

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение Саваслейская школа городского округа
город Кулебаки Нижегородской области

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 8 от 29.08.2023 г.

Утверждена
приказом директора
МБОУ Саваслейской школы
от 29.08.2023 г. № 64-ОД

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
«Волшебная мастерская»**

Возраст детей с 11 лет
Срок реализации – 1 год

Составитель: Тупикина Екатерина Александровна,
педагог дополнительного образования

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
2. Содержание программы.....	4
2.1. Цель, задачи, планируемые результаты	4
2.2. Календарный учебный график	7
2.3. Учебный план	8
3. Рабочие программы учебных модулей.....	8
3.1. Содержание учебного модуля 1.....	8
3.2. Тематическое планирование учебного модуля 1	9
3.3. Содержание учебного модуля 2	9
3.4. Тематическое планирование учебного модуля 2	10
4. Оценочные материалы.....	11
5. Методические материалы.....	17
6. Перечень основного оборудования.....	18
7. Литература, используемая при организации образовательного процесса	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа «Волшебная мастерская» включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Направленность программы: естественнонаучная

Актуальность данной программы является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы познакомить обучающихся с почитаемыми, берущими начало из глубокой древности, традициями, народными обычаями, старинными обрядовыми блюдами, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

Педагогическая целесообразность программы

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, в связи с этим возникает особая важность привить умения правильно организовать, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Эти знания, полученные в детстве, помогают подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному

празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Отличительные особенности программы. Программа «Волшебная мастерская» направлена на формирование у обучающихся активной жизненной позиции, ценностей семьи и здорового образа жизни.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель, задачи и планируемые результаты

Цели: формирование социально-активной личности через овладение основами кулинарного искусства.

Задачи:

Обучающие

- обучить подростков и молодежь знаниям и умениям, необходимым для рационального питания, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пищи;
- познакомить с историей и традициям русской кухни, уважение к людям труда;
- привить навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- дать знания о рациональном питании, сформировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитать вкус к здоровой пище.
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- обучить основным способам организации социально-значимой деятельности и технологии их осуществления;
 - *Развивающие:*
 - развивать у обучающихся способности к личностному самоопределению и творческой самореализации;
 - развивать коммуникативные навыки, лидерские качества, организаторские способности;
 - развивать творческие способности, потребность в саморазвитии;
 - *Воспитывающие:*
 - привить положительное отношение молодежи к добровольческой деятельности;
 - воспитывать чувство коллективизма, готовность безвозмездно, бескорыстно служить обществу;

- формировать готовность к осознанному выбору участия в волонтерской деятельности.

Режим работы кружка

Год обучения	Всего часов			Перерыв между занятиями
	В день	В неделю	В год	
1 год обучения	-	2 часа	76	10 минут

Планируемые результаты

Показателем результативности реализации данной программы следует считать достижение следующих результатов:

Планируемые предметные результаты

Обучающиеся будут:

знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- 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;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

уметь:

- использовать кухонные инструменты и приспособления;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Планируемые метапредметные результаты

Личностные универсальные учебные действия:

- интерес к кулинарной деятельности;
- позитивное отношение к кулинарии и жизненное самоопределение личности.

Познавательные универсальные учебные действия:

- поиск и выделение необходимой информации, ее структурирование, критическая оценка и интерпретация;
- определение способов, действий для решения выявленной проблемы.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- владение монологической и диалогической формами коммуникаций, используя, в том числе, инструменты ИКТ;
- умение формулировать собственное мнение;
- умение договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;
- понимание возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе, несовпадающих с его собственной;
- умение работать в группе, устанавливать рабочие отношения, эффективно сотрудничать и способствовать продуктивной совместной деятельности.

Регулятивные универсальные учебные действия:

- формирование постановки цели и ее достижение, развитие самоконтроля, оценивания (включая адекватное восприятие предложений и оценки другими людьми), коррекция.

