

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Полевского муниципального округа Свердловской области
«Средняя общеобразовательная школа с. Полдневая»

РАССМОТРЕНО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 28.08.2025 г.



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ ПМО СО «СОШ с.Полдневая»
Т.Г. Батина
«28» августа 2025 г. № 194

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

«Поварёнок»

Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 8 – 11 лет (3-4 класс)

Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель:

Видясова Зинаида Олеговна,
учитель трудового обучения

Полдневая, 2025 г.

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварёнок» составлена с учётом следующих документов:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный Закон от 13.07.2020 г. № 189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных услуг в социальной сфере».
3. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2023 г.).
4. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р).
5. «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года» утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р.
6. 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».
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СП 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».
9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
10. Приказ Минпросвещения России от 27.07.2022 N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
12. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).
13. Письмо Минобрнауки России от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ».
14. 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»).

15. 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».

16. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 20.04.2022 № 392-Д «О проведении независимой оценки качества (общественной экспертизы) дополнительных общеобразовательных программ».

17. Постановление Правительства Свердловской области от 01.06.2023 № 371-ПП «Об организации оказания государственных услуг в социальной сфере на территории Свердловской области по направлению деятельности «Реализация дополнительных образовательных программ (за исключением дополнительных предпрофессиональных программ в области искусств)».

18. Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 29.06.2023 № 785-Д «Об утверждении Требований к условиям и порядку оказания государственной услуги в социальной сфере «Реализация дополнительных общеразвивающих программ» в соответствии с социальным сертификатом».

19. Устав МБОУ ПМО СО «СОШ с. Полдневая»

20. Рабочая программа воспитания МБОУ ПМО СО «СОШ с. Полдневая» на 2025-2026уч.г

Программа «Поварёнок» является дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программой пропагандирует вопросы правильного питания и здорового образа жизни. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты способности воспринимать мир как единое целое.

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, особенной популярностью у них пользуются занятия по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить.

Направленность программы: социально - педагогическая

Уровень освоения программы: стартовый

Актуальность программы

Актуальность: В современном обществе, где возрастает потребность в самостоятельных и ответственных личностях, важно формировать у детей практические навыки, необходимые для самообслуживания и адаптации к жизни. Кулинария – это не только полезное занятие, но и способ развития творческого мышления, фантазии, аккуратности и умения работать в команде. Программа "Поварёнок" позволяет детям приобщиться к миру кулинарии, освоить базовые навыки приготовления простых блюд и осознать ценность здорового питания. Особую актуальность программа приобретает в контексте популяризации региональных продуктов и традиций питания, способствуя формированию чувства гордости за свой край и его культурное наследие.

Педагогическая целесообразность

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Учащиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста.

Отличительные особенности программы, новизна

Отличительной особенностью данной программы является то, что она составлена с учетом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организации правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующей социальной адаптации, на повышение уровня их общего развития, на воспитание ответственности, коллективизма, взаимовыручки.

Новизна Данная программа интегрирует традиционные методы обучения кулинарии с современными образовательными технологиями, такими как проектная деятельность, игровые технологии, интерактивные методы и использование информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) для повышения эффективности образовательного процесса. Программа включает элементы краеведения, акцентируя внимание на использовании местных продуктов, изучении уральской кухни и адаптации рецептов к региональным особенностям.

Адресат: обучающиеся 3-4 классов

Возраст обучающихся: 9-11 лет (3-4 классы)

Режим занятий: 1 раз в неделю по 2 занятия (спаренных) продолжительностью 45 минут каждое с перерывом 10 минут.

Объём: Общее количество часов в год: 68 часов (34 занятия)

Срок реализации: 1 учебный год

Особенности организации образовательного процесса.

Особенности организации образовательного процесса по программе "Поварёнок" для 3-4 класса определяются, прежде всего, возрастными особенностями обучающихся, спецификой предмета и необходимостью создания безопасной и комфортной среды для обучения кулинарному мастерству. Вот ключевые моменты, которые необходимо учитывать:

1. Учёт возрастных особенностей обучающихся (9-11 лет):

- **Продолжительность занятий:** Продолжительность одного занятия должна быть оптимальной для данного возраста (45 минут), а спаренные занятия (90 минут с перерывом 10 минут) должны включать смену видов деятельности, чтобы избежать переутомления.
- **Наглядность и практическая направленность:** Учитывая преобладание наглядно-образного мышления, необходимо широко использовать наглядные материалы (картинки, плакаты, видео) и делать акцент на практической деятельности. Теоретические знания должны подкрепляться практическим применением.
- **Игровая форма:** Использование игровых элементов, викторин, конкурсов и соревнований повышает мотивацию и интерес к занятиям.
- **Доступность и понятность:** Информация должна быть представлена в доступной и понятной форме, с использованием простых терминов и понятий.
- **Позитивная обратная связь:** Важно поддерживать положительную мотивацию, хвалить за успехи и давать конструктивную обратную связь, помогая исправлять ошибки.
- **Учёт индивидуальных особенностей:** Необходимо учитывать индивидуальные особенности и темп обучения каждого ребенка, предоставляя возможность для самостоятельной работы и индивидуальной помощи при необходимости.

