино, молоко);

Практические занятия. Приготовление Брускетты с овощами и индейкой, Лазани, Равиоли с курицей и сыром, сливочной Панна-Котты.

4.5. Греческая кухня

Теория: Кулинарные традиции Греции. За период своего развития греческая кухня впитала традиции арабской, славянской, итальянской и турецкой кулинарных школ, однако сумела сохранить свою самобытность, став одной из достопримечательностей страны.

Практические занятия. Приготовление Мусаки по-гречески с баклажанами и мясным фаршем.

5. Кухня народов стран Африки: Судан, Алжир, Тунис, Марокко. Бенин.

Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия.

5.1. Кухня Северной Африки

Теория: Особенности кухни и кулинарные предпочтения. Специи и приправы, как главная составляющая Африканской кухни. Североафриканские страны предпочитают всем продуктам питания баранину. Мясо домашней птицы и говядины используется главным образом для приготовления супов, рагу и фарша. В качестве гарнира, а также самостоятельного блюда распространены рис и овощи. Из овощей чаще всего употребляются баклажаны, из фруктов — цитрусовые и финики.

Практические занятия. Приготовление марокканского салата из овощей и фруктов, Суп по-африкански (Судан), тушеные овощи по –алжирски Таджин.

5.2. Кухня Западной Африки.

Теория: Особенности кухни и кулинарные предпочтения. В Западной Африке употребляют в питание рис, птицу, рыбу, растительные жиры и особенно много фруктов. Широкий ассортимент блюд готовится из бананов.

Практические занятия. Фрикадельки в арахисовом соусе из Бенина. Беначи, рис с мясом и овощами (Гана)

6. Кухни народов стран Северной и Южной Америки

Теория: Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Особенности оформления и подачи блюд и напитков.

Практические занятия. Приготовление Панкейков с орехами пекан и кленовым сиропом (Канада), рис с Чозиро (Панама), креольские пирожки Эмпанады (Аргентина), Тако с кукурузной лепешкой (Мексика).

7. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии.

Теория: Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Яркие специи Востока.

Практические занятия. Приготовление супа Том-Ям (Таиланд), курицы в медово-чесночном соусе (Корея), Китайских пельменей (Дамплинги), индийские лепешки Нан с сыром и чесноком.

8. Итоговый конкурс-игра. «Кулинарный поединок».

Конкурс-игра - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам и приготовления одного из национальных блюд, на выбор обучающегося.

Выставка приготовленных блюд учащихся, дегустация, обсуждение итогов.

Методическое оснащение программы

Формы и методы организации учебной деятельности

В педагогическом процессе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративные,
- репродуктивные,
- проблемного изложения,
- частично-поисковые,
- исследовательские

Обучение проводится с использованием как традиционных форм (мини-лекции с элементами беседы), так и активных форм обучения (профорориентационные игры, дискуссии, конкурсы команд, демонстрация основных практических приемов, метод проб и ошибок, самостоятельное выполнение практических и творческих заданий, игры, организация практической деятельности).

Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Формирование специальных знаний, умений осуществляется совместно с воспитательной и профорориентационной деятельностью.

Занятия могут проходить **в групповой форме** (учебные занятия, викторины, соревнования и т.д.) **и индивидуальной** (работа над творческими проектами, индивидуальная работа с источниками и литературой, подготовка к участию в конкурсах).

Для стимулирования у обучающихся мотивации к приобретению знаний, умений и навыков используются следующие приемы: поощрение, создание ситуации успеха, побуждение к поиску альтернативных решений, создание проблемной ситуации, выполнение творческих заданий.

При реализации программы, в течение учебного года, в учебно-тематическом плане возможны изменения.

Педагогические технологии, используемые при реализации программы

При реализации программы используются здоровьесберегающие технологии, информационно-коммуникационные технологии, личностно-ориентированные технологии, технология проблемного обучения, интерактивные технологии.

Перечень дидактических и диагностических материалов:

- анкеты

- тестовые задания;
- инструкционные карты;
- конспекты занятий, сценарии мероприятий;
- наглядный материал: картинки, иллюстрации, фотографии по темам;
- литература по кулинарии;
- журналы и специальные издания с рецептами и технологией приготовления национальных блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- мультимедийные презентации по темам программы;
- видео - учебно-информационные материалы
- книги, альбомы с работами, образцы видов резьбы по овощам и фруктам.

Формы демонстрации результатов:

Открытые учебные занятия в форме:

- традиционного занятия;
- творческого отчета

Участие в:

- конкурсах,
- мастер-классах.

