

Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Орган местного самоуправления Управление образованием
Полевского муниципального округа
МБОУ ПМО СО "СОШ № 14"

РАССМОТРЕНО
На заседании
педагогического совета
Протокол № 18 от
28.08.2025

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ ПМО
СО «СОШ № 14»
И.А. Харланов
Приказ № 319-Д от
28.08.2025

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА
«Кулинар»

Направленность: социально-гуманитарная
Уровень программы: базовый
Возраст обучающихся: 11-15 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Григорьева Наталья Михайловна
учитель технологии ВКК

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание программы. Учебно-тематический план.....	8
3. Содержание учебного (тематического) плана.....	11
4. Планируемые результаты.....	13
5. Организационно-педагогические условия реализации программы	14
6. Формы аттестации и оценочные материалы.....	15
Список литературы.....	16

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинар» (далее Программа) имеет социально-гуманитарную направленность. Программа направлена на социальную адаптацию, повышение уровня готовности обучающихся к взаимодействию с различными социальными институтами, формирование знаний об основных сферах современной социальной жизни, устройстве общества, создание условий для развития коммуникативной, социально успешной личности, расширение «социальной практики», воспитание социальной компетентности.

Уровень Программы – базовый.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинар» разработана согласно требованиям следующих нормативных документов:

Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ);

2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);

3. Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденный распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022г. № 678-р,

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ 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» (далее – СанПиН);

СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов средств обитания»

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

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 № 298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;

8. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
9. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»);
10. Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года».
11. Приказ Министерства образования и молодежной политики СО № 785-Д от 29.06.2023 года «Об утверждении Требований к условиям порядку оказания муниципальной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом»
12. Приказ ОМС Управление образованием ПГО №225-Д от 18.09.2023 года «Об утверждении Требований к условиям порядку оказания муниципальной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в ПГО в соответствии с социальным сертификатом»
13. Устав МБОУ ПМО СО «СОШ №14»
14. Положение «О дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программах МБОУ ПМО СО «СОШ №14»

Актуальность

Данная дополнительная общеобразовательная программа соотносится с тенденциями развития дополнительного образования и согласно Концепции развития дополнительного образования способствует:

- созданию необходимых условий для личностного развития обучающихся, позитивной социализации и профессионального самоопределения;
- удовлетворению индивидуальных потребностей, обучающихся в художественно-эстетическом, нравственном развитии;

- формирование и развитие творческих способностей, обучающихся;
- обеспечение духовно-нравственного, трудового воспитания обучающихся;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья обучающихся.

Актуальность 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, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству.

Адресат общеразвивающей программы

Программа адаптирована для учащихся с ОВЗ, так как в коллективе занимаются учащиеся 5А, 9А «А» класса (КРО). Социальная направленность программы позволяет адаптироваться обучающимся с ОВЗ в обществе, получить им необходимые жизненные знания и навыки, приобрести опыт.

Число детей, занимающихся по Программе от 7 до 12 человек.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебнометодический комплект.

При изучении каждого блока программой предусмотрено, приготовление одного или нескольких блюд Уральского региона.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

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

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и обучающихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что обучающиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений. Такой подход позволяет учесть возможности каждого ребёнка.

Режим занятий: 1 раз в неделю по 2 часа.

Объём общеразвивающей программы составляет 68 часов в год.

Сроки освоения общеразвивающей программы.

Программа ориентирована на годичный курс обучения обучающихся.

Перечень форм обучения:

- индивидуальная (дается самостоятельные задания с учетом возможности обучающихся);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнение определенной работы);

Перечень видов занятий

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

- теоретические занятия с использованием объяснительно - иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетноролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др. - практические занятия – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Приобретенные на занятиях знания и навыки помогут детям в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Перечень форм подведения итогов реализации общеразвивающей программы

Подведение итогов реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы осуществляется с помощью следующих форм: выставка блюд, мастер-класс по приготовлению национальных блюд, тест, конкурс, защита проектов, презентация творческих работ и др.

Цель Программы: создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка.

Задачи:

- познакомить обучающихся с культурными традициями предков, сформировать у детей основы целостной эстетической культуры и толерантности через познание народных традиций;
- сформировать у подрастающего поколения бережное отношение к культурному наследию, истории и традициям России и Урала, гражданскую позицию, уважение к людям труда;
- привить навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- сформировать у обучающихся знания о рациональном питании, умения приготовления здоровой пищи;
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность и эстетическое восприятие каждого ребенка.