2. Специфика предмета (кулинария):

- **Практическая деятельность:** Кулинария – это, прежде всего, практическая деятельность. Большая часть времени на занятиях должна быть отведена на приготовление блюд.
- **Безопасность:** Особое внимание следует уделять соблюдению правил безопасности при работе с кухонным оборудованием (ножами, плитой, духовкой и т.д.). Необходимо проводить инструктажи по технике безопасности и контролировать соблюдение этих правил.
- **Гигиена:** Важно формировать привычку к соблюдению правил гигиены на кухне (мытьё рук, использование фартука и головного убора, поддержание чистоты на рабочем месте).
- **Технологичность:** Обучение должно включать освоение основных технологических приемов и процессов, необходимых для приготовления различных блюд.
- **Сенсорное восприятие:** Важно развивать сенсорные навыки (вкус, запах, цвет) при работе с продуктами и приготовлении блюд.
- **Творчество:** Кулинария – это также и творчество. Необходимо стимулировать обучающихся к проявлению фантазии и изобретательности при оформлении блюд.
- **Использование местных продуктов:** При выборе рецептов следует отдавать предпочтение блюдам из местных продуктов, что способствует приобщению к региональной культуре и традициям.

3. Создание безопасной и комфортной среды:

- **Организация рабочего места:** Рабочее место каждого обучающегося должно быть организовано таким образом, чтобы обеспечить удобство и безопасность при выполнении заданий.
- **Подбор инвентаря:** Необходимо использовать кухонный инвентарь, соответствующий возрасту и физическим возможностям обучающихся.
- **Обеспечение чистоты:** В помещении, где проводятся занятия, необходимо поддерживать чистоту и порядок.
- **Позитивная атмосфера:** Важно создать на занятиях доброжелательную и поддерживающую атмосферу, где каждый ребенок чувствует себя комфортно и уверенно.
- **Учет мнения обучающихся:** При выборе тем занятий и рецептов блюд следует учитывать мнение и пожелания обучающихся.
- **Сотрудничество с родителями:** Важно поддерживать связь с родителями, информировать их о содержании программы, достижениях детей и давать рекомендации по организации кулинарных занятий дома.

Форма обучения: Очная

Форма организации образовательной деятельности: Групповая

Предполагаемый численный состав группы: 10 - 12 человек.

Режим занятий соответствует правилам и нормам СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», предусмотрены необходимые перерывы для отдыха и проветривания помещения.

Перечень видов занятий.

- **Демонстрация:** Педагог демонстрирует технологию приготовления блюда, объясняя каждый шаг.
- **Объяснение:** Педагог объясняет теоретические основы кулинарии, свойства продуктов, правила гигиены и безопасности.
- **Самостоятельная работа:** Обучающиеся самостоятельно готовят блюда под руководством педагога.

- Работа в парах или группах: Обучающиеся выполняют задания совместно, распределяя обязанности и помогая друг другу.
- Игры и викторины: Для закрепления знаний и повышения интереса к предмету используются игры и викторины.
- Проектная деятельность: Обучающиеся разрабатывают собственные рецепты, оформляют кулинарные книги, создают презентации о кулинарных традициях своего региона.

Методы обучения.

Словесный, объяснительно-иллюстративный; наглядно-демонстрационный ; практическая работа.

Педагогические технологии.

Технология личностно-ориентированного подхода; коллективного взаимообучения; здоровьесберегающая технология; информационно-коммуникационные технологии; технология коллективной творческой деятельности.

Перечень форм подведения итогов реализации дополнительной общеразвивающей программы:

• Текущий контроль:

Форма: Наблюдение за деятельностью обучающихся на занятиях.

Содержание: Оценка активности, заинтересованности, самостоятельности, аккуратности, соблюдения правил гигиены и безопасности.

Критерии:

Высокий уровень: обучающийся активно участвует в работе, проявляет заинтересованность, самостоятельно выполняет задания, соблюдает правила гигиены и безопасности.

Средний уровень: обучающийся участвует в работе, выполняет задания с помощью педагога, в основном соблюдает правила гигиены и безопасности.

