

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 99 «СТАРТ»
Петроградского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
от «28» августа 2024 г.
Протокол № 01

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 1/24-25-ОД от 29.08.2024 г.
Директор ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
Петроградского района
Санкт-Петербурга

Е.А.Резниченко



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Радуга вкусов»**

Срок освоения – 1 год
Возраст обучающихся – 11-17 лет

Разработчик:
Коловангина Елена Васильевна
педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Пояснительная записка содержит основные характеристики программы:

- направленность программы;
- актуальность;
- отличительные особенности программы;
- адресат программы;
- объем и сроки реализации программы;
- цель программы;
- задачи программы (образовательные, развивающие, воспитательные);
- условия реализации программы;
- планируемые результаты (личностные, метапредметные и предметные).

Дополнительная общеразвивающая программа «**Радуга вкусов**» разработана согласно требованиям следующих нормативных документов:

- ✓ Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- ✓ Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся».
- ✓ Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р.
- ✓ Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р.
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
- ✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- ✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам».
- ✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
- ✓ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
- ✓ Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 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 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1403030/2022-30338(1) 2 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- ✓ Паспорт федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16).
- ✓ Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций».

Направленность программы

Данная программа имеет социально-гуманитарную направленность. Программа рассчитана на общекультурный уровень усвоения.

Актуальность программы

Данная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа соотносится с тенденциями развития дополнительного образования согласно Концепции развития дополнительного образования.

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.

Актуальность программы определяется:

- потребностью общества в специалистах, владеющих профессиональными навыками и умением пользоваться различными электроприборами и инструментами при приготовлении различных блюд;
- определением и выбором учащимися, ещё на стадии школьного обучения, дальнейшего профессионального развития, обучения и освоения конкретных специальностей;
- более лёгкой адаптацией «во взрослой» жизни».

Актуальность программы отвечает современным потребностям детей и родителей в получении необходимых теоретических знаний и навыков в социальной сфере для личностного развития и успешной адаптации к требованиям жизни в современном информационном обществе.

Отличительные особенности программы

Программа построена на основе предмета «Технология» 5-9 классы, с использованием учебного издания под редакцией Казакевича В.М., Пичугиной Г.В., Семёновой Г.Ю., Филимоновой Е.Н., Копотевой Г.Л., Максимовой Е.Н., охватывает модуль 6 – технология производства и обработки пищевых продуктов. Практические занятия по программе связаны с использованием кухонного оборудования, техники, приборов. Программа ориентирована на применение широкого комплекса знаний.

Содержание программы объединено в 15 тематических модулей, каждый из которых реализует отдельную задачу.

Все образовательные модули предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование деятельностно - практического опыта. Практические задания способствуют развитию у детей познавательной деятельности в области культуры питания, национальных блюд народов мира, развитию творческих способностей, умению создавать авторские рецепты и блюда.

Для того чтобы подвести учащихся 11-17 лет к освоению программы «Радуга вкусов» предлагается метод творческих проектов.

Новизна программы

Новизна дополнительной общеобразовательной программы «Радуга вкусов» основана на комплексном подходе к подготовке обучающегося «новой формации», умеющего жить в современных социально-экономических условиях: компетентного, мобильного, с высокой культурой делового общения в неформальной обстановке (в столовой, в кафе, ресторане, «за чашкой кофе или чая»), готового к принятию управленческих решений, умеющего эффективно взаимодействовать с деловыми партнерами.

Адресат программы

Для обучения принимаются все желающие (не имеющие медицинских противопоказаний)

Объём и срок реализации программы

Программа рассчитана на 2 года обучения.

Общее количество часов - 144

Цель программы:

Развитие личности ребенка, и творческого самовыражения через овладение основами кулинарного искусства.

Задачи

Обучающие:

- познакомить с историей культуры питания человека;
- сформировать системные знания о традициях культуры питания разных стран мира;
- освоить основные правила и приёмы работы с продуктами;
- сформировать определенный объем специальных знаний, умений и практических навыков, необходимых для их дальнейшей самостоятельной творческой деятельности;
- освоить технические аспекты – знание кухонного оборудования и приборов.
-

Развивающие:

- развить творческие способности (внимание, воображение, творческое мышление);
- развить учебно-познавательную активность;
- развить критическое мышление - потребность, способность и готовность к анализу и принятию решений;
- развить креативность - потребность, способность и готовность к созданию нового;
- развить коммуникативные, общекультурные и ценностно-смысловые навыки – потребность, способность и готовность к общению;
- развить коллаборацию - потребность, способность и готовность к сотрудничеству, взаимодействию, ситуативной децентрализации общения и совместной деятельности;
- развить самопрезентацию - потребность, способность и готовность представить свое мнение, суждение, отношение и собственные результаты в процессе сотрудничества.
- развить интерес к культуре питания, традиций у различных стран и народностей.

Воспитательные:

- сформировать художественный вкус на лучших образцах кулинарного искусства;
- сформировать эстетическую культуру;
- сформировать адекватные самооценки - самообладания, терпения;
- воспитать уважение к чужому мнению и творчеству;
- приобщить к публичной деятельности – участие в мастер-классах, выставках, конкурсах;
- привить патриотизм путём познания русской кухни и её традиций;
- сформировать общую культуру личности, привить учащимся этические и нравственные нормы поведения, правилами этикета.