Приём учащихся в объединение дополнительного образования осуществляется на основе свободного выбора детьми образовательной области и на основе заявления родителей или лиц заменяющих их. Объединение располагается в школе и работает по штатному расписанию.

Программа рассчитана на очную форму обучения

Возраст обучающихся с 11 лет.

Срок реализации программы: 1 год.





Объем программы 76 часов

Количество обучающихся в группе – 15 человек.

2.2.Календарный учебный график

Количество часов	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего учебных недель/ часов			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49		50	51	52
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38/38
	01-03.09	04-09-10.09	11-09-17.09	18-09-24.09	25-09-1.10	02-10-08.10	9-10-15.10	16-10-22.10	23-10-29.10	30-10-05.11	06-11-12.11	13-11-19.11	20-11-26.11	27-11-03.12	04-12-10.12	11-12-17.12	18-12-24.12	25-12-31.12	01-01-07.01	08-01-14.01	15-01-21.01	22-01-28.01	29-01-04.02	05-02-11.02	12-02-18.02	19-02-25.02	26-02-03.03	04-03-10.03	11-03-17.03	18-03-24.03	25-03-31.03	01-04-07.04	8-04-14.04	15-04-21.04	22-04-28.04	29-04-05.05	06-05-12.05	13-05-19.05	20-05-26.05	27-05-02.06	03-06-9.06	10-06-16.06	17-06-23.06	24-06-30.06	01-07-07.07	8-07-14.07	15-07-21.07	22-07-28.07	29-08-04.08	05-08-11.08	12-08-18.08	19-08-25.08	

Условные обозначения

-  Ведение занятий по расписанию
-  Каникулярный период
-  Промежуточная аттестация
-  Выходные праздничные дни

2.3. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных модулей	Кол-во часов	Форма промежуточной аттестации, контроля
1.	Учебный модуль 1	30ч.	Тестирование
2	Промежуточная аттестация		
1	Учебный модуль 2	46ч.	Тестирование, ответы на вопросы
2	Промежуточная аттестация		

3. Рабочие программы учебных модулей

3.1. Содержание рабочей программы учебного модуля 1.

Краткое содержание изучаемого материала.

Из истории кулинарии в мире и России – 4 ч.

Теория: Вводное занятие. Пища и ее предназначение в жизни человека. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

История технологии приготовления пищи основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов прошлого, а также на достижениях науки о питании в России и за рубежом. Права и обязанности в кулинаров.

Приготовление первых блюд – 6ч.

Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Приготовление первых блюд, технология приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Практика: приготовление первых блюд: овощной суп, уха, щи, борщ и т.д.

Холодные блюда и закуски- 18 ч.

Теория: Сортировка, мойка, очистка и нарезка овощей. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Виды бутербродов, технология приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.

Практика: Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками. Приготовление салатов. Салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, салат из цветной капусты, салат из моркови, свёклы и др. Приготовление картофельного пюре и моркови в молочном соусе.

Промежуточная аттестация 2 ч.

3.2. Тематическое планирование учебного модуля 1.

№ п/п	Дата проведения	Название темы	Кол-во часов
		Из истории кулинарии в мире и России	4
1		Вводное занятие. Пища и ее предназначение в жизни человека	2
2		История технологии приготовления пищи	2
		Приготовление первых блюд	6
3		Способы обработки пищевых продуктов	2
4		Овощной суп. Технология приготовления.	2
5		Борщ. Технология приготовления	2
		Холодные блюда и закуски	18
6		Сортировка, мойка, очистка и нарезка овощей	2
7		Сортировка, мойка, очистка и нарезка овощей	2
8		Виды холодных блюд, способы их приготовления.	2
9		Виды холодных блюд, способы их приготовления.	2
10		Салаты.	2
11		Салаты.	2
12		Овощные гарниры	2
13		Овощные гарниры	2
14		Виды бутербродов, технология приготовления.	2
15		Промежуточная аттестация	2

3.3. Содержание рабочей программы учебного модуля 2.