Низкий уровень: обучающийся малоактивен, не проявляет заинтересованности, нуждается в постоянной помощи педагога, не всегда соблюдает правила гигиены и безопасности.

• Промежуточный контроль:

Форма: Кулинарный конкурс "Лучший поварёнок".

Содержание: Приготовление блюда по заданию, оформление, сервировка.

Критерии:

Вкус: соответствие вкусовых качеств блюда рецепту и требованиям здорового питания.

Внешний вид: эстетичность оформления, оригинальность, использование элементов регионального колорита.

Технология: соблюдение технологического процесса приготовления блюда.

Соблюдение правил гигиены и безопасности.

• Итоговый контроль:

Форма: Защита проекта "Моё любимое блюдо".

Содержание: Представление проекта, включающего рецепт блюда, историю его происхождения, описание полезных свойств ингредиентов, технологию приготовления, оформление и сервировку.

Критерии:

Полнота и достоверность информации.

Оригинальность и творческий подход.

Качество презентации.

Соблюдение регламента.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: Дать учащимся знания о рациональном питании, сформировать умение по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитывать вкус к здоровой пище.

Задачи программы:

Обучающие:

1. Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
2. Обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальной кулинарии.
3. Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Развивающие:

1. Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
 - развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
2. Развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

1. Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
2. Привить навыки работы в группе;
3. Формировать любовь и уважение к традициям русской и национальной кухни.

Содержание программы построено с учетом межпредметных связей технологии с биологией, химией, историей.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста.

Планируемые результаты

По окончании обучения обучающимися будут достигнуты личностные результаты:

Приобретение школьником знаний об этике и эстетике повседневной жизни человека; о принятых в обществе нормах поведения и общения; об основах здорового образа жизни, здорового питания; о правилах конструктивной групповой работы; об основах разработки социальных проектов и организации коллективной творческой деятельности; о способах самостоятельного поиска и обработки информации; опыт самообслуживания.

Обучающие:

1. Знать основные этапы развития кулинарии от древности до наших дней.
 - Знать особенности национальной кухни своего региона и России в целом.
 - Знать, что такое рациональное питание и основные принципы его организации.
 - Знать различные способы обработки продуктов (варка, жарка, тушение, запекание) и их влияние на пищевую ценность.
 - Знать о лечебных свойствах отдельных продуктов (например, чеснок, мёд, имбирь).

- Знать последовательность действий при приготовлении простых блюд.
- Иметь представление об организации рабочего места на кухне.
- 2. Уметь готовить основные блюда русской и национальной кухни (например, салаты, супы, каши, выпечку) в соответствии с технологией.
- Уметь пользоваться кухонным оборудованием и инвентарем.
- Уметь соблюдать правила гигиены и безопасности при приготовлении пищи.
- 3. Уметь мыть посуду, убирать со стола, накрывать на стол.
- Уметь планировать и организовывать свою работу на кухне.
- Уметь экономично использовать продукты и материалы.

Развивающие:

1. Проявлять интерес к изучению кулинарии, чтению кулинарных книг, просмотру кулинарных программ.
- самостоятельно искать и находить новые рецепты.
2. Уметь сочетать цвета, формы и текстуры при оформлении блюд;
- Уметь создавать красивые композиции из продуктов;
- Уметь использовать различные техники декорирования блюд.

Воспитательные:

1. Самостоятельно и ответственно выполнять свои обязанности на кухне;
- Содержать в чистоте свое рабочее место;
- Бережно относиться к продуктам и оборудованию.
2. Уметь работать в команде, распределять обязанности, оказывать помощь и поддержку.
- Уметь договариваться и находить компромиссы.
3. Проявлять интерес к истории и культуре своей страны и своего народа.
- Уважительно относиться к людям разных национальностей и их кулинарным традициям.
- Ценить и беречь традиции русской и национальной кухни.
- Готовить блюда национальной кухни с удовольствием и гордостью.

Планируемые результаты:

Личностные результаты:

- Устойчивый интерес к кулинарии и здоровому питанию;
- Положительное отношение к труду и уважение к профессии повара;
- Самостоятельность, аккуратность и ответственность;
- Культура питания и бережное отношение к продуктам;
- Патриотизм и уважение к традициям русской и национальной кухни.

Метапредметные результаты:

- ***Регулятивные УУД:***
 - **Планирование:**
 - Умение определять цель и задачи своей деятельности на кухне.
 - Умение составлять план приготовления блюда.
 - Умение распределять время и ресурсы.
 - **Организация:**
 - Умение организовывать свое рабочее место.
 - Умение поддерживать порядок и чистоту на кухне.
 - Умение безопасно использовать кухонное оборудование.
 - **Контроль и оценка:**
 - Умение контролировать свои действия при выполнении заданий.