Планируемые результаты освоения программы

Личностные, метапредметные и предметные результаты, получаемые учащимися в результате освоения программы.

Личностные результаты – это сформировавшиеся в образовательном процессе качества личности; мировоззрение, убеждения, нравственные принципы, система ценностных отношений личности к себе, другим людям, профессиональной деятельности, гражданским правам и обязанностям, государственному строю, духовной сфере, общественной жизни; результаты, отражающие социальную активность, общественную деятельность (сформированность общественной активности личности, гражданской позиции, культуры общения и поведения в социуме, навыков здорового образа жизни, самоопределение, нравственно-этическая ориентация и др.) Личностные результаты - это

- сформированность художественного вкуса на лучших образцах кулинарного искусства;
- сформированность эстетической культуры;
- сформированность адекватной самооценки - самообладания, терпения;
- уважение к чужому мнению и творчеству;
- приобщение к публичной деятельности – участие в мастер-классах, выставках, конкурсах;
- привитие патриотизма путём познания русской кухни и её традиций.

Метапредметные результаты – это освоенные обучающимися ключевые компетенции (ценностно-смысловая, общекультурная, учебно-познавательная, информационная, коммуникативная, социально-трудовая, личностного самосовершенствования), применимые как в рамках образовательного процесса, так и при решении проблем в реальных жизненных ситуациях. Будут развиты:

- творческие способности (внимание, воображение, творческое мышление);
- учебно-познавательная активность;
- критическое мышление - потребность, способность и готовность к анализу и принятию решений;
- креативность - потребность, способность и готовность к созданию нового;
- коммуникативные, общекультурные и ценностно-смысловые навыки – потребность, способность и готовность к общению;
- коллаборация - потребность, способность и готовность к сотрудничеству, взаимодействию, ситуативной децентрализации общения и совместной деятельности;
- самопрезентация - потребность, способность и готовность представить свое мнение, суждение, отношение и собственные результаты в процессе сотрудничества.

Предметные результаты — это освоенный обучающимися опыт специфической деятельности по получению нового знания, его преобразованию и применению. Обучающиеся будут знать:

- * историю культуры питания человека;
- * основные правила и приёмы работы с продуктами;
- * технические аспекты – знание кухонного оборудования и приборов.

У обучающихся будет сформирован определенный объем специальных знаний, умений и практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной творческой деятельности.

Организационно-педагогические условия реализации Язык реализации и форма обучения

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации. Форма обучения очная.

Условия реализации программы

Условия набора в коллектив: принимаются все желающие 5-9-го класса (не имеющих медицинских противопоказаний) без специальной подготовки

Условия формирования групп: для обеспечения качества образовательного процесса формируются группы одновозрастные. Принцип набора добровольный.

Количество детей в группе:

1 год обучения – не более 15 человек, 2 год обучения – не более 12 человек, так как реализация образовательной программы «Радуга вкусов» носит социально-гуманитарную направленность и предусматривает работу обучающихся с колющими и режущими инструментами, электротехническими кухонными приборами, ручными кухонными инструментами, которая требует усиления контроля педагога за соблюдением техники безопасности обучающимися.

Особенности организации образовательного процесса

Особенностью организации образовательного процесса является место проведения занятий – наличие кабинета – кулинарии с кухонным оборудованием и приборами, мойкой, отвечающего санитарным нормам и правилам. Особенности организации образовательного процесса заключаются в том, что помимо освоения этапов познания и создания кулинарных блюд, уделяется время на подготовку к конкурсам, чему способствует организация деятельности малыми группами и индивидуальная.

В процессе реализации программы также используются современные образовательные технологии, а именно применение технологии проектного обучения при подготовке индивидуального творческого проекта.

Технология развивающего обучения используется на протяжении всего курса.

Использование проектной технологии позволяет развивать познавательные и творческие навыки учащихся при разработке новых рецептов кулинарных блюд для решения каких-либо социальных и технических задач.

Самостоятельная работа над техническим или творческим проектом дисциплинирует ребят, заставляет мыслить критически и дает возможность каждому учащемуся определить свою роль в команде.

Работа над проектом разработки кулинарного блюда предполагает два взаимосвязанных направления: поиск рецепта и приготовление по определённой технологии с использованием различной кухонной техники, таким образом, учащийся имеет возможность самостоятельного выбора сферы деятельности.

Содержание заданий может быть скорректировано в связи с участием в мероприятиях или в программу могут быть включены дополнительные задания:

- соответствующие тематике определённого мастер-класса или конкурса;
- при работе над межпредметными проектами.

Некоторые из заданий (по выбору педагога) могут быть изменены в ходе экспериментально-поисковой работы.

При организации образовательного процесса педагог учитывает специфику конкретной учебной группы (успеваемость, творческая активность, предпочтения детей).

В процессе реализации программы используются современные педагогические образовательные технологии «портфолио», «проектная», «технология сотрудничества».