Краткое содержание изучаемого материала.

Сладкие блюда – 14 ч.

Теория: ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе с железирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Практика: Приготовление блюд: десерты из фруктовых салатов, железированные холодные десерты, десерты из творога.

Изделия из теста – 12 ч.

Теория: Ознакомление учащихся с видами теста, рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. знакомство с видами начинок и украшений для изделий из теста, технологией приготовления, требованиями к качеству готовых блюд, условиям и срокам хранения.

Практика: Приготовление блюд

Приготовление горячих напитков – 6 ч.

Теория: Технология приготовления горячих напитков.

Практика: зеленый чай, фруктовый чай, кисель, компот и т.д

Приготовление блюд из круп – 4 ч.

Теория: Рациональное питание. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день.

Практика: Составление схем приготовления различных блюд. Составление меню на день. Приготовление блюд из круп. *Перечень блюд:* пшенная каша, рисовая каша, манная каша и т.д.

Сервировка стола – 8 ч.

Теория: Сервировка стола. Искусство сервировки. История появления и совершенствования посуды и столовых приборов. Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток. Правила поведения за столом. Подготовка и проведение конкурса на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина

Практика: Сервировка праздничного стола. Варианты складывания салфеток при сервировке стола

Промежуточная аттестация 2 ч.

3.4. Тематическое планирование учебного модуля 2.

№ п/п	Дата проведения	Название темы	Кол-во часов
		Сладкие блюда	14
16		Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	2
17		Десерты из фруктовых салатов.	2
18		Желированные холодные десерты.	2
19		Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов.	2
20		Приготовление, оформление и способы подачи кремов.	2
21		Приготовления глазированных ягод.	2
22		Приготовление, оформление и способы подачи десертов из творога.	2
		Изделия из теста	12
23		Современное сырье, полуфабрикаты и инструменты для украшения кондитерских изделий.	2
24		Торты домашнего приготовления	2
25		Сдобное печенье, ассортимент и приготовление	2

26		Песочное пирожное, ассортимент и приготовление.	2
27		Шарлотка, ассортимент и приготовление.	2
28		Изделия из слоеного теста.	2
		Приготовление горячих напитков	6
29-30		Зеленый чай, кисель, компот.	4
31		Рациональное питание. Составление меню на день.	2
		Приготовление блюд из круп	4
32-33		Приготовление блюд из круп	4
		Сервировка стола	8
34		Сервировка праздничного стола для чаепития.	2
35		Сервировка стола. Искусство сервировки	2
36		Правила сервировки. Способы сворачивания салфеток.	2
37		Подготовка и проведение конкурса на лучшее оформление холодных блюд,	2
38		Промежуточная аттестация	2

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Текущий контроль уровня теоретических знаний, практических навыков и умений осуществляется на каждом занятии: беседа, опрос, наблюдение педагога за практической деятельностью обучающихся.

После завершения 1 и 2 модуля проводится **промежуточная аттестация**.

Формы контроля: тестирование, ответы на вопросы

Уровень освоения программы по итогам изучения *первого учебного модуля* оценивается по трем уровням: **высокий, средний, низкий**.

Ответы на вопросы:

Высокий уровень- школьники знают традиции здорового питания, технологии обработки продуктов, грамотное приготовление блюд, умение красиво подать блюда, знают простейшие правила сервировки

Средний - в понимании материала незначительные пробелы, изложение недостаточно систематизированное, отдельные понятия недостаточно устойчивы, в выводах и обобщениях имеются некоторые неточности.

Низкий - в понимании материала имеются пробелы, отдельные понятия недостаточно сформулированы, выводы и обобщения аргументированы слабо, в них допускаются ошибки.

Тестирование

Воспитанники кружка отвечают на вопросы. За каждый правильный ответна вопрос ставится 1 балл. Всего 15 вопросов, максимальное число баллов – 15.