Умение оценивать качество своей работы и вносить коррективы.
Умение оценивать результаты работы других обучающихся.

• Познавательные УУД:

• Поиск и отбор информации:

Умение находить информацию о рецептах, продуктах и технологиях приготовления блюд в различных источниках.

Умение анализировать и отбирать достоверную и полезную информацию.

• Анализ и синтез:

Умение сравнивать различные способы приготовления блюд.

• Обобщение и систематизация:

Умение обобщать и систематизировать знания о кулинарии.

Умение делать выводы и заключения на основе полученной информации.

Коммуникативные УУД:

• Сотрудничество:

Умение работать в команде, распределять обязанности и оказывать помощь друг другу.

Умение договариваться и находить компромиссы.

• Презентация:

Умение представлять результаты своей работы в устной и письменной форме.

Предметные результаты:

• Знания:

Знание правил гигиены и безопасности на кухне.

Знание основных видов продуктов и их свойств.

• Умения:

Умение мыть, чистить и нарезать овощи и фрукты.

Умение пользоваться кухонным оборудованием и инвентарем.

Умение соблюдать правила гигиены и безопасности на кухне.

• Навыки:

Навык самостоятельного приготовления простых блюд.

Навык работы в команде при приготовлении сложных блюд.

Навык экономного использования продуктов и материалов.

Навык соблюдения правил гигиены и безопасности на кухне.

Воспитательный потенциал дополнительной общеобразовательной программы «Поварёнок» заключается в её направленности на формирование у обучающихся положительных качеств личности, в том числе общероссийской гражданской идентичности, патриотизма, ответственности, чувства гордости за историю России, культуры межнационального общения.

1.5 Содержание программы 3 класс Учебный (тематический) план

№	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации
		всего	теория	практика	
	Вводный модуль	2			
1	Знакомство. Правила поведения на занятиях. Беседа о том, что такое кулинария.		1		

	Знакомство с кухней: основные зоны, кухонная утварь и ее назначение.				
2	Простые правила безопасного использования кухонных инструментов под присмотром педагога (ложки, миски, терка).		1		
	Гигиена и безопасность на кухне	2			
3	Личная гигиена: мытье рук, использование фартука и головного убора. Зачем это нужно.	1	1		
4	Безопасность: как вести себя на кухне, чтобы не обжечься, не порезаться. Правила при работе с горячей водой, электроприборами (демонстрация, без практического использования).	1	1		
	Мир продуктов	12			
5-7	Овощи: знакомство с основными овощами (морковь, огурец, помидор, капуста, картофель). Форма, цвет, вкус. Как правильно мыть овощи	3	1	2	
8-10	Фрукты и ягоды: знакомство с основными фруктами и ягодами (яблоко, груша, банан, клубника, малина). Форма, цвет, вкус. Как правильно мыть фрукты и ягоды.	3	1	2	
11-13	Молочные продукты: знакомство с молоком, кефиром, йогуртом, творогом, сыром. Вкус, запах, польза.	3	1	2	
14-16	Хлеб и злаки: знакомство с разными видами хлеба (белый, черный, серый), крупами (гречка, рис, овсянка).	3	1	2	
	Русская кухня: простые блюда	28			
17-24	Бутерброды: приготовление простых бутербродов с сыром, маслом, овощами. Украшение бутербродов.	8	2	6	

25-36	Салаты: приготовление простого овощного салата (огурец, помидор, зелень, заправка - растительное масло или сметана). Приготовление фруктового салата (яблоко, груша, банан, йогурт).	12	2	10	
37-40	Каши: приготовление простой молочной каши (рисовой или овсяной).	4	1	3	
41-44	Блины: замешивание простого теста для блинов (с помощью педагога), выпечка блинов под присмотром. Начинки для блинов (варенье, сметана).	4	1	3	
	Кухня народов России	12			
45-48	Татарская кухня: знакомство с традициями и простыми блюдами (например, чак-чак, приготовление под присмотром педагога).	4	1	3	
49-59	Кавказская кухня: знакомство с традициями и простыми блюдами (например, овощной салат с зеленью).	11	2	9	
	Заключительный модуль	9			
60	Повторение пройденного материала: викторина, игры.	1	1		
61-62	Творческое задание: украшение приготовленных блюд.	2		2	
63-66	Приготовление "праздничного" блюда (салат, бутерброды) совместно с детьми	4		4	
67-68	Чаепитие с приготовленными блюдами. Подведение итогов.	2		2	

Содержание учебного (тематического) плана

1. Знакомство. Правила поведения на занятиях. Беседа о том, что такое кулинария. Знакомство с кухней: основные зоны, кухонная утварь и ее назначение. Теория: Беседа о кулинарии, правилах поведения и безопасной работы на кухне. Знакомство с кухонной утварью. Форма контроля: устный опрос.
2. Простые правила использования инструментов. Практическое задание: Практическое применение правил безопасного обращения с простыми кухонными инструментами.
3. Личная гигиена.

