

**Министерство труда и социального развития Краснодарского края**

**Государственное казенное учреждение  
социального обслуживания Краснодарского края  
«Белореченский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа «Вкусные истории»**



Возраст обучающихся – 11-17 лет

Срок реализации – 6 месяцев

Объем программы – 48 часов

Составитель программы:  
Парфенова Ирина Анатольевна,  
инструктор по труду

с. Великовечное  
2025

**Министерство труда и социального развития Краснодарского края**

**Государственное казенное учреждение  
социального обслуживания Краснодарского края  
«Белореченский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»**

Принята на заседании  
педагогического совета  
«22» августа 2025 г.  
Протокол № 1

**УТВЕРЖДЕНА**  
приказом  
ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН»  
от «22» августа 2025 г. № 223

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа «Вкусные истории»**

Возраст обучающихся – 11-17 лет  
Срок реализации – 6 месяцев  
Объем программы – 48 часов

Составитель программы:  
Парфенова Ирина Анатольевна,  
инструктор по труду

с. Великовечное  
2025

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

### **1.1. Пояснительная записка**

В системе реабилитации несовершеннолетних важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание. Программа по кулинарии соединила в себе все эти направления в единое целое.

На занятиях по кулинарии дети учатся искусству приготовления простых общедоступных блюд, творчески оформлять блюда на каждый день.

В процессе прохождения курса дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории» несовершеннолетние приобретают знания и умения, способствующие их социальной адаптации, а некоторым еще дают ориентацию в выборе профессии.

Дополнительная общеобразовательная, общеразвивающая программа «Вкусные истории» имеет социально-гуманитарную направленность, предназначена для несовершеннолетних, проходящих курс реабилитации и находящихся в трудной жизненной ситуации, социально опасном положении или оставшиеся без законных представителей.

Программа составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Концепция развития дополнительного образования на 2022-2030 годы от 31 марта 2022 г. № 678-р;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. № 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный № 61573), действующие до 1 января 2027 года.

Методические рекомендации «Структурирование программы дополнительного образования», разработанных ГКУ КК «Краевой методический центр» (г. Краснодар, 2022 год);

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН»;

Устав ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН».

**Новизна** программы заключается в ориентировании детей на самостоятельную жизнь. Программа носит субъективный характер и реализуется в целях всестороннего развития личности ребенка. Данная рабочая программа ориентирована не на запоминание несовершеннолетними предоставленной информации, а на активное участие самих детей в процессе её приобретения. Занятия по кулинарии способствует не только развитию эстетического вкуса, но и укреплению семейных традиций.

Навыки и умения, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

**Актуальность программы:**

Учитывая особый образ жизни детей, проходящих курс реабилитации в условиях центра, возникает необходимость в подготовке несовершеннолетних к самостоятельной жизни и формировании у них определённых знаний, умений и навыков.

Поэтому занятия по кулинарии помогут подготовить детей к преодолению трудностей социализации.

В ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН» проходят курс реабилитации несовершеннолетние, находящиеся в трудной жизненной ситуации, социально опасном положении дети, оставшиеся без законных представителей в возрасте от 3 до 18 лет. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Вот поэтому возникла идея о том, чтобы показать, как можно из простых доступных продуктов питания приготовить вкусную полезную пищу. В процессе проведения занятий даются основы знаний и умений приготовления пищи, соблюдения гигиены, культуры питания. Безусловно, реабилитационный Центр даже в лучшей его форме не может полностью компенсировать утрату семьи, но подготовить ребёнка основам самостоятельной жизни в обществе возможно.

**Педагогическая целесообразность программы:**

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только научиться азам ведения домашнего хозяйства, но и сделать первый шаг к выбору будущей профессии.

**Адресат программы:** несовершеннолетние 11-17 лет.

**Объем программы:** общее количество – 48 часов.

**Режим занятий:** 1 раз в неделю, по 2 занятия (по 45 мин. каждое).

**Форма занятий:** групповые.

## 1.2. Цель и задачи программы

### **Цель программы:**

обучение несовершеннолетних приготовлению здоровой и питательной пищи из доступных продуктов питания.

### **Задачи программы:**

#### ***Обучающие:***

- ознакомлять детей с историей кулинарии, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучать санитарно-гигиеническим правилам и нормам, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

#### ***Развивающие:***

- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- пробуждать интерес к кулинарному искусству у несовершеннолетних;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение;
- развивать умения думать, умения исследовать, умения общаться, умения взаимодействовать, умения доводить дело до конца и т.д.