2. Содержание общеразвивающей программы

Календарный учебный график

№	Основные характеристики образовательного процесса	Базовый
1.	Количество учебных недель	34
2.	Количество учебных дней	68
3.	Количество часов в неделю	68
4.	Количество часов всего	68
5.	Недель в первом полугодии	16
6.	Недель во втором полугодии	18
7.	Начало занятий	Вторник 14.30
8.	Каникулы	24.10.25-04.11.25
9.	Окончание учебного года	26.05.2025

Учебно-тематический план

Дата	№ п/п	Наименование темы	Общее кол-во часов	Теория	Практика	Формы аттестации/ контроля
	1	Введение	10	1.25	8.75	
	1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	2	0.25	1.75	Беседа
	1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	2	0.25	1.75	Беседа. Оценка качества приготовленного блюда
	1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	1.5	Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	2	0.25	1.75	Оценка качества сервировки
	2	Холодные блюда и закуски	8	1.0	7.0	
	2.1	Салат по-уральски	2	0.25	1.75	Беседа. Оценка качества приготовленного блюда.
	2.2	Бутерброды на скорую руку	2	0.25	1.75	
	2.3	Тёртая морковь с яблоками	2	0.25	1.75	
	2.4	Сельдь под шубой	2	0.25	1.75	
	3	Первые блюда	6	0.75	5.25	
	3.1	Щи по-уральски	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	3.2	Вегетарианский борщ	2	0.25	1.75	
	3.4	Окрошка уральская	2	0.25	1.75	
	5	Овощные гарниры и изделия из круп	6	0.75	5.25	
	5.1	Овощное рагу	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
		Гречневая каша (рассыпчатая)	2	0.25	1.75	
	5.4	Картофельные оладьи, котлеты капустные	2	0.25	1.75	
	6	Изделия из мяса	6	0.75	5.25	
	6.1	Фаршированные сосиски	2	0.25	1.75	

	6.2	Пицца с вкусным краешком	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного
	6.3	Куриные оладушки	2	0.25	1.75	блюда
	7	Рыбные блюда	6	0.75	5.25	
	7.1	Салат «Мимоза»	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	7.3	Пирог с картофелем	2	0.25	1.75	
		Скумбрия запеченная в духовке	2	0.25	1.75	
	8	Изделия из яиц и творога	8	1.0	7.0	
	8.1	Деревенская яичница с картофелем	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда. Конкурс на лучшую сервировку стола
	8.2	Творожное печенье «Поцелуйчики»	2	0.25	1.75	
	8.3	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	2	0.25	1.75	
	8.4	Королевская ватрушка	2	0.25	1.75	
	9	Изделия из теста	14	1.75	12.25	
	9.1	Уральский хворост	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда. Тест «Виды теста»
	9.2	Шарлотка	2	0.25	1.75	
	9.3	Картофельный пирог	2	0.25	1.75	
	9.4	Чебуреки с картошкой и сыром	2	0.25	1.75	
	9.5	Торт «Черепашка»	2	0.25	1.75	
	9.6	Пятачки	2	0.25	1.75	
	9.7	Пирог с сыром и сосисками	2	0.25	1.75	
	10	Сладкие блюда	6	0.75	5.25	
	10.1	Напиток из черной смородины	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	10.2	Витаминный напиток из шиповника	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
	10.3	Желе «Разбитое стекло»	2	0.25	1.75	Оценка качества приготовленного блюда
Итого:			68	8	60	

3. Содержание учебно-тематического плана

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление обучающихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление обучающихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление обучающихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление обучающихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление обучающихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление обучающихся с видами рыб: морской и речной. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление обучающихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление обучающихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видов начинки и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Тест «Виды теста».

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление обучающихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе.

С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

4. Планируемые результаты

По окончании обучения, обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

По завершении обучения, обучающиеся будут знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Будут уметь:

- работать с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

У обучающихся будут развиты (сформированы):

- навыки (компетенции) в области кулинарии;
- эстетическое восприятие и творческое воображение, творческая активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей;
- навыки работы в группе, культура общения.

5. Организационно-педагогические условия

- материально-техническое обеспечение: оборудование: столы, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка, кухонный комбайн, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски разделочные; набор столовой посуды и приборов. Материалы: все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи родителей.

- кадровое обеспечение:

реализация содержания Программы и ведение занятий осуществляется педагогом образовательной организации первой, высшей категории или соответствующим занимаемой должностью.

-методические материалы:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- игровой материал;
- наглядный иллюстративный материал;
- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

6. Формы аттестации и оценочные материалы

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;
- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе.

7. Список литературы для педагога

1. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. –Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 г.
2. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
3. Новоженев Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
- 4.Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.
5. Учебник технологии 9 класс под редакцией Симоненко
- 6.Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие.-

Список литературы для обучающихся

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: 4-е изд., стер. –М.: изд. «Колос» 1993 г.
2. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009 г.
3. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015 г.
4. М. :Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2004 5. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
5. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652995314667932372014845887876356063299114658558

Владелец Харланов Игорь Анатольевич

Действителен с 10.01.2025 по 10.01.2026