- Демонстрация: Теоритическое объяснение важности мыться рук, использование фартука и головного убора.
4. Безопасность.
Устный опрос. Безопасность и правила безопасного поведения на кухне, как избежать ожогов и порезов.
- 5-7. Овощи.
Практическое задание. Знакомство с помидором, огурцом, картофелем. (форма, цвет, вкус).
Форма аттестации: Практическое задание по правильному мытью овощей.
- 8-10. Фрукты и ягоды.
Практическое задание: знакомство с яблоком, грушей, бананом, клубникой, малиной.
Форма аттестации: Практическое задание по правильному мытью фруктов.
- 11-13 Молочные продукты.
Дегустация
- 14-16 Хлеб и злаки
Дегустация
- 17-24 Русская кухня. Простые рецепты. Бутерброды
Практическая работа
- 25-36 Салаты
Практическая работа
- 37 – 40 Каши
Практическая работа
- 41-44 Блины
Практическая работа
- 45-48 Кухня народов России. Татарская кухня.
Практическая работа
- 49-59 Кавказская кухня.
Практическая работа
- 60 Повторение пройденного материала.
Викторина
- 61-62 Творческое задание.
- 63-66 Приготовление праздничного блюда
Практическая работа
- 67-68 Чаепитие. Подведение итогов.

2.3. Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

- Описание форм текущего, промежуточного и итогового контроля (наблюдение, опрос, практическая работа, викторина, конкурс, защита проекта и т.д.).
- Критерии оценивания результатов освоения программы (для каждого вида контроля).
- Примеры оценочных материалов (тестовые задания, вопросы для викторины, критерии оценки практической работы и т.д.).

(Пример):

- Текущий контроль:
 - * Форма: Наблюдение за деятельностью обучающихся на занятиях.
 - * Содержание: Оценка активности, заинтересованности, самостоятельности, аккуратности, соблюдения правил гигиены и безопасности.
 - * Критерии:

* Высокий уровень: обучающийся активно участвует в работе, проявляет заинтересованность, самостоятельно выполняет задания, соблюдает правила гигиены и безопасности.

* Средний уровень: обучающийся участвует в работе, выполняет задания с помощью педагога, в основном соблюдает правила гигиены и безопасности.

* Низкий уровень: обучающийся малоактивен, не проявляет заинтересованности, нуждается в постоянной помощи педагога, не всегда соблюдает правила гигиены и безопасности.

• Промежуточный контроль:

* Форма: Кулинарный конкурс "Лучший поварёнок".

* Содержание: Приготовление блюда по заданию, оформление, сервировка.

* Критерии:

* Вкус: соответствие вкусовых качеств блюда рецепту и требованиям здорового питания.

* Внешний вид: эстетичность оформления, оригинальность, использование элементов регионального колорита.

* Технология: соблюдение технологического процесса приготовления блюда.

* Соблюдение правил гигиены и безопасности.

• Итоговый контроль:

* Форма: Защита проекта "Моё любимое блюдо".

* Содержание: Представление проекта, включающего рецепт блюда, историю его происхождения, описание полезных свойств ингредиентов, технологию приготовления, оформление и сервировку.

* Критерии:

* Полнота и достоверность информации.

* Оригинальность и творческий подход.

* Качество презентации.

* Соблюдение регламента.

учебно тематический план 4 класс

№ п/п	Названия разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		всего	теория	практик а	
1.	Вводное занятие. ТБ.	2	2		Опрос
2.	История возникновения кулинарии. Здоровое питание.	2	2		Опрос
3.	Бутерброды.	6	1	5	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация
4.	Горячие напитки	2	1	1	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация
5.	Салаты	8	1	7	Практическая рабата, педагогический присмотр.

					Дегустация
6.	ТБ	2	1	1	Опрос
7.	Изделия из теста	8	2	6	Практическая рабата, педагогический присмотр. Дегустация.
8	Экологический проект.	2	1	1	Участие в конкурсе проектов
9.	Итоговое занятие	2	1	1	Выставка творческих, проектных работ. Награждение участников.
Итого:		34	11	23	

3. Календарный учебный график:

Основные характеристики образовательного процесса	Количество
Количество учебных недель	34
Количество учебных дней	102
Количество часов в неделю	2
Количество часов	68
Недель в I полугодии	16
Недель во II полугодии	18
Начало занятий	2 сентября 2025
Выходные дни/каникулы	28.12.2025 - 10.01.2026
Окончание учебного года	31 мая 2026

Содержание учебно-тематического плана 3 класс

Раздел 1. Вводное занятие. (2 уч.ч)

Теория: Техника безопасности .