Литература для педагога:

1. Кулинарная география. 90 лучших семейных ужинов со всех концов света / Ирина Чадеева. – Москва: Эксмо, 2024. – 208 с.
2. Люблю и пеку! Ваши любимые пироги, торты и печенье. / Венера Осепчук. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2020. – 192 с.
3. Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Аносова Е.Ю.] - М.: 000 «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. - 96 с.
4. Мировая кухня. Большая энциклопедия секретов и мастерства. — М.:Аркаим, 2015. — 296 с.
5. Самые вкусные блюда страны, которые я когда-либо пробовал/Олег Назаров. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011. — 184 с.
6. Энциклопедия современной русской кухни/ Пуган. О.В — Москва: Издательство «Эксмо», 2019. —336 с.

Интернет ресурсы:

1. Детское и диетическое питание. Интернет-ресурс: <http://www.det-diet.ru/>
2. Забытые блюда русской кухни. Интернет-ресурс: <https://s30556663155.mirtesen.ru/blog/>
3. Кулинарная школа Оксаны Пуган. Интернет-ресурс: <https://ru-kitchen.ru>
<https://www.gastronom.ru/text/kuhnja-russkogo-severa-kolskij-poluostrov-1007540>
4. Национальные кухни разных стран: европейские, восточные, американские. http://ecodiet.ru/recepty/kuhni_narodov_mira.html
5. 5 русских блюд которые ценят во всем мире. <https://life.ru/p/1470447>

Литература для детей:

1. Кулинария. Энциклопедия с развивающими заданиями. — М.: Симбат, 2021. — 48.с.
2. Фадеева Н.И. Еда без вреда. Вкусные подсказки. Книга для сознательных детей. — М.: Альпина Паблшер, 2017. – 104 с.
3. Шалаева Г.П . Учимся готовить . — М. : Эксмо, 2007. — 32 с.

Календарный учебный график по программе «Кухня народов мира»

Количество учебных недель: 36

Срок реализации программы: 9 месяцев (2 сентября 2024 г. – по 31 мая 2025 г.)

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

Праздничные и выходные дни: согласно государственному календарю.

Каникулярный период:

осенние каникулы: 27.10.2024 – 04.11.2025,

зимние каникулы: 30.12.2024 – 12.01.2025,

весенние каникулы: 24.03.2025 – 31.03.2025

Во время каникул занятия проводятся в соответствии с учебным планом, допускается изменение расписания.

№ п/п	Месяц	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Форма контроля
1	сентябрь	Комбинированное (лекция, просмотр презентаций)	2	Вводное занятие Задачи программы. План работы на год. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Анкетирование и начальная диагностика. Просмотр презентации «Правила техники безопасности»	Первичная диагностика в форме собеседования
2		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.	Наблюдение
3		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Русская национальная кухня. Русские блюда, ставшие частью иностранных кухонь. <i>Практические занятия.</i> Приготовление салата Оливье. Современная подача.	Анализ работ. Обсуждение

4		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Русская национальная кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление солянки по-домашнему.	Анализ работ. Обсуждение
5	октябрь	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Русская национальная кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление телятины по-орловски.	Наблюдение
6		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Русская национальная кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Гурьевской каши.	Анализ работ. Обсуждение
7		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Русская национальная кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление русского пирога - кулебяки.	Анализ работ. Обсуждение
8		Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Кухни народов стран Европы. Английская кухня. Знакомство с историей английской кухни. <i>Практические занятия.</i> Приготовление йоркширского пудинга.	Наблюдение
9	ноябрь	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Английская кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление английского тарта «Банюфи».	Наблюдение
10		Комбинированное (лекция, практические занятия)	2	Английская кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление английского десерта крамбл с персиками и красной смородиной.	Анализ работ. Обсуждение

11		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	2	Французская кухня. Влияние французской кухни на кухни других стран. <i>Практические занятия.</i> Приготовление рулетиков из омлета с зеленью, сыром и шампиньонами по-провански.	Анализ работ. Обсуждение
12		Комбинированное (инструктаж, лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Французская кухня. Самые известные французские блюда. <i>Практические занятия.</i> Приготовление овощного рагу Рататуй с соусом из запечённых овощей.	Анализ работ. Обсуждение
13	Декабрь	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Французская кухня. Самые известные французские гарниры. <i>Практические занятия.</i> Приготовление картофельного gratin со сливками	Наблюдение
14		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	2	Французская кухня. Самые известные французские десерты. <i>Практические занятия.</i> Приготовление десерта шоколадного фондана с мороженым.	Наблюдение
15		Комбинированное (Лекции, практические занятия)	2	Французская кухня. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Тарт Татена («перевернутый» пирог) с карамелью и яблоками	Анализ работ. Обсуждение
16		Комбинированное	2	Французская кухня. Знаменитые праздничные торты. <i>Практические занятия.</i> Приготовление шоколадного торта «Рождественское полено»	Наблюдение
17		Комбинированное.	2	Немецкая кухня. Характеристика традиционных продуктов питания. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Дрезденского штоллена (традиционно рождественский кекс)	