Курс обучения рассчитан на 2 года.

Формы проведения занятий

- * Теоретические и практические занятия в рамках учебного плана – тематические лекции;
- * Просмотр иллюстраций, книг и презентаций по определённой теме;
- * Беседы и обсуждение с учащимися темы задания;
- * Занятие - встреча со специалистом в области кулинарии;
- * Участие в коллективных межпредметных проектах, в том числе подготовке к различным выставкам и мастер-классам, обеспечение праздничных мероприятий;
- * Участие в мастер-классах на различных специализированных дизайнерских выставках и выставках детского творчества;
- * Участие в формировании ежегодной отчетной выставки
- * Участие в выставках и творческих конкурсах – городских, всероссийских, международных.
- * Индивидуальные выставки обучающихся.
- * Проведение совместных мероприятий учащихся, педагогов и родителей: индивидуальные консультации, родительские собрания, праздники.
- * Посещение музеев, художественных галерей, специализированных выставок, тематических лекций.

Формы организации деятельности детей на занятии

- * **Фронтальная:** работа педагога со всеми учащимися одновременно (беседа, показ, объяснение и т.п.)
- * **Групповая:** организация работы (совместные действия, взаимопомощь) в малых группах, в т. ч. в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого учащегося. Группы могут выполнять одинаковые или разные задания, состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности.
- * **Индивидуальная:** творческий самостоятельный проект – (поиск, создание нового рецепта кулинарного блюда)
- * **Коллективная:** организация проблемно-поискового или творческого взаимодействия между всеми учащимися одновременно (создание коллективного блюда)

Кадровое обеспечение

Согласно Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» по данной программе может работать педагог дополнительного образования с уровнем образования и квалификации, соответствующим обозначениям таблицы пункта 2 Профессионального стандарта (Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт), а именно: коды А и В с уровнями квалификации б.

Материально-техническое обеспечение программы

Программа «Радуга вкусов» реализуется в специализированном кабинете – кулинария, отвечающего требованиям санитарных правил и норм, с современным кухонным оборудованием – холодильник, мойка, стиральная машина, электрическая плита, вытяжной шкаф, кухонные столы, техническими приборами – мультиварка, кофеварка, электрический чайник, тостер, блендер, кухонной утварью и посудой. Кабинет оснащён компьютером, оргтехником, интерактивной доской, магнитной доской.

2. Учебный план

Тематический учебный план 1 год обучения

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	<p>Модуль 1. Вводное занятие. Содержание и задачи курса «Радуга вкусов». История возникновения кулинарии.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене. Знакомство учащихся с профессией «Повар», «Повар-кондитер».</p> <p>Творческая работа «Правила этикета. Сервировка стола».</p>	1	3	4	Педагогическое наблюдение. Творческое задание.
2.	<p>Модуль 2. Русская национальная кухня. Особенности становления старинной национальной кухни. Традиционная русская кухня. Шесть этапов развития русской кухни. Ассортимент блюд русской кухни в IX и XX веках. Особенности и своеобразие в переработке сырья.</p>	15	15	30	Наблюдение, творческое задание
3.	<p>Модуль 3. Украинская кухня. Блюда украинской кухни. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни. Приготовление украинских блюд «борщ», «варя гуцульская».</p>	3	3	6	Наблюдение, творческое задание
4.	<p>Модуль 4. Белорусская кухня. Национальные блюда Белоруссии. Традиционные белорусские блюда. Блюда белорусской кухни. Блюда из картофеля. Драники, 5 рецептов их приготовления.</p>	2	2	4	Наблюдение, творческие задания
5.	<p>Модуль 5. Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Блюда болгарской кухни. Приготовление омлета по-болгарски.</p>	2	2	4	Наблюдение, творческое задание

6.	Модуль 6. Итальянская кухня. Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии.	3	4	7	Наблюдение, творческие задания
7.	Модуль 7. Французская кухня. Французская кухня: региональная крестьянская, общераспространённая национальная и высоко изысканная, основой для которой послужила придворная королевская кухня.	2	2	3	Наблюдение, творческие задания
8.	Модуль 8. Японская кухня. Особенности кухни Японии. Традиционные национальные и заимствованные блюда. Экзотические мясные блюда и традиционные рисовые шедевры.	2	2	4	Наблюдение, творческие задания
9.	Модуль 9. Китайская кухня. Особенности кухни Китая. Региональная китайская кухня. Основные ингредиенты китайской кухни.	2	2	4	Наблюдение, творческие задания
10.	Модуль 10. Кухня народов центральной Азии и народов восточной Азии и Европы. Грузинская кухня. Турецкая кухня. Азербайджанская кухня. Армянская кухня.	2	2	4	Наблюдение, творческие задания
11.	Модуль 11. Творческие проекты.	-	2	2	
	Итого	34	38	72	

**Тематический учебный план
2 год обучения**

№ п/п	Тема	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практика	Всего	
1.	Модуль 1. Вводное занятие. Содержание и задачи курса «Радуга вкусов». История возникновения кулинарии. Инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене. Знакомство учащихся с профессией «Повар», «Повар-кондитер». Способы нарезки овощей. Приготовление нарезки из фруктов для праздничного стола в технике Карвинг . Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	1	3	4	Педагогическое наблюдение. Творческое задание.
2.	Модуль 2. Русская национальная кухня. Особенности становления старинной	15	16	31	Наблюдение, творческое задание