Практика: Знакомство с инструментами, приспособлениями, кухней и техникой.

Раздел 2. История возникновения кулинарии. Здоровое питание. (2 уч.ч)

Теория:

Практика: Знакомство с историей возникновения кулинарии, просмотр дидактических материалов, видео.

Раздел 3. Бутерброды. (6 уч.ч)

Теория: Виды бутербродов. Знакомство с технологией приготовления бутерброда. Способы нарезки продуктов. Просмотр видео.

Практика: Приготовление бутерброда, нарезка ингредиентов разными способами. Безопасные способы нарезки продуктов. Дегустация готового продукта.

Раздел 4. Горячие напитки. (2 уч.ч)

Теория: Виды горячих напитков. Виды чая. Рецепты заваривания чая и травяного настоя.

Практика: Приготовление горячего напитка. Дегустация.

Раздел 5. Салаты. (8 уч.ч)

Теория: Виды салатов. Способы нарезки фруктов и овощей. Просмотр видео по карвенгу.

Практика: Приготовление салата путем нарезки продуктов выбранным способом.
Дегустация салата.

Раздел 6. ТБ. (2 уч.ч)

Теория: Техника безопасности.

Практика: Работа с инструментами, приспособлениями, кухней и техникой.

Раздел 7. Изделия из теста. (8 уч.ч.)

Теория: Виды теста. Ингредиенты для теста. Способы приготовления теста. Материалы и инструменты для приготовления.

Практика: Приготовление продукта из теста. Дегустация.

Раздел 8. Экологический проект. (2 уч.ч)

Теория: Актуальность экологического образования и просвещения.

Практика: Создание экологической кормушки для птиц. Работа в паре. На круги, вырезанные из картона наносится крупа, соединительным материалом служит клейстер из крахмала. Участие в конкурсе проектной деятельности по экологии.

Раздел 9. Итоговое занятие. (2 уч.ч)

Теория: Подведение итогов года. Награждение.

Практика: Выставка проектных работ.

Содержание учебного тематического плана. 4 класс.

1. Знакомство. Правила поведения на занятиях. (2 часа)

- Теория (2 часа):**

Приветствие, знакомство участников.

Обсуждение целей курса.

Установление правил поведения в классе/кулинарной студии (уважение, дисциплина, сотрудничество).

2. Кухня: знакомство с пространством и утварью. (2 часа)

- Теория (1 час):**

Обзор основных зон кухни (рабочая зона, зона хранения, зона приготовления).

Знакомство с кухонной утварью (кастрюли, сковородки, ножи, ложки и т.д.) и ее назначением.

- Практика (1 час):**

Идентификация и классификация кухонной утвари.

3. Личная гигиена повара. (1 час)

- Теория (1 час):**

Важность мытья рук перед приготовлением пищи.

Использование фартука и головного убора.

Чистота рабочей поверхности.

4. Безопасность на кухне. (1 час)

- Теория (1 час):**

Правила безопасного обращения с ножами.

Правила безопасности при работе с плитой и духовкой (демонстрация, без практического использования).

Правила безопасного использования электроприборов (демонстрация).

5. Овощи: знакомство. (1 час)

- Теория (1 час): Знакомство с основными овощами (морковь, огурец, помидор, капуста, картофель).

Форма, цвет, вкус, польза овощей.

6. Овощи: учимся мыть. (1 час)

- Практика (1 час): Правильное мытье различных овощей под проточной водой. Использование щетки для очистки овощей.

7. Фрукты и ягоды: знакомство. (1 час)

- Теория (1 час): Знакомство с основными фруктами и ягодами (яблоко, груша, банан, клубника, малина).

Форма, цвет, вкус, польза фруктов и ягод.

8. Фрукты и ягоды: учимся мыть. (1 час)

Практика (1 час): Правильное мытье фруктов и ягод под проточной водой.

9. Молочные продукты: знакомство. (1 час)

- Теория (1 час): Знакомство с молоком, кефиром, йогуртом, творогом, сыром. Вкус, запах, польза молочных продуктов.

10. Хлеб и злаки: знакомство. (1 час)

- Теория (1 час): Знакомство с разными видами хлеба (белый, черный, серый). Знакомство с крупами (гречка, рис, овсянка). Польза хлеба и злаков.

11. Бутерброды: простые рецепты. (1 час)

- Практика (1 час): Ознакомление с рецептами простых бутербродов (с маслом, сыром, колбасой).