#### ***Воспитательные:***

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- формировать позитивную установку на семейную жизнь.

#### ***Коррекционные:***

- способствовать развитию интеллектуальных и адаптационных функций; приобщить к правилам санитарии, гигиены и безопасным приемам работы;
- формировать навыки обустройства свой быт.

**1.3. Учебный план**  
**дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**  
**«Вкусные истории»**

| №<br>п/<br>п  | Наименование<br>разделов     | Количество часов |                          |                         |
|---------------|------------------------------|------------------|--------------------------|-------------------------|
|               |                              | Всего            | Теоретические<br>занятия | Практические<br>занятия |
| 1             | Блюда из овощей              | 8                | 1                        | 7                       |
| 2             | Блюда на завтрак             | 8                | 0,5                      | 7,5                     |
| 3             | Блюда из картофеля           | 8                | 0,5                      | 7,5                     |
| 4             | Приготовление первых<br>блюд | 8                | 0,5                      | 7,5                     |
| 5             | Блюда из круп                | 8                | 0,5                      | 7,5                     |
| 6             | Мучные блюда                 | 8                | 0,5                      | 7,5                     |
| <b>Всего:</b> |                              | <b>48</b>        | <b>3,5</b>               | <b>44,5</b>             |

## 1.4. Содержание программы

### Раздел 1. Блюда из овощей. (8 часов)

#### Занятие 1.1. Значение питания. Виды овощей. Салат «Летний»

*Теоретическая часть:* Правила безопасности. Презентация. Значение питания. Виды овощей. Овощи в кулинарии.

*Практическая часть:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салата «Летний»: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### Занятие 1.2. Кабачки в кляре.

*Практическое занятие*

Инструктаж по технике безопасности. Приготовление кабачков в кляре: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### Занятие 1.3. Оладьи из кабачков.

*Практическое занятие.*

Инструктаж по технике безопасности. Приготовление оладий из кабачков: подготовка продуктов для приготовления оладий из кабачков, ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### Занятие 1.4. Овощное рагу.

*Практическое занятие.*

ТБ. Приготовление овощного рагу: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### Раздел 2. Блюда на завтрак.

#### Занятие 2.1. Значение яиц в питании человека. Французский омлет.

*Теоретическое занятие:* Значение яиц в питании человека. Доброкачественность яиц. Полезные советы.

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление французского омлета: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### Занятие 2.2. Омлет с капустой.

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление омлета с капустой: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### Занятие 2.3. Приготовление горячих бутербродов.

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление горячих бутербродов: ингредиенты, технология приготовления.

Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### **Занятие 2.4. Гренки с сыром и помидорами.**

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление гренков с сыром и помидорами: требования к качеству готовых гренков, ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Раздел 3. Блюда из картофеля.**

#### **Занятие 3.1. Картофель. Польза и вред. Приготовление пюре.**

*Теоретическое занятие:* Картофель. Польза и вред. Народная медицина.

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление пюре: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### **Занятие 3.2. Жареный картофель.**

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление жареного картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### **Занятие 3.3. Винегрет.**

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление винегрета: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### **Занятие 3.4. Вареники ленивые из картофеля.**

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление ленивых вареников из картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Раздел 4. Приготовление первых блюд.**

#### **Занятие 4.1. История возникновения кулинарии. Приготовление борща.**

*Теоретическое занятие:* История возникновения кулинарии.

*Практическое занятие:* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление ленивых вареников из картофеля: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

#### **Занятие 4.2. Суп-лапша.**

*Практическое занятие* Инструктаж по технике безопасности. Приготовление борща: ингредиенты, технология. Приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.



### **Занятие 4.3. Приготовление рассольника.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление рассольника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 4.4. Приготовление рыбного супа.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление рассольника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

## **Раздел 5. Блюда из круп.**

### **Занятие 5.1. Польза круп для здоровья. Приготовление каши на молоке.**

*Теоретическое занятие:* Польза круп для здоровья. Требования к качеству круп.

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление каши на молоке: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 5.2. Гречневая каша с мясом.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление гречневая каша с мясом: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 5.3. Плов.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление плова: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 5.4. Манник.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление манника: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

## **Раздел 6. Мучные блюда.**

### **Занятие 6.1. Способы приготовления теста. Оладьи.**

*Теоретическое занятие:* Способы приготовления теста. Полезные советы.