	национальной кухни. Традиционная русская кухня. Шесть этапов развития русской кухни. Ассортимент блюд русской кухни в IX и XX веках. Особенности и своеобразие в переработке сырья.				
3.	Модуль 3. Украинская кухня. Блюда украинской кухни. Особенности украинской кулинарии.	2	2	4	Наблюдение, творческое задание
4.	Модуль 4. Белорусская кухня. Национальные блюда Белоруссии. Традиционные белорусские блюда.	2	2	4	Наблюдение, творческие задания
5.	Модуль 5. Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Блюда болгарской и венгерской кухни.	2	2	4	Наблюдение, творческое задание
6.	Модуль 6. Итальянская кухня. Особенности итальянской кухни.	1	4	5	Наблюдение, творческие задания
7.	Модуль 7. Французская кухня. Французская кухня: региональная крестьянская, общераспространённая национальная и высоко изысканная, основой для которой послужила придворная королевская кухня.	1	4	5	Наблюдение, творческие задания
8.	Модуль 8. Японская кухня. Особенности кухни Японии. Традиционные национальные и заимствованные блюда. Экзотические мясные блюда и традиционные рисовые шедевры.	1	3	4	Наблюдение, творческие задания
9.	Модуль 9. Китайская кухня. Особенности кухни Китая. Региональная китайская кухня. Основные ингредиенты китайской кухни.	1	3	4	Наблюдение, творческие задания
10.	Модуль 10. Кухня народов центральной Азии и народов восточной Азии и Европы. Грузинская кухня. Турецкая кухня. Азербайджанская кухня. Армянская кухня.	1	4	5	Наблюдение, творческие задания
11.	Модуль 11. Творческие проекты.	-	2	2	
	Итого	27	45	72	

3. Оценочные и методические материалы

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся: входной, текущий, промежуточный и итоговый контроль. Входной контроль - оценка стартового уровня образовательных возможностей учащихся

при поступлении в объединение, ранее не занимающихся по данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе.

Сроки проведения: 13 сентября –17 сентября.

Формы контроля: педагогическое наблюдение.

Критерии: коммуникативность, ответственность, умение работать в группе, целеустремлённость, внимательность, аккуратность.

Текущий контроль - оценка уровня и качества освоения тем/разделов программы и личностных качеств учащихся.

Сроки проведения: в течение учебного года по пройденным темам программы.

Формы контроля:

- педагогическое наблюдение;
- выполнение практических заданий.

Критерии: знания и умения по программе.

Промежуточный контроль - оценка уровня и качества освоения учащимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам изучения раздела, темы.

Промежуточный контроль первого года и второго года обучения (1 полугодие).

Сроки проведения: 25 декабря-30 декабря.

Формы контроля:

- тестирование.

Итоговый контроль - оценка уровня и качества освоения учащимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по завершению учебного года или всего периода обучения по программе.

В зависимости от направленности программы формами контроля могут быть следующие: педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий педагога, анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ и приобретенных навыков общения, устный и письменный опрос, выполнение тестовых заданий, творческий показ, спектакль, семинар, конференция, зачет, контрольная работа, выставка, конкурс, фестиваль, концерт, соревнование, сдача нормативов, презентация проектов, анализ участия коллектива и каждого обучающегося в мероприятиях.

Формы фиксации результатов

- Информационная карта «Определение уровня развития физических качеств учащихся»;
- Информационная карта «Определение уровня развития личностных качеств учащихся»;

- «Карта учета творческих достижений учащихся» (участие в концертах, праздниках, фестивалях);
- Анкета для родителей «Отношение родительской общественности к качеству образовательных услуг и степень удовлетворенности образовательным процессом в объединении»;
- Анкета для учащихся «Изучение интереса к занятиям у учащихся объединения»;
- Бланки тестовых заданий по темам программы;
- Видеозаписи и фотографии выступлений коллектива, участия в мастер-классах, выставках и т.п.;
- и другие, разработанные педагогом формы фиксации результатов в учреждении.

Методические материалы

Используются современные технологии - педагогические, информационные, технологии дистанционного и электронного обучения, групповые, а также индивидуальные методы обучения.

Список используемой литературы

Литература для учащихся

1. Ляховская Л.П. Кулинарные секреты, - Л.: Лениздат, социально-коммерческая фирма «Человек», 1989.
2. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара, учебное пособие, - М.: Экономика, 1982.
3. Народы России. Энциклопедия – М.: Большая Российская Энциклопедия, 1994
4. Страны и народы. Популярная энциклопедия. – СПб.: 1997.

Литература для учителя

1. Ковалев Н.И. Русская кулинария. – М.: Экономика, 1982.
2. Полебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004.