12. Бутерброды: готовим бутерброды с сыром. (2 часа)

- Практика (2 часа): Нарезка хлеба и сыра. Приготовление бутербродов с сыром и маслом. Украшение бутербродов.

13. Салат из овощей: знакомство с рецептом. (1 час)

- Практика (1 час): Ознакомление с рецептом простого овощного салата (огурец, помидор, зелень, заправка - растительное масло или сметана).

14. Салат из овощей: готовим салат. (2 часа)

- Практика (2 часа): Нарезка овощей и зелени. Смешивание ингредиентов. Заправка салата.

15. Салат из фруктов: знакомство с рецептом. (1 час)

- Практика (1 час): Ознакомление с рецептом простого фруктового салата (яблоко, груша, банан, йогурт).

16. Салат из фруктов: готовим салат. (2 часа)

- Практика (2 часа): Нарезка фруктов. Смешивание ингредиентов. Заправка салата йогуртом.
17. Каша: знакомство с рецептами. (1 час)
- Практика (1 час): Ознакомление с рецептами молочной каши (рисовой или овсяной).
18. Каша: готовим молочную кашу (рисовую/овсяную). (2 часа)
- Практика (2 часа): Приготовление рисовой или овсяной каши на молоке под руководством педагога.
19. Блины: знакомство с традицией. (1 час)
- Теория (1 час): Краткий рассказ об истории и традициях приготовления блинов.
20. Блины: замешиваем тесто (с помощью педагога). (1 час)
- Практика (1 час): Замешивание простого теста для блинов под руководством педагога.
21. Блины: печем блины (под присмотром педагога). (2 часа)
- Практика (2 часа): Выпечка блинов на сковороде под присмотром педагога.
22. **Блины: начинки для блинов. (1 час)**
- **Практика (1 час): Приготовление** простых начинок для блинов (варенье, сметана).
23. Татарская кухня: знакомство. (1 час)
- Теория (1 час): Знакомство с традициями татарской кухни. Особенности татарских блюд.
24. Татарская кухня: готовим чак-чак (под присмотром). (2 часа)
- Практика (2 часа): Приготовление чак-чака под присмотром педагога.
25. Кавказская кухня: знакомство. (1 час)
- Теория (1 час): Знакомство с традициями кавказской кухни. Особенности кавказских блюд (использование зелени и овощей).
26. Кавказская кухня: готовим салат. (2 часа)
- Практика (2 часа): Приготовление простого салата с зеленью и овощами.
27. Повторение пройденного материала: викторина. (1 час)
- Теория (1 час): Викторина по пройденным темам.
28. Творческое задание: украшаем блюда. (2 часа)
- Практика (2 часа): Украшение приготовленных блюд (салатов, бутербродов).
29. Готовим "праздничное" блюдо: планирование. (1 час)
- Практика (1 час): Выбор блюда для "праздничного" стола (салат или бутерброды). Составление списка необходимых продуктов.
30. Готовим "праздничное" блюдо: подготовка. (1 час)
- Практика (1 час): Подготовка ингредиентов для "праздничного" блюда (мытьё, нарезка).

31. Готовим "праздничное" блюдо: приготовление. (2 часа)
 • Практика (2 часа): Приготовление "праздничного" блюда.
32. Сервировка стола к чаю. (1 час) • Практика (1 час): Сервировка стола к чаю.
33. Чаепитие: пробуем приготовленное. (1 час)
 • Практика (1 час): Чаепитие с приготовленными блюдами.
34. Итоговое занятие: подведение итогов. (1 час)
 • Теория (1 час): Подведение итогов курса. Обсуждение достижений и трудностей.

Теперь у вас есть подробное описание каждой темы в текстовом формате!

Календарно-тематический план 3 класс

месяц	число	Время проведения	Форма занятия	Всего часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
сентябрь				4	Вводное занятие. ТБ	25 каб	
				4	История возникновения кулинарии. Здоровое питание	25 каб	
Октябрь-ноябрь				12	Бутерброды.	25 каб	Дегустация готового продукта
Ноябрь				4	Горячие напитки	25 каб	
Декабрь-январь				16	Салаты.	25 каб	Дегустация готового продукта
Февраль				4	ТБ	25 каб	
Март				16	Изделия из теста	25 каб	Дегустация готового продукта
Апрель				4	Экологический проект	25 каб	Защита проекта