18		Комбинированное (инструктаж, практические занятия)	2	Итальянская кухня Влияние других стран на формирование итальянской кухни. Итальянские закуски. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Брускетты с овощами и индейкой.	Наблюдение
19	Январь	Комбинированное (лекция, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Итальянская кухня Самые известные итальянские соусы. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Лазани с двумя видами соусов Болоньезе (мясной фарш с овощами) и Бешамель со сливками.	Наблюдение
20		Комбинированное	2	Итальянская кухня Самые известные итальянские пасты. Разновидности. Соусы. Отличительная особенность равиолей и русских пельменей. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Равиоли с курицей и сыром. Подача с овощным соусом	Промежуточный контроль
21		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	2	Итальянская кухня Самые известные итальянские десерты. <i>Практические занятия.</i> Приготовление сливочной Панна-Котты.	Анализ работ. Обсуждение
22	Февраль	Комбинированное (лекция, практические занятия)	2	Греческая кухня Кулинарные традиции Греции. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Мусаки по-гречески с баклажанами и мясным фаршем.	Наблюдение
23		Комбинированное (лекция, просмотр слайдов, практические занятия)	2	Кухня Северной Африки. Марокко Специи и приправы, как главная составляющая Африканской кухни. Ассортимент салатов. <i>Практические занятия.</i> Приготовление марокканского салата из овощей и фруктов.	Наблюдение
24		Комбинированное	2	Кухня Северной Африки. Судан	Наблюдение

		(лекция, практические занятия)		Ассортимент супов. <i>Практические занятия.</i> Суп по-африкански с зеленым горошком.	
25	Март	Комбинированное (лекция, практические занятия)	2	Кухня Северной Африки. Алжир Глиняная посуда –Таджин и блюда приготовленные в ней. <i>Практические занятия.</i> Приготовление тушеных овощей по-алжирски Таджин.	Анализ работ. Обсуждение
26		Комбинированное (лекция, практические занятия)	2	Кухня Западной Африки. Бенин. Особенности кухни и кулинарные предпочтения. <i>Практические занятия.</i> Приготовление фрикаделек в арахисовом соусе из Бенина	Анализ работ. Обсуждение
27		Комбинированное (беседа, просмотр иллюстраций, практические занятия)	2	Кухня Западной Африки. Гана. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Беначи, рис с мясом и овощами.	Анализ работ. Обсуждение
28		Комбинированное (лекция, практические занятия)	2	Кухни народов стран Северной Америки. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. Популярные блюда. Отличительная особенность панкейков и русских оладий. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Панкейков с орехами пекан и кленовым сиропом (Канада)	Анализ работ. Обсуждение
29	Апрель	Комбинированное (инструктаж, лекция, показ слайдов, практические занятия)	2	Кухни народов стран Южной Америки. Панама. <i>Практические занятия.</i> Приготовление риса с мясными котлетками Чозиро.	Анализ работ. Обсуждение
30		Комбинированное (лекция, показ слайдов, практические занятия)	2	Кухни народов стран Южной Америки. Аргентина. <i>Практические занятия.</i> Приготовление креольских	Наблюдение

		занятия)		пирожков Эмпанады с разными начинками.	
31		Комбинированное(инструктаж, лекция, видеоролик, практические занятия)	2	Кухни народов стран Южной Америки. Мексика. <i>Практические занятия.</i> Приготовление Тако с кукурузной лепешкой.	Наблюдение Анализ работ. Обсуждение
32		Комбинированное	2	Кухни народов стран Юго-Восточной Азии. Таиланд. <i>Практические занятия.</i> Приготовление супа Том-Ям с курицей.	Наблюдение Анализ работ. Обсуждение
33	Май	Комбинированное	2	Кухни народов стран Восточной Азии. Китай <i>Практические занятия.</i> Приготовление	Наблюдение
34		Комбинированное		Кухни народов стран Восточной Азии. Корея. <i>Практические занятия.</i> Приготовление курицы в медово чесночном соусе (Корея	Наблюдение Анализ работ. Обсуждение
35				Кухни народов стран Южной Азии. Индия <i>Практические занятия.</i> Приготовление индийских лепешек Нан с сыром и чесноком.	
36		Комбинированное (инструктаж, лекция, практические занятия)	2	Итоговый конкурс-игра. «Кулинарный поединок». Выставка приготовленных блюд учащихся, дегустация, обсуждение итогов.	Итоговый контроль.
Итого				72 часа	

**Диагностика
запросов и потребностей обучающихся**

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?

**Диагностика
удовлетворения запросов и потребностей обучающихся**

Вопросы для собеседования

1. Оправдались ли твои ожидания?
2. Чему ты научился за весь период обучения?
3. Где ты смог применить полученные знания?
4. Хотел бы ты продолжить обучение?

**Диагностика
удовлетворения запросов и потребностей родителей обучающихся
по программе «Кухня народов мира»**

Уважаемые родители!