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 99 «СТАРТ»
Петроградского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
от «28» августа 2024 г.
Протокол № 01

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 1/24-25-ОД от 29.08.2024 г.
Директор ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
Петроградского района
Санкт-Петербурга

_____ Е.А.Резниченко

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Радуга вкусов»
на 2024-2025 учебный год

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1	09.09.24	31.05.25	36	72	72	1 раз в неделю по 2 часа

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 99 «СТАРТ»
Петроградского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТА
на заседании педагогического совета
ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
от «28» августа 2024 г.
Протокол № 01

УТВЕРЖДЕНА
Приказом № 1/24-25-ОД от 29.08.2024 г.
Директор ГБОУ СОШ № 99 «СТАРТ»
Петроградского района
Санкт-Петербурга

Е.А.Резниченко



**РАБОЧАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«3-D моделирование»**

Срок освоения – 1 год
Возраст обучающихся – 11-17 лет

Разработчик:
Коловангина Елена Васильевна
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург

2024

Пояснительная записка

Цель программы:

Развитие познавательно – творческих и кулинарных способностей, учащихся в процессе культурно-эстетического воспитания и формирования системных знаний о традициях культуры питания разных стран мира.

Задачи

Обучающие:

- познакомить с историей культуры питания разных стран мира;
- освоить основные правила и приёмы работы с продуктами;
- освоить алгоритм приготовления блюд русской и национальной кухни;
- сформировать определенный объем специальных знаний, умений и практических навыков, необходимых для их дальнейшей самостоятельной творческой деятельности;
- освоить технические аспекты – знание кухонного оборудования и приборов.

Развивающие:

- развить творческие способности (внимание, воображение, творческое мышление);
- развить учебно-познавательную активность;
- развить критическое мышление - потребность, способность и готовность к анализу и принятию решений;
- развить креативность - потребность, способность и готовность к созданию нового;
- развить коммуникативные, общекультурные и ценностно-смысловые навыки – потребность, способность и готовность к общению;
- развить коллаборацию - потребность, способность и готовность к сотрудничеству, взаимодействию, ситуативной децентрализации общения и совместной деятельности;
- развить самопрезентацию - потребность, способность и готовность представить свое мнение, суждение, отношение и собственные результаты в процессе сотрудничества.

Воспитательные:

- сформировать художественный вкус на лучших образцах кулинарного искусства;
- сформировать эстетическую культуру;
- сформировать адекватные самооценки - самообладания, терпения;
- воспитать уважение к чужому мнению и творчеству;
- приобщить к публичной деятельности – участие в мастер-классах, выставках, конкурсах;
- привить патриотизм путём познания русской кухни и её традиций;
- привить толерантное отношение к людям других национальностей через изучение и приготовление блюд национальной кухни.

Особенности организации образовательного процесса

Особенностью организации образовательного процесса является место проведения занятий – наличие кабинета – кулинарии с кухонным оборудованием и приборами, мойкой, отвечающего санитарным нормам и правилам. Особенности организации

образовательного процесса заключаются в том, что помимо освоения этапов познания и создания кулинарных блюд, уделяется время на подготовку к конкурсам, чему способствует организация деятельности малыми группами и индивидуальная.

В процессе реализации программы также используются современные образовательные технологии, а именно применение технологии проектного обучения при подготовке индивидуального творческого проекта.

Технология развивающего обучения используется на протяжении всего курса.

Использование проектной технологии позволяет развивать познавательные и творческие навыки учащихся при разработке новых рецептов кулинарных блюд для решения каких-либо социальных и технических задач.

Самостоятельная работа над техническим или творческим проектом дисциплинирует ребят, заставляет мыслить критически и дает возможность каждому учащемуся определить свою роль в команде.

Работа над проектом разработки кулинарного блюда предполагает два взаимосвязанных направления: поиск рецепта и приготовление по определённой технологии с использованием различной кухонной техники, таким образом, учащийся имеет возможность самостоятельного выбора сферы деятельности.

Содержание заданий может быть скорректировано в связи с участием в мероприятиях или в программу могут быть включены дополнительные задания:

- соответствующие тематике определённого мастер-класса или конкурса;
- при работе над межпредметными проектами.

Некоторые из заданий (по выбору педагога) могут быть изменены в ходе экспериментально-поисковой работы.

При организации образовательного процесса педагог учитывает специфику конкретной учебной группы (успеваемость, творческая активность, предпочтения детей).

В процессе реализации программы используются современные педагогические образовательные технологии «портфолио», «проектная», «технология сотрудничества».

Планируемые результаты освоения программы

Личностные, метапредметные и предметные результаты, получаемые учащимися в результате освоения программы.

Личностные результаты:

- сформированность художественного вкуса на лучших образцах кулинарного искусства;
- сформированность эстетической культуры;
- сформированность адекватной самооценки - самообладания, терпения;
- уважение к чужому мнению и творчеству;
- приобщение к публичной деятельности – участие в мастер-классах, выставках, конкурсах;
- привития патриотизма путём познания русской кухни и её традиций, которые отвечают воспитательным задачам;
- привития толерантного отношения к людям других национальностей через изучение и приготовление блюд национальной кухни.