Высокий уровень с количеством баллов за работу **12-15 баллов**, что соответствует правильным ответам на 12-15 вопросов.

Средний уровень с количеством баллов за работу **8-11 баллов**, что соответствует правильным ответам на 8-11 вопросов.

Низкий уровень с количеством баллов за работу **0- 7 баллов**, что соответствует правильным ответам менее, чем на 8 вопросов.

Уровень освоения программы по итогам изучения второго учебного модуля оценивается по трем уровням: **высокому, среднему, низкому**.

Тестирование

Воспитанники кружка отвечают на вопросы. За каждый правильный ответна вопрос ставится 1 балл.Всего 15 вопросов, максимальное число баллов – 15.

Высокий уровень с количеством баллов за работу **12-15 баллов**, что соответствует правильным ответам на 12-15 вопросов.

Средний уровень с количеством баллов за работу **8-11 баллов**, что соответствует правильным ответам на 8-11 вопросов.

Низкий уровень с количеством баллов за работу **менее 7 баллов**, что соответствует правильным ответам менее, чем на 7 вопросов.

Правильно определены методы и способы сервировки, методы сложения салфеток, установлены, какие блюда подготовлены к подаче:

Школьник правильно определил методы и способы сервировки, методы сложения салфеток, установил, какие блюда подготовлены к подаче на *трех рисунках* –высокий уровень,

на двух рисунках – средний уровень

на одном рисунке – низкий уровень

Теоретический материал тестирования по модулю 1.

1. К столовым приборам не относится:

- А) Ложка;
- Б) Дуршлаг;
- В) Вилка;
- Г) Нож.

2. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность действий при разделке рыбы.

	А. Промывают рыбу
	Б. Чистят рыбу от чешуи
	В. Удаляют плавники
	Г. Отрезают голову
	Д. Снимают кожу
	Е. Нарезают на порционные куски
	Ж. Потрошат брюшко

3. Укажите цифрами в левом столбце правильную последовательность закладки овощей в кипящий бульон при варке супа.

	А. Зелень, лавровый лист
	Б. Капуста и картофель
	В. Пассированные морковь и лук

4. Доброкачественное мясо:

- А) Упругое;
- Б) Имеет мягкий жир;
- В) Имеет твердый жир;
- Г) Не упругое.

5. Доброкачественность овощей можно определить по:

- а) цвету;
- б) запаху;
- в) вкусу;
- с) консистенции.

6. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- а) промывание;
- б) сортировка;
- в) нарезка;
- г) очистка;
- д) мойка.

7. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

8. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;
- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

9. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание;
- б) разрезание брюшка;
- в) оттаивание;
- г) удаление внутренностей;
- д) очистка рыбы от чешуи;
- е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

10. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

- а) консистенция плотная

- б) жабры серого цвета;
- в) чешуя отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

11. Мясопродукты являются основным источником:

- а) углеводов;
- б) жиров;
- в) белка;
- г) витаминов.

12. Доброкачественность мяса можно определить по:

- а) запаху;
- б) вкусу;
- в) цвету;
- г) консистенции.

13. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

- а) промывание
- б) оттаивание;
- в) зачистка;
- г) обмывание;
- д) нарезание.

14. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

15. Из рыбного фарша можно приготовить:

- а) паштет;
- б) омлет;
- в) котлеты;
- г) пельмени;
- д) уху.

Теоретический материал тестирования по модулю 2.

1. Для каких изделий допустимо "засахаривание":

- 1) для мёда;
- 2) варенья;

3) конфитюра?

2. Какой шоколад не содержит теобромин:

- 1) обыкновенный;
- 2) десертный;
- 3) белый?

3. Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:

- 1) желатин;
- 2) крахмал, желатин, пектин;
- 3) желатин, агар?

4. В каком виде вводят белки яиц в самбук:

- 1) сырые;
- 2) взбитые;
- 3) варёные?

5. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:

- 1) придаёт пышность, пористость;
- 2) фиксирует форму;
- 3) повышает калорийность?

6. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:

- 1) подбирают по цвету;
- 2) подбирают по вкусу и аромату;
- 3) подбирают с одинаковым сроком варки?

7. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:

- 1) холодной;
- 2) горячей;
- 3) тёплой?

8. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота:

- 1) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- 2) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- 3) нарезают кружочками вместе с кожицей?

9. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу:

- 1) более кислым;
- 2) более сладким;
- 3) кисло-сладким?

10. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка:

- 1) быстро охладили;
- 2) не посыпали сахаром;
- 3) использовали много крахмала?

11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе:

- 1) крупного помола;
- 2) из обжаренных зёрен;

3) мелкий?

12. Как подают кофе по-венски:

- 1) с молочными пенками от топлёного молока;
- 2) со взбитыми сливками;
- 3) с молоком?

13. Чем можно ароматизировать молочный кисель:

- 1) корицей;
- 2) ванилином;
- 3) майораном?

14. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:

- 1) добавить сок в конце варки;
- 2) быстро охладить;
- 3) посыпать поверхность киселя сахаром?

15. Для приготовления каких десертов используют желатин:

- 1) суфле;
- 2) самбук;
- 3) кисель?

Определите методы и способы сервировки, метод сложения салфеток, установите, какие блюда подготовлены к подаче, по приборам и посуде:

1. _____



2. _____



3.



5. Методические материалы

Методическое обеспечение включает:

- *методы обучения*: словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный;
- *методы воспитания*: убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация;
- *педагогические технологии*: технология группового обучения, личностно-ориентированная технология, технология развивающего обучения, технология игровой деятельности, здоровьесберегающая технология и др.;
- *формы организации образовательного процесса*: групповая, индивидуально-групповая. В процессе обучения возможно временное объединение глубоко мотивированных детей в «творческие группы для подготовки их к участию в конкурсах.
- *формы организации учебного занятия*: беседа, лекция, практическое занятие.

Организационно-педагогические условия реализации программы

МБОУ Саваслейская школа располагает полноценной материально-технической базой для реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Волшебная мастерская».

Учебно-методическое обеспечение:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный 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»)
- наглядный иллюстративный материал;
- справочники, энциклопедии.

Материально-техническое обеспечение соответствует Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам. В школе формируется образовательная среда, адекватная потребностям развития ребенка и здоровьесбережения.

Для реализации программы используются кабинеты.

В соответствии с требованиями ФГОС компьютерами, проекторами обеспечены все учебные и кружковые комнаты. Все компьютеры подключены к сети Интернет. В целях безопасности работы в сети Интернет на компьютерах установлен контент-фильтр.

Также для полноценной реализации программы школа оснащена музыкальной аппаратурой, аудио и медиатекой.

Для обеспечения безопасности детей школа оснащена противопожарной сигнализацией, ведется наружное и внутреннее видеонаблюдение.

Для проведения занятий в заочном режиме с использованием дистанционных технологий воспитанникам объединения необходимо иметь любое устройство (компьютер, ноутбук, планшет, смартфон), подключение к сети Интернет.

6. Перечень основного оборудования.

Стол, стулья, доска школьная, книжный шкаф, ноутбук, проектор, экран, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, мясорубка; шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства.

7. Литература, используемая при организации воспитательного процесса

для учителя:

1. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
2. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.
3. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 1987. - С.20-69, 134-259.
4. Каневская Л.Я. Питание школьника. - М.: Медицина, 1989. - С.3-2.
5. Коньшев В А. Всё о правильном питании. — М., 2001.
6. Королева КМ., Королев А.М. Основы правильного питания. — Ижевск, 1999.
7. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.
8. Литвина ИМ. Основы правильного питания. — СПб.: АО “Комплект”, 2005.

для обучающихся:

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008

Интернет - ресурсы

<http://www.kulinariya.ru>/Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru>/Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com>/Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru>/Варим. Парим. Кулинария.