С целью эффективной организации образовательного процесса в объединении
«Кухня народов России»
просим Вас ответить на вопросы анкеты

1. Довольны ли Вы тем, что Ваш ребенок посещает объединение?
2. Как Вы узнаете о результатах работы ребенка?
 - из беседы с ребенком
 - из беседы с педагогом
 - на творческих встречах с родителями
 - на мероприятиях, проводимых в Центре
 - другое
3. Довольны ли Вы тем объемом знаний и умений, которые ребенок получил в объединении?
4. Повлияли ли на Вашего ребенка положительным образом занятия в объединении, если да, то каким образом?
5. Используете ли Вы, как наказание, запрет на посещение занятий в Центре?
6. Ваши пожелания.

Благодарим за сотрудничество!

**Мониторинг
результатов обучения по дополнительной образовательной программе
«Кухня народов мира»**

Показатели (оцениваемые параметры)	Критерии	Степень выраженности оцениваемого качества	Кол-во баллов	Формы контроля
1. Теоретическая подготовка	Соответствие теоретических знаний обучающихся программным требованиям; осмысленность и правильность использования специальной терминологии	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем ½ объема знаний, предусмотренных программой; обучающийся избегает употреблять специальные термины	1	Тестирование
		<u>средний уровень</u> – объем усвоенных знаний составляет более ½; обучающийся сочетает специальную терминологию с бытовой	3	
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием	5	
2. Практическая подготовка	Соответствие практических умений и навыков программным требованиям, креативность в выполнении практических заданий	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем ½ предусмотренных умений и навыков; обучающийся в состоянии выполнить лишь некоторые простейшие практические задания	1	Наблюдение, зачетная работа
		<u>средний уровень</u> – объем усвоенных знаний и навыков составляет более ½; обучающийся выполняет в основном задания на основе образца	3	
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся овладел практически всеми умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; выполняет практические задания с элементами творчества	5	

3. Общеучебные умения и навыки	Понимание учебной задачи. Соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям. Умение пользоваться технологически	<u>Низкий уровень</u> – обучающийся овладел менее чем 1/2 объема навыков, испытывает серьезные затруднения при работе с литературой, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога	1	Наблюдение
		<u>средний уровень</u> – объем усвоенных навыков составляет более 1/2, обучающийся работает с литературой с помощью педагога	3	
		<u>высокий уровень</u> – обучающийся освоил практически весь объем навыков, предусмотренных программой за конкретный период, не испытывает особых трудностей	5	
	ми картами, памятками, литературой, ресурсами сети Интернет.			

Уровневая оценка образовательного результата по всем параметрам:

12- 15 баллов – высокий
уровень
7-11 баллов -
средний уровень
6 баллов - низкий уровень

**Протокол
промежуточного контроля обучающихся
по программе «Кухня народов мира»**

_____ учебного года
 Название объединения _____
 Фамилия, имя, отчество педагога _____

№ группы _____ Год обучения _____ Дата проведения _____

Форма проведения _____

Содержание _____

Члены аттестационной комиссии: _____

Результаты промежуточного контроля

№	Фамилия, имя обучающегося	Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Общеучебные знания, умения	Итоговая оценка	Уровень освоения программы

Уровень освоения программы:
 высокий – чел.
 средний – чел.
 низкий - чел.

Педагог _____

Члены аттестационной комиссии _____

**Протокол
Итогового контроля обучающихся объединения
по программе «Кухня народов мира»**

Название объединения _____ учебного года
Фамилия, имя, отчество педагога _____

№ группы _____ Год обучения _____ Дата проведения _____

Форма проведения _____

Содержание _____

Члены аттестационной комиссии: _____

Результаты итогового контроля

№	Фамилия, имя обучающегося	Теоретическая подготовка	Практическая подготовка	Общеучебные знания, умения	Итоговая оценка	Уровень освоения программы

По результатам итогового контроля обучающихся закончили обучение по программе

Уровень освоения программы:

высокий – чел. %

средний – чел. %

низкий - чел. %

Педагог _____

Члены аттестационной комиссии _____

**Практическое задание для проведения
итогового контроля:**

**Разработка и приготовление блюд из имеющихся
продуктов**

Порядок выполнения:

Задание 1.

Оценить представленные продукты. Какое блюдо из данного набора можно приготовить.

Задание 2.

Составить технологию приготовления блюда

Задание 3.

Подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления.

Задание 4.

Приготовить блюдо соблюдая правила техники безопасности.

Уровневая оценка образовательного результата:

12- 15 баллов – высокий уровень

7-11 баллов - средний уровень

6 баллов - низкий уровень

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 4835656658306762258586771097330814030569097802462

Владелец Яковлева Татьяна Борисовна

Действителен с 19.03.2024 по 19.03.2025