

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО АЛЕКСАНДРОВСК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

ПРИНЯТА
на педагогическом совете
протокол №4
от 25.04.2022г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом от 25.04.2022г. № 121
Директор МАУДО «ЦДО»
Л.В. Михайлова



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Кулинарный этикет»

Срок реализации: 1 год
Возраст учащихся: 11-13 лет

Составитель:
педагог дополнительного образования
Рыбникова Н.В.

г.Полярный
2022 год

I.Комплекс основных характеристик программы

Пояснительная записка

Наука и искусство правильного питания являются одним из важных направлений работы по ориентации детей и подростков на здоровый образ жизни их социальной адаптации и личностного развития. Изучение законов рационального питания и культуры потребления будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В настоящее время открываются всё больше предприятий общественного питания различного типа и класса, что увеличивает спрос на рынке труда как рабочих профессий (повар, кондитер, официант, бориста и др), так и служащих в данной сфере деятельности (администратор, менеджер), и как следствие – возрастание интереса к этой профессиональной сфере у учащихся.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный этикет» (далее Программа) предназначена для получения школьниками дополнительных знаний в области кулинарии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда.

Использование на занятиях материала, знакомящего учащихся с национальными обычаями, традициями в производственных и бытовых сферах, повышает их познавательный интерес, расширяет возможности для проявления творческого начала.

Программа имеет **социально-гуманитарную направленность**.

Уровень реализации программы-**стартовый**.

Нормативно – правовая база

-Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014г. №1726-р.

-Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» с изменениями, утверждёнными приказом Министерства просвещения РФ от 30.09.2020 №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года № 09-32422 «О направлении информации» вместе с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 года № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Методические рекомендации для субъектов РФ по вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме, утверждённые Министерством просвещения РФ 28.06.2019 №МР-81/02вн;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04 апреля 2015 года № 729-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021г. № 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»;
- Устав МАУДО «ЦДО»;
- Положение о разработке, порядке утверждения, реализации и корректировке дополнительных общеобразовательных программ в МАУДО «ЦДО», утвержденное приказом от 04.04.2022 г № 94);
- Методические рекомендации по разработке разноуровневых программ дополнительного образования ГАОУ ВО «МГПУ» АНО ДПО «Открытое образование»
- Письмо Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. №882/391 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

Новизна дополнительной общеобразовательной программы «Кулинарный этикет» заключается не только в возможности формирования знаний, умений, навыков в области кулинарного искусства, но и в обучении культуре и искусству столового этикета. Программа направлена на раннюю профессиональную ориентации, что способствует

соблюдению принципа преемственности при дальнейшей реализации программ профессионального обучения.

Особенностью данной программы является то, то методика обучения предполагает увлекательность подачи и доступность восприятия учащимися теоретического материала, находящегося в непосредственной связи с выполнением практического задания, что способствует эффективному усвоению содержания программы.

. При этом в конце каждого занятия виден результат как общей, так и индивидуальной работы, чему способствует проведение дегустаций с подробным обсуждением итогов. Каждый учащийся может продемонстрировать свои умения в области кулинарии и увидеть результат своего труда.

Важным условием для успешного выполнения программы является организация комфортной творческой атмосферы в объединение, что необходимо для возникновения отношений сотрудничества между педагогом и учащимися при решении общих задач. Ощущение психологического комфорта, создаваемого педагогом с первых же занятий, способствует реализации творческого потенциала учащихся и их самореализации.

Данная программа **актуальна** тем, что в ходе её реализации создаются благоприятные условия для социально-культурного и профессионального самоопределения, развития познавательной активности и творческой самореализации учащихся.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, приобщает детей к творчеству.

Направленность программы:

Программа имеет **социально-гуманитарную направленность**.

Уровень реализации программы-**стартовый**.

Форма обучения: очная

Адресат программы

Оптимальная наполняемость групп: минимальное количество обучающихся в группе составляет 10 человек, максимальное -15 человек.