Метапредметные результаты

Будут развиты:

- творческие способности (внимание, воображение, творческое мышление);
- учебно-познавательная активность;

- критическое мышление - потребность, способность и готовность к анализу и принятию решений;
- креативность - потребность, способность и готовность к созданию нового;
- коммуникативные, общекультурные и ценностно-смысловые навыки – потребность, способность и готовность к общению;
- коллаборация - потребность, способность и готовность к сотрудничеству, взаимодействию, ситуативной децентрализации общения и совместной деятельности;
- самопрезентация - потребность, способность и готовность представить свое мнение, суждение, отношение и собственные результаты в процессе сотрудничества.

Предметные результаты

Обучающиеся будут знать:

- историю культуры питания;
- основные правила и приёмы работы с продуктами;
- алгоритм приготовления блюд русской и национальной кухни;
- технические аспекты – знание кухонного оборудования и приборов.

У обучающихся будет сформирован определенный объем специальных знаний, умений и практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной творческой деятельности.

Содержание

Модуль 1. Вводное занятие. Содержание и задачи курса «Радуга вкусов». История возникновения кулинарии **Инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене.** Знакомство учащихся с профессией «Повар», «Повар-кондитер». Творческая работа «Правила этикета. Сервировка стола». Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места. Способы нарезки овощей. Приготовление нарезки из фруктов для праздничного стола. Способы нарезки овощей. Приготовление нарезки из фруктов для праздничного стола в **технике Карвинг.** Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Приготовление салата «Русский барин». Приготовление салата «Тиффани».

Модуль 2. Русская национальная кухня

Особенности становления старинной национальной кухни. Традиционная русская кухня. Шесть этапов развития русской кухни. Ассортимент блюд русской кухни в IX и XX веках. Особенности и своеобразие в переработке сырья. Приготовление горячего блюда «Щи». Приготовление горячего блюда «Солянка мясная». Приготовление горячего блюда «Жаркое в горшочках».

Древнерусская кухня IX – XVI вв. Гречневая каша. Блины. Приготовление домашней лапши. Пельмени. Печёночный торт с баклажанами, помидорами и грецким орехом. Приготовление цветной капусты в сырном кляре в духовке. Драники из тыквы. Капустные котлеты с овсяными хлопьями. Куриное мясо с тыквой.

Кухня Московского государства XVII в. Приготовление горячих блюд «Рассольник». Роль овощей в русской кухне. Блюда с овощами. Капуста. Блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты). Приготовление блюд из капусты «Солянка».

Приготовление первого блюда «Уха». Блюда из птицы. Запекание целой тушки курицы с яблоками, черносливом и курагой. Приготовление блюд из капусты «Котлеты с капустой и рисом». Приготовление блюд из капусты «Солянка, тушеная с яблоками и сухофруктами». Капустные маффины.

Кухня Петровско-екатерининской эпохи XVIIIв. Блюда из картофеля (картофель, фаршированный грибами, картофельные котлеты). Приготовление мясных котлет. Пирог-рыбник. Приготовление печёночной запеканки с рисом. Приготовление блюд из трески и наваги. Приготовление пирога с капустой и грибами. Картофельный салат с копчёностями. Картофельно-кабачковые оладьи. Парата с картошкой. Запечённая картошка с кабачками. Картофельные ньокки.

Петербургская кухня конец XVIIIв. – 60-е годы XIXв. Приготовление отбивных из мяса и курицы. Приготовление салата «Петроградский». Приготовление салата «Винегрет под горчичным соусом», который использовали в дореволюционной России. Приготовление блюда «Уха». Приготовление запеканки. Приготовление гречаника в сметанном соусе. Приготовление рыбной солянки «Трактирная». Баклажаны, запечённые в горшочках.

Общерусская национальная кухня 60-е годы XIX – начало XXв. Приготовление пирогов-курников. Приготовление блюд из горбуши и кеты. Приготовление окрошки. Приготовление супа-пюре. Приготовление куриного филе по – строгановски. Приготовление салата «Архиерейский» с редькой (классический).

Современная кухня. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов «Фруктовый салат с черносливом». Основные питательные вещества. Витамины. Салат из свежих овощей. Приготовление салата «Оригинальный». Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей. Приготовление салата «Мимоза». Праздничный сложный салат «Грибы на полянке». Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата. Приготовление блюда из красной рыбы с грибами, запечённое в духовке. Приготовление салата «Оливье». Особенности и виды салата. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Приготовление манной каши. Приготовление жареных пирожков «Лапоточки». Приготовление закусочного рыбного торта «Наполеон». Приготовление пирога-Сырника с варёной стущёнкой и черносливом. Приготовление торта –медовик «Рыжик». Торт «Сметанник шоколадный». Приготовление пирога «Волшебный пирог (умное пирожное). Мороженое из бананов. Тыквенный пирог.

Модуль 3. Украинская кухня. Блюда украинской кухни. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни. Приготовление украинских блюд «борщ». Приготовление котлет по-киевски. Приготовление голубцов. Приготовление «Деруны житомирские». Приготовление родных братьев галушек – вареники. Приготовление изделий из бездрожжевого теста – вергуны (хворост). Приготовление творожной закуски из риса и мёда.