Май				4	Итоговое занятие.	25 каб	
				68			

Календарно-тематический план 4 класс

месяц	число	Время проведения	Форма занятия	Всего часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
Сентябрь- октябрь				2	Знакомство. Правила поведения на занятиях.	25 каб	опрос
				4	Кухня: знакомство с пространством и утварью	25 каб	опрос
				6	Овощи: знакомство. Виды нарезок.	25 каб	Дегустация готового продукта
Октябрь- ноябрь				6	Фрукты	25 каб	Дегустация готового продукта
				6	Молоко	25 каб	Дегустация готового продукта
				4	Хлеб	25 каб	Дегустация готового продукта
Ноябрь- декабрь				10	Салат из овощей	25 каб	Дегустация готового продукта
				8	Салат из фруктов	25 каб	Дегустация готового продукта

Декабрь - Январь				4	Каша	25 каб	Дегустация готового продукта
				5	Блины	25 каб	Дегустация готового продукта
Январь				6	Татарская кухня	25 каб	Дегустация готового продукта
Февраль				6	Кавказская кухня	25 каб	Дегустация готового продукта
Март				1	Повторение	25 каб	Дегустация готового продукта
Апрель				2	Готовим праздничное блюдо	25 каб	Защита проекта
Май				3	Сервировка к чаю. Чаепитие	25 каб	
				68			

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

	периодичность	формы контроля, подведения итогов реализации программы	используемые оценочные материалы	способы фиксации результатов	система оценивания
начальный контроль	Вводное занятие в начале учебного года	Прослушивание ТБ, знакомство с приборами и оборудованием	Тест, вопросы	Результат тестирования фиксируется в журнале.	Фиксируется как ознакомительный уровень
текущий контроль	На каждом занятии	Просмотр творческих работ,	Дегустация	Фиксация результатов не предусмотрена	Оценка не предусмотрена

		педагогическое наблюдение			
промежуточный контроль	2 раза в год в конце каждого полугодия	Творческая работа, педагогический присмотр	Творческая работа, опрос родителей, отзывы	Или фиксация опроса не предусмотрена	Оценка не предусмотрена
итоговый контроль	В конце каждого учебного года	Творческий конкурс, проект, награждение учащихся за достижения	Творческая работа, отзывы	Результат творческих достижений фиксируется в журнале	Переход на другой уровень обучения

Для ознакомительного уровня:

Результатом обучения является освоение обучающимися образовательной программы и переход на базовый уровень не менее 25% обучающихся по дополнительным общеразвивающим программам.

Итоговая аттестация по данной программе не предусмотрена.

Критерии оценивания

Критерии оценки учебных результатов программы:

- результаты конкурсов и мастер-классов, опрос родителей

Методы выявления результатов воспитания:

- проведение праздничных застолий с учащимися и родителями, составление альбома с рецептами

Методы выявления результатов развития:

- участие в школьных тематических выставках («День знаний», 8 марта, итоговая выставка)

- участие в конкурсах (ярмарка-масленица, «Радуга талантов»)

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Учебно-методическое обеспечение программы

Все разделы программы обеспечены необходимыми методическими и дидактическими материалами.

Перечень методических и дидактических материалов к программе

(Общеразвивающая программа; учебники; учебные пособия; дидактический материал, иллюстрации, базы данных; материалы на компьютерных носителях; видео, материалы, слайды; методические разработки, раздаточный материал, технологические карты.

Материально-технические условия реализации программы

Для проведения учебных занятий необходимо:

✓ помещение, соответствующее Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.4.3172-14 для организации учебного процесса;

✓ - Для реализации данной программы имеется большой светлый кабинет. Он оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение имеет естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии имеется оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер,

мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, кофейный сервиз; косынки, фартуки; моющие средства.

- ✓ - книги по кулинарии
- ✓ - плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- ✓ - таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;
- ✓ - схемы приготовления блюд;
- ✓ - фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)
- ✓ - тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- ✓ - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- ✓ - наглядный иллюстративный материал;
- ✓ - библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ для учителя

1. Ю. Л. Хатынцев, В. Д. Симоненко Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение 1-4 классы, 5-11 классы ,М., «Просвещение», 2018
2. Книга о вкусной и здоровой пище –М.: Колос, 1993
3. В. Д. Симоненко , Технология Учебник для учащихся 5 кл. общеобразовательной школы –М. , 2017
4. В. Д. Симоненко , Технология Учебник для учащихся 6 кл. общеобразовательной школы –М. , 2016
5. В. Д. Симоненко , Технология Учебник для учащихся 7 кл. общеобразовательной школы –М. , 2017
6. [Книга о вкусной и здоровой пище — Википедия \(wikipedia.org\)](https://ru.wikipedia.org/) (интернет ресурс)
7. [Роль витаминов в здоровом питании \(rospotrebnadzor.ru\)](http://rospotrebnadzor.ru/) (интернет ресурс)