Возраст учащихся, участвующих в реализации программы , от11 до 13 лет. Набор детей осуществляется на добровольной основе. В объединение могут быть приняты все желающие, предоставившие заявление от родителей(законных представителей), (часть 3 статьи 55 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Для успешного выполнения программы необходимо выявить интересы учащегося, его индивидуальные особенности и возможности развития, создать условия для самореализации творческого потенциала ребенка. С этой целью проводится диагностирование (первоначальное и в течение всего срока обучения).

Сроки реализации программы

Программа рассчитана на 1 год:72 часа

Режим занятий:1 раз в неделю по 2 часа

Программа реализуется в течение всего календарного года, включая каникулярное время.

В каникулы с учащимися проводятся экскурсии на предприятия общественного питания, что способствует их профориентации.

Характер летних заданий определяется исходя из потребностей образовательного процесса и желания учащихся. Во время летних каникул учащиеся получают индивидуальные задания для самостоятельной работы(составление кулинарного кроссворда, подготовка вопросов по викторине, повторение правила техники безопасности и т. д.)

Цель программы

Создание необходимых условий для профессионального самоопределения, формирование у обучающихся целостного представления о профессиях общественного питания; приобретения и активное использование знаний кулинарного этикета, развитие творческих способностей учащихся в области кулинарии.

Задачи программы

Организационно-педагогические условия, необходимые для реализации программы, обеспечиваются в процессе решения следующих задач:

Образовательных:

- дать учащимся знания о рациональном и здоровом питании;
- ,дать начальные знания по основам кулинарии, сформировать умения по технологии приготовления блюд;
- познакомить с искусством этикета;
- обучить приёмам эстетической подачи блюд;
- познакомить с культурой и кухней разных народов;
- познакомить обучающихся с современными профессиями общественного питания;
- формировать навыки работы с инвентарём, оборудованием при обработке продуктов;
- ознакомить с правилами техники безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

Развивающих:

- развивать эстетический вкус, навыки самообслуживания;
- развивать умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике;
- развивать чувство коллективизма, умение работать в команде;
- способствовать профессиональному самоопределению учащихся.

Воспитательных:

- воспитывать трудолюбие, технологическую дисциплину;
- воспитывать, бережливость, ответственность, опрятность;
- воспитание эстетического восприятия;
- формировать потребность соблюдения этических норм и правил поведения.

Учебно-тематический план

п/п	Наименование темы	Всего часов	Из них теоретических	Практических	Форма контроля
.1.	Наука и искусство правильного питания	4	1	3	игра

.2.	Правила этикета	14	4	10	игра
.3.	Искусство сервировки: исторические факты	12	4	8	Деловая игра с отработкой приёмов сервировки
.4.	Инновационные кулинарные технологии.	4	1	3	Презентация и анализ готового блюда
.5.	Бутерброды: искусство оформления и подачи	2	1	1	игра
.6.	Салаты: искусство оформления и подачи	2	1	1	Презентация и анализ готового блюда
.7.	Карвинг в кулинарии	4	1	3	Презентация и анализ готового блюда
.8.	Мясные блюда: искусство оформления и подачи	4	1	3	Презентация и анализ готового блюда
.9.	Оформление рыбных блюд	2	1	1	Презентация и анализ готового блюда
10..	Русская кухня-ключ к здоровью, приготовленной самой природой. Ягоды России.	2	1	1	Презентация и анализ готового блюда
11.	История и искусство русской кухни	2	2		викторина
12.	Коктейли. Современные требования к изготовлению и подаче	2	1	1	Презентация и анализ готового блюда
13.	Искусство чайного стола	2	1	1	игра

14.	Русская обрядовая кухня	4	1	3	игра
15.	Традиции кулинарного искусства разных народов мира	4	1	3	Презентация и анализ готового блюда викторина
16.	Традиционное блюдо моей семьи, культура семейного этикета	6	1	5	Презентация блюда
17.	Заключительное занятие	2		2	соревнование
	Итого	72	23	49	

Содержание программы

1. Наука и искусство правильного питания.

Тайны здорового питания. Наиболее полезные и необходимые каждый день продукты человеку. Необходимость разнообразного питания для детского организма. Составление меню на день.

2. Правила этикета.