Модуль 4. Белорусская кухня. Национальные блюда Белоруссии. Традиционные белорусские блюда. Блюда белорусской кухни. Блюда из картофеля. Драники. 5 рецептов их приготовления. Приготовление творожника с ягодами. Приготовление национального блюда «Картофельная бабка с фаршем в духовке». Приготовление первого блюда «Суп с клёцками». Приготовление блюда «Пазы картофельные белорусские».

Модуль 5. Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Блюда болгарской кухни. Приготовление омлета по-болгарски. Приготовление салата «Болгарский». Фаршированный болгарский перец. Блюда венгерской кухни.

Приготовление венгерского песочного тёртого пирога. Приготовление венгерского пудинга из блинов. Фаршированные кабачки с укропным соусом. Картофельные гомбовцы. Блюда венгерской кухни. Тёплый салат с кабачками.

Модуль 6. Итальянская кухня. Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. Приготовление лазаньи. Приготовление пиццы Маргарита. Приготовление деревенского пирога с яблоками. Приготовление пасты Карбонара. Итальянские бутерброды Панини. Приготовление омлета Фриттата. Итальянский овощной суп Минестроне. Приготовление десерта Семифредо. Приготовление десерта Панфорте.

Модуль 7. Французская кухня. Французская кухня: региональная крестьянская, общераспространённая национальная и высоко изысканная, основой для которой послужила придворная королевская кухня. Алиго. Багет. Безе. Приготовление Жульена с курицей и грибами. Приготовление пышного французского омлета с сырным соусом. Французские тосты с бананами и сыром. Приготовление апельсинового кекса под сладким соусом. Французские круассаны. Французский тыквенный суп. Приготовление блюда Тимбаль. Приготовление блюда Рататуй с говяжьими котлетками или говяжьими медальонами. Французский Киш.

Модуль 8. Японская кухня. Особенности кухни Японии. Традиционные национальные и заимствованные блюда. Экзотические мясные блюда и традиционные рисовые шедевры. Котлеты рыбные по-японски. Японский омлет Тамаго. Японские роллы Филадельфия. Запечённые роллы.

Модуль 9. Китайская кухня. Особенности кухни Китая. Региональная китайская кухня. Основные ингредиенты китайской кухни. Овощи в соевом соусе. Мясо в кисло-сладком соусе (габаджоу). Китайские пельмени. Спринг – роллы с индейкой.

Модуль 10. Кухня народов центральной Азии и народов восточной Азии и Европы.
Кухня народов центральной Азии. Особенности национальной кухни этих народов. Приготовление мантов. Приготовление плова. Приготовление долмы. Приготовление кутабов. **Кабардино-балкарская кухня.** Приготовление гедлибже. **Азербайджанская кухня.** Приготовление азербайджанской кюфты. Похвала Бакинская. Мутаки Шемахинские. **Турецкая кухня.** Сладкие блюда. Приготовление сладких творожных лепёшек с яблоком и кабачком. Приготовление блюда Хапама.

Модуль 11. Творческие проекты. Приготовление блюд по выбору.

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы
«Радуга вкусов» 2024- 2025 учебный год 1 год
 обучения

№ п/п	Наименование разделов/ модулей, тем	Всего часов	Количество часов		Характеристика деятельности учащихся	Дата факт	Дата план
			теория	практика			
1.	<p>Модуль 1. Вводное занятие. Содержание и задачи курса «Радуга вкусов». История возникновения кулинарии Инструктаж по технике безопасности, санитарии и гигиене. Знакомство учащихся с профессией «Повар», «Повар-кондитер».</p> <p>Творческая работа «Правила этикета. Сервировка стола». Инструменты и приспособления.</p> <p>Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.</p> <p>Способы нарезки овощей. Приготовление нарезки из фруктов для праздничного стола. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Приготовление салата «Русский барин».</p>	4	1	3	<p>Иметь представление о содержании и задачах курса. Знать правила поведения в мастерской (кабинет технологии).</p> <p>Овладевать безопасными приемами труда.</p> <p>Уметь применять ПТБ с колющими и режущими инструментами во время работы.</p> <p>Определять и формулировать проблемы творческой деятельности. Знать правила безопасной работы с инструментами и приспособлениями. Уметь выполнять разные способы нарезки овощей и фруктов. Знать основные питательные вещества, витамины, правила подачи салатов. Уметь готовить салат «Русский барин».</p>		
2.	<p>Модуль 2. Русская национальная кухня</p> <p>Особенности становления старинной национальной кухни. Традиционная русская кухня. Шесть этапов развития русской кухни</p> <p>Ассортимент блюд русской кухни в IX и XX веках. Особенности и своеобразие в переработке сырья. Приготовление горячего блюда «Уха».</p>	4	2	2	<p>Знать традиционную русскую кухню, ассортимент блюд русской кухни в IX и XX веках, особенности и своеобразие в переработке сырья. Уметь готовить горячее блюдо «Уха».</p>		