История этикета. Нормы и правила этики. Культура и искусство семейного этикета. Искусство столового этикета. Повседневный этикет. Светский этикет. Этикет особого случая. Инсценировка «Гостеприимство-это не так просто».

3. Искусство сервировки: исторические факты.

Типы сервировки. Техника складывания салфеток. Столовая посуда, приборы, бельё: виды, характеристика. Факторы высокой культуры встречи и размещения гостей

4. Инновационные кулинарные технологии.

Современные технологии: молекулярная кулинария, фудпейринг, арт-визаж, фьюжн.

Преимущества при применении. Блюда, приготовленные по данным технологиям.

5. Бутерброды: искусство оформления и подачи

Классификация, особенности приготовления. Правила подачи.

Занятие-игра-«Путешествие в Бутербродию»

6. Салаты: искусство оформления и подачи

Происхождение слова салат. Историческая справка. Виды салатов.

Заправки для салатов. Приготовление.

7. Карвинг в кулинарии.

Резьба по овощам. Историческая справка. Оборудование.

Инструменты.

Приёмы работы в технике «карвинг». Тренировочные упражнения.

Выполнение работ в технике «карвинг» (лепестки из огурца, цветок из помидора, корзинка из апельсина, украшения из яблок)

8. Мясные блюда. Искусство и оформление

Полезные свойства мяса. Классификация мясных блюд,

приготовление, подача.

9. Оформление рыбных блюд

Ознакомление с ассортиментом блюд из рыбы. Приготовление, подача.

10. Русская кухня-ключ к здоровью, приготовленной самой природой.

Ягоды России.

Ознакомление с разнообразием блюд из ягод. Блюда из ягод

Мурманской области. Приготовление, правила подачи и правила употребления этих блюд.

11. История и искусство русской кухни

Кулинарные рецепты наших предков.

12. Коктейли. Современные требования к изготовлению и подаче

Сведения о смешанных напитках. Лабораторная работа

«Приготовление молочных, слоистых коктейлей».

13. Искусство чайного стола.

История чаепития. Насколько полезен чай. Виды горячих напитков.

Сорта чая. Способы заваривания.

14. Русская обрядовая кухня.

Развитие пекарских и кондитерских ремёсел. Особенности приготовления обрядовой кухни.

Отражение русской символики в изделиях Традиции русского пирога.

Виды пирогов. Куличи пасхальные.

Пасхальный стол, традиции, обряды. Приготовление куличей.

15. Традиции кулинарного искусства разных народов мира

Особенности приготовления национальных блюд.

16. Традиционное блюдо моей семьи, культура семейного этикета

Семейный конкурс «Секреты кухни моей семьи».

17. «Чему мы научились». Заключительное занятие: соревнование

Требования к знаниям и умениям

К окончанию обучения учащиеся должны **знать:**

- технологию приготовления блюд и их подачи;
- правила использования инструкционных и технологических карт;
- виды сервировки для различных приёмов пищи;
- варианты складывания салфеток в зависимости от вида обслуживания;
- правила поведения за столом;
- правила техники безопасности при кулинарных работах;
- основы личной гигиены;
- профессии, связанные со сферой общественного питания;
- правила работы в бригад.

Уметь:

- организовывать рабочее место;
- правильно пользоваться инструментами, инвентарём и оборудованием при приготовлении блюд и изделий;
- правильно предварительно сервировать стол в зависимости от меню,
- подбирать вариант салфетки в зависимости от назначения;
- подбирать продукты для приготовления блюд;
- правильно выбирать способ тепловой обработки;
- определять качество продуктов и блюд, пользуясь органолептическими методами;
- правильно подавать и эстетически оформлять приготовленные блюда, пользуясь приобретёнными навыками сервировки и карвинга;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдать правила техники безопасности при кулинарных работах.

II. Комплекс организационно – педагогических условий

2.1 Материально-техническое обеспечение:

Оборудование специализированного кабинета для

практического обучения:

Весы настольные электронные

Микроволновая печь

Плита электрическая

Жарочный шкаф

фритюрница

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Мясорубка

Столы с поверхностью из нержавеющей стали.

Миксер

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Овощерезка

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

набор инструментов для карвинга

функциональные емкости из нержавеющей стали

для хранения и транспортировки;

набор разделочных досок

поставка для разделочных досок;

термометр

венчик;

миски (нержавеющая сталь);

сито;

лопатки (металлические, силиконовые), половник;

набор ножей;

мусат для заточки ножей;

формы для запекания и выпечки:

кондитерские щипцы, шприцы, мешки, насадки, скребки, кисточки:

кондитерские кольца:

формочки для салатов и гарниров:

корзины для органических и неорганических отходов.
набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
набор сковород диаметром 24см, 32см;
казан;
сотейник;
лоток;
дуршлаг;
половник, шумовка, черпак;
щипцы, толкушка, молотки для отбивания мяса;
тёрки, мерная посуда ,ёмкость для специй,
консервный нож;
сотейники, суповые миски;
посуда для презентации:
тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
блюдо прямоугольное, соусники;
комплект инструкционных карт.

Учебно-методическое обеспечение программы

Для успешной реализации программы необходимо наличие класса теоретической подготовки и специализированный кабинет для практического обучения.

Данная образовательная программа предполагает разнообразные формы методического обеспечения с привлечением различного наглядного и информационного материала.

Для реализации программы необходима специальная библиотека литературы (см. список литературы), наглядный и дидактический материал (схемы, плакаты, таблицы, раздаточный материал), методические разработки, исследовательские работы.

Серия компьютерных программ по кулинарии служит иллюстративным материалом.

Формы и методы ведения работы

1. Учет индивидуальных и психологических особенностей учащихся.

2. Использование следующих форм занятий: игра, беседа, экскурсии, конкурс, практические работы, исследовательские задания, презентация, создание проблемной ситуации.

3. Использование групповых и бригадных форм организации деятельности обучающихся, а также работа в парах и группах переменного состава.

Практическая деятельность учащихся 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, приобретают умения и навыки по художественному оформлению и подаче блюд, созданию эстетической обстановки для приёма пищи.

Система оценки результатов деятельности

Оценка эффективности усвоения программы обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы учащихся.

Технологические и творческие навыки учащихся выявляются в процессе практической работы. Проверка знаний и умений осуществляется с помощью тестовых, практических заданий, участия в конкурсах, играх, соревнованиях.

Завершающим этапом обучения является открытое мероприятие.

Способы определения результативности

С целью диагностики успешности освоения программы, достижений учащихся и коррекции образовательного процесса применяются следующие методы:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов тестирования, анкетирования, лабораторных практикумов, участия в тематических играх, конкурсах, соревнованиях;
- педагогический мониторинг (диагностика усвоения программного материала) (Приложения 1)

Оценка эффективности программы

Показатели	Метод
Результативность работы педагога	Инструментарий, позволяющий отслеживать и фиксировать результаты деятельности: диагностический материал, анкеты, тесты, опрос, рефлексивный материал, полнота реализации программы
Динамика достижений учащихся	Результаты участия в конкурсах, мероприятиях, олимпиадах. Динамика уровня освоения специальных умений и навыков. Сбор информации и оформление в отчётах
Сохранность контингента	Учёт в журнале посещаемости. Отчёт о сохранности за первое и второе полугодие Анализ данных на конец учебного года, %-отношение.

Удовлетворённость родителей	Индивидуальные беседы, консультации, анкетирование
-----------------------------	--

Список литературы, используемый педагогом.

1. Андросов В.П. Практическое обучение профессии «Повар»: учебное пособие- М:2007
2. Андросов В.П. Практическое обучение профессии «Кондитер»: учебное пособие- М:2012
- 3..Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие-М:2002
- 4.Антист К. Чудо-напитки для здоровья-М:2007
- 5.Барановский В.А. Повар: учебное пособие-Р/на Д:2001
- 6..Вульф-Кохен Э.Кулинария школа мастерства-М:2007
- 7.Гуревич М.И.Сборник проектов «Технология»: пособие для учителя-.М:2003
- 8.Дубровская Н.И.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебное пособие-М:2012
- 9.Ефремов Е.В. Сборник рецептов для повара-Р/на Д:2001
- 10.Качурина Т.А. Кулинария: учебное пособие.-М,2012