3.	Древнерусская кухня IX – XVI вв. Гречневая каша с мясом по-купечески.	4	2	2	Знать древнерусскую кухню IX – XVI вв. Уметь готовить гречневую кашу с мясом по-купечески.		
4.	Древнерусская кухня IX – XVI вв. Блины. Фаршированные блины.	4	2	2	Уметь готовить блины, фаршированные блины.		
5.	Древнерусская кухня IX – XVI вв. Пельмени.	4	2	2	Уметь готовить пельмени.		
6.	Кухня Московского государства XVII в. Роль овощей в русской кухне. Блюда с овощами. Капуста. Блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты). Приготовление блюд из капусты «Котлеты с капустой и рисом»	4	2	2	Уметь готовить блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты), блюдо из капусты «Котлеты с капустой и рисом».		
7.	Кухня Московского государства XVII в. Приготовление пирога с капустой и грибами	4	2	2	Уметь готовить блюда из капусты (капуста тушеная, капустные котлеты), блюдо с капустой «Пирог с капустой и грибами».		
8.	Кухня петровско- екатерининской эпохи XVIII в. Приготовление мясных котлет.	6	3	3	Уметь готовить мясные котлеты.		
9.	Модуль 3. Украинская кухня. Блюда украинской кухни. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни. Приготовление украинского блюда «борщ».	2	1	1	Знать украинскую кухню, блюда украинской кухни. Особенности украинской кулинарии. Место свеклы в блюдах украинской кухни. Уметь готовить украинские блюда «борщ».		
10.	Украинская кухня. Приготовление котлет по-киевски.	1	0,5	0,5	Уметь готовить котлеты по – киевски.		
11.	Модуль 4. Белорусская кухня. Национальный блюда Белоруссии. Блюда из картофеля. Драники. 5 рецептов их приготовления.	2	1	1	Знать национальные блюда Белоруссии. Блюда из картофеля. Драники. 5 рецептов их приготовления. Уметь готовить драники по – белорусски.		

12.	Белорусская кухня. Приготовление национального блюда «Картофельная бабка с фаршем в духовке».	2	1	1	Уметь готовить национальное блюдо «картофельная бабка с фаршем в духовке».		
13.	Модуль 5. Кухня стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Блюда болгарской кухни. Приготовление венгерского пудинга из блинов.	2	1	1	Знать кухню стран Балканского полуострова. Болгария. Венгрия. Блюда болгарской кухни. Уметь готовить венгерский пудинг из блинов.		
14.	Блюда венгерской кухни. Приготовление венгерского песочного тёртого пирога.	2	1	1	Уметь готовить венгерский песочный тёртый пирог.		
15.	Модуль 6. Итальянская кухня. Особенности итальянской кухни. Приготовление Лазаньи.	2	1	1	Знать особенности итальянской кухни. Уметь готовить лазанью.		
16.	Итальянская кухня. Приготовление пиццы Маргарита.	2	1	1	Уметь готовить пиццу Маргариту.		
17.	Итальянская кухня. Приготовление пасты Карбонара.	3	1	2	Уметь готовить пасту Карбонара.		
18.	Модуль 7. Французская кухня. Французская кухня: региональная крестьянская, общераспространённая национальная. Пышный французский омлет с сырным соусом.	1	0,5	0,5	Знать французскую кухню: региональная крестьянская, общераспространённая национальная. Уметь готовить пышный французский омлет с сырным соусом.		
19.	Французская кухня. Приготовление апельсинового кекса под сладким соусом.	2	1	1	Уметь готовить апельсиновые кексы под сладким соусом.		
20.	Модуль 8. Японская кухня. Особенности кухни Японии. Традиционные национальные и заимствованные блюда. Экзотические мясные блюда и традиционные рисовые шедевры. Японские роллы Филадельфия.	2	1	1	Знать особенности кухни Японии. Традиционные национальные и заимствованные блюда. Экзотические мясные блюда и традиционные рисовые шедевры. Уметь готовить японские роллы Филадельфия.		
21.	Японская кухня. Японский омлет Тамаго.	2	1	1	Уметь готовить японский омлет Тамаго.		
22.	Модуль 9. Китайская кухня. Особенности кухни Китая. Региональная китайская кухня. Основные ингредиенты китайской кухни. Китайские пельмени.	2	1	1	Знать особенности кухни Китая. Региональная китайская кухня. Основные ингредиенты китайской кухни. Уметь готовить китайские пельмени.		

23.	Китайская кухня. Спринг – роллы с индейкой.	2	1	1	Уметь готовить спринг – роллы с индейкой.		
24.	Модуль 10. Кухня народов центральной Азии и народов восточной Азии и Европы. Особенности национальной кухни этих народов. Приготовление плова.	2	1	1	Знать кухню народов центральной Азии. Уметь готовить плов.		
25.	Турецкая кухня. Сладкие блюда. Приготовление сладких творожных лепёшек с яблоком и кабачком.	2	1	1	Знать турецкую кухню. Уметь готовить сладкие творожные лепёшки.		
26.	Модуль 11. Творческие проекты. Приготовление блюд по выбору.	2	-	2	Уметь выполнять творческие проекты.		
	Всего:	72	34	38			