11. Кузнецов И.Н. Всё об этикете-Мн:2004
 12. Коева В.А. Лабораторный практикум для повара: учебное пособие- Р/на Д:2001
 13. Ловачёва Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции : учебное пособие-.М:1990
 14. Ляжнева М. Блины, куличи, пироги-М:2005
 15. Мельников И.В. Повар: учебное пособие-Р/на Д:,2009
 16. Максименко Н.А. Спутник классного руководителя-Волгоград:2006
 17. Подласый И.П. Педагогика-М:..2003
 18. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП: учебное пособие-.Р/на Д:2001
 19. Сасова И.А. Технология. Пособие для учителя-.М:2003
 20. Светлова Е. Сервировка праздничного стола и этикет-М:2009

 21. Симоненко В.Д. Технология. Поурочные планы-Волгоград:2007
 22. Сопина Л.Н. Пособие для повара-М:2002
 23. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров-М:2007
 24. Компьютерные программы: Кулинарный рай. Медиа Хауз:2007
 25. interneturok.ru
 26. www.intuit.ru
 27. festival.1 september.ru
 28. www,bibliotekar.ru
 29. www.vestniknews.ru
 30. <http://stavcvr.ru/metod-kopilka/>
 31. http://www.consultant.ru/law/podborki/dopolnitelnoe_obrazovanie_detej/
-
32. <https://minobr.gov-murman.ru/>
 33. www.rsl.ru
 34. www.nlr.ru
 35. www.gpntb.ru

36.<http://kidlib.ru/>

Список литературы для учащихся

1. Антист К. Чудо напитки для здоровья.-М:2007
2. Боякова О.М. 555 лучших коктейлей-М:2010
3. Безруких М.М. Разговор о правильном питании: Рабочая тетрадь-М:2015
4. Безруких М.М. Формула правильного питания: Рабочая тетрадь-М:2013
5. Дуброва Е.В. Оригинальные рулеты-М:2014
6. Ермакова В.И. Основы кулинарии-М:1993
7. Иофина И.О. Украшения блюд-М:2008
8. Карелина О.Ф. Блюда минутки-М:2005
9. Лагутина Л.А. Котлеты- Р/на Д:2000
10. Лежнева М. Блины. Куличи. Пирог. -М:2005
11. Марштупа Л.Е. Блюда в горшочках-М:2009
12. Михайлов В. 2000 лучших кулинарных рецептов.-М:2008
13. Румянцева И.С. 1000 блюд из теста-М:2010
14. Самсонова А.В. Овощные блюда-Ижевск:1994
15. Степанова И.В. Вкусные фантазии из груш. Белгород, 2015
16. Степанова И.В. Вкусные фантазии из помидоров. Белгород, 2014
17. Степанова И.В. Вкусные фантазии из бананов. Белгород, 2015
18. Степанова И.В. Вкусные фантазии из моркови. Белгород, 2015
19. Степанова И.В. Вкусные фантазии из свёклы. Белгород, 2016
20. Треер Г.М. Суши и роллы. М., 2013
21. <https://redlipsjournal.com/post/>
22. <https://www.zhenskoeschastie.com/10-luchshih-sajtov-po-kulinarii/>
23. <http://seo-design.net/design/best-cooking-websites>

Список литературы для родителей

- 1.Залушина Л.М. С подростком каждый день.
Популярные советы для родителей-С/П:2004
- 2..Лютова Е.К. Шпаргалка для взрослых.- С/П:2005
- 3..Ярошенко Н.Домашний пир без лишних затрат.
Опечатано в Италии:1998
5. <https://vk.com/club127335630>
- 6.<http://www.vkusnii.ru/>
- 7.<https://vkusiaromat.ru/>
- 8.<http://www.shate.ru/catalog>
- 9..www.rsl.ru
10. www.nlr.ru
11. www.gpntb.ru
- 12.<http://kidlib.ru/>

IV Приложение

4.1 Календарный учебный график

№п/п	Тема занятий	Количество часов	Форма проведения	Дата
1.	Тайны здорового питания	2	игра	
2	Составление меню на день.	2	Практическая работа	
3	История этикета	2	беседа	
4	Культура и искусство семейного этикета	2	презентация	
5	Искусство столового этикета	2	Практическая работа	
6	Повседневный этикет.	2	презентация	
7	Светский этикет	2	презентация	
8	Этикет особого случая	2	Квест игра	
9	Инсценировка «Гостеприимство-это не так просто».	2	игра	
10	Типы сервировки	2	презентация	
11	Техника складывания	2	Практическая	

	салфеток		работа	
12	Столовая посуда, приборы	2	презентация	
13	Сервисная деятельность как часть культуры на предприятиях питания.	2	презентация	
14	Встреча и размещение гостей.	2	игра	
15	Правила обслуживания и подачи блюд.	2	игра	
16	Молекулярная кухня	2	Практическая работа	
17	Фудпейринг, арт-визаж, фьюжн	2	Практическая работа	
18	Бутерброды: искусство оформления и подачи	2	Игра-путешествие	
19	Салаты. Оформление и подача	2	Практическая работа	
20	Приёмы работы в технике «карвинг	2	Презентация	
21	Выполнение работ в технике «карвинг	2	Практическая работа	
22	.Классификация мясных блюд,	4	Презентация	
23	Оформление рыбных блюд	2	Презентация	
24	Блюда из ягод Мурманской области.	2	Практическая работа	
25	История и искусство русской кухни	2	беседа	
26	Коктейли.	2	Практическая работа	
27	Искусство чайного стола	2	Игра-сказка	
28	Русская обрядовая кухня	4	Игра-путешествие	
29	Традиции кулинарного искусства разных народов мира	2	Викторина	
30	Особенности	2	Практическая	

	приготовления национальных блюд		работа	
31	Традиционное блюдо моей семьи	4	Конкурс	
32	Культура семейного этикета	2	Беседа	
33	«Чему мы научились». Заключительное занятие:	2	соревнование	

Диагностическая карта развития обучающихся

Показатели (оцениваемые параметры)	Уровень усвоения промежуточный (минимальный-1 балл,средний- 5,максимальный -10 баллов)	Уровень усвоения итоговый (минимальный-1 балл,средний- 5,максимальный -10 баллов)
<p>1.Теоретическая подготовка:</p> <p>1.1 Теоретические знания (соответствие теоретических знаний ребёнка программным требованиям)</p> <p>1.2 Владение специальной терминологией (осмысленность и правильность использования специальной терминологии)</p>		
<p>2.Практическая подготовка</p> <p>2.1 Практические умения, навыки, предусмотренные программой (соответствие практических умений и навыков программным требованиям)</p> <p>2.2 Владение оборудованием(отсутствие затруднений в использовании специального оборудования)</p> <p>2.3 Творческие навыки(креативность в выполнении практических заданий)</p>		
<p>3.Общеучебные умения и навыки</p> <p>3.1 Учебно-интеллектуальные умения;</p> <p>3.1.1.Умение подбирать и анализировать специальную литературу(самостоятельность в подборе и анализе литературы)</p> <p>3.1.2.Умение пользоваться компьютерными источниками информации(самостоятельно)</p>		

<p>пользоваться компьютерными источниками информации)</p> <p>3.1.3. Умение осуществлять учебно-исследовательскую работу(самостоятельность в учебно-исследовательской работе)</p> <p>3.2 Учебно-коммуникативные умения:</p> <p>3.2.1. Умение слушать и слышать педагога(адекватность восприятия информации идущей от педагога)</p> <p>3.2.2. Умение выступать перед аудиторией(свобода владения и подачи обучающимся подготовительной информации)</p> <p>3.2.3. Умение вести полемику, участвовать в дискуссии(самостоятельность в построении дискуссионного выступления, логика в построении доказательств)</p> <p>3.3 Учебно-организационные умения и навыки</p> <p>3.3.1. Умение организовывать своё рабочее(учебное) место(способность самостоятельно готовить своё рабочее место к деятельности и убирать его за собой)</p> <p>3.3.2. Навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности(соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям)</p> <p>3.3.3 Умение аккуратно выполнить работу(аккуратность и ответственность в работе)</p>		
---	--	--