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление оладий: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 6.2. Блины.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление блинов: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### **Занятие 6.3. Вареники.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление вареников: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

**Занятие 6.4. Пирожки.**

*Практическое занятие:* Техника безопасности. Приготовление пирожков: ингредиенты, технология приготовления. Сервировка стола, дегустация, анализ полученного блюда, уборка рабочих мест, спецодежды.

### 1.5. Планируемые результаты

*У обучающихся улучшатся знания по:*

- ✓ правилам техники безопасности при работе режущими и колющими инструментами, электроприборами;
- ✓ санитарно-гигиеническим требованиям к приготовлению пищи;
- ✓ правилам этикета;
- ✓ основам технологии приготовления блюд из круп, мяса, яиц, дрожжевого и без дрожжевого теста;
- ✓ правилам подачи блюд.

*У обучающихся разовьются навыки:*

- ✓ правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- ✓ готовить блюда из круп, яиц, без дрожжевого теста, салаты;
- ✓ приемов тепловой кулинарной обработки;
- ✓ правильно вести себя за столом.

*Обучающиеся смогут решать следующие жизненно-практические задачи:*

- использовать приобретенные знания и умения в повседневной жизни.

## Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

### 2.1. Календарный учебный график дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

| № п/п                               | Дата проведения | Названия разделов и тем                                           | Количество часов |                       |                      |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|
|                                     |                 |                                                                   | Всего            | Теоретические занятия | Практические занятия |
| Раздел 1. Блюда из овощей           |                 |                                                                   | 8                | 1                     | 7                    |
| 1.                                  |                 | Занятие 1.1. Значение питания. Виды овощей. Салат «Летний»        | 2                | 1                     | 1                    |
| 2.                                  |                 | Занятие 1.2. Кабачки в кляре                                      | 2                | -                     | 2                    |
| 3.                                  |                 | Занятие 1.3. Оладьи из кабачков                                   | 2                | -                     | 2                    |
| 4.                                  |                 | Занятие 1.4. Овощное рагу                                         | 2                | -                     | 2                    |
| Раздел 2. Блюда на завтрак          |                 |                                                                   | 8                | 0,5                   | 7,5                  |
| 5.                                  |                 | Занятие 2.1. Значение яиц в питании человека. Французский омлет   | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 6.                                  |                 | Занятие 2.2. Омлет с капустой                                     | 2                | -                     | 2                    |
| 7.                                  |                 | Занятие 2.3. Приготовление горячих бутербродов                    | 2                | -                     | 2                    |
| 8.                                  |                 | Занятие 2.4. Гренки с сыром и помидорами                          | 2                | -                     | 2                    |
| Раздел 3. Блюда из картофеля        |                 |                                                                   | 8                | 0,5                   | 7,5                  |
| 9.                                  |                 | Занятие 3.1. Картофель. Польза и вред. Приготовление пюре         | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 10.                                 |                 | Занятие 3.2. Жареный картофель                                    | 2                | -                     | 2                    |
| 11.                                 |                 | Занятие 3.3. Винегрет                                             | 2                | -                     | 2                    |
| 12.                                 |                 | Занятие 3.4.Вареники ленивые из картофеля                         | 2                | -                     | 2                    |
| Раздел 4. Приготовление первых блюд |                 |                                                                   | 8                | 0,5                   | 7,5                  |
| 13.                                 |                 | Занятие 4.1. История возникновения кулинарии. Приготовление борща | 2                | 0,5                   | 1,5                  |
| 14.                                 |                 | Занятие 4.2. Суп-лапша                                            | 2                | -                     | 2                    |
| 15.                                 |                 | Занятие 4.3. Приготовление рассольника                            | 2                | -                     | 2                    |
| 16.                                 |                 | Занятие 4.4. Приготовление рыбного                                | 2                | -                     | 2                    |

|                                |  |                                                                            |           |            |             |
|--------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-------------|
|                                |  | супа                                                                       |           |            |             |
| <b>Раздел 5. Блюда из круп</b> |  |                                                                            | <b>8</b>  | <b>0,5</b> | <b>7.5</b>  |
| 17.                            |  | <b>Занятие 5.1.</b> Польза круп для здоровья. Приготовление каши на молоке | 2         | 0,5        | 1,5         |
| 18.                            |  | <b>Занятие 5.2.</b> Гречневая каша с мясом                                 | 2         | -          | 2           |
| 19.                            |  | <b>Занятие 5.3.</b> Плов                                                   | 2         | -          | 2           |
| 20.                            |  | <b>Занятие 5.4.</b> Манник                                                 | 2         | -          | 2           |
| <b>Раздел 6. Мучные блюда</b>  |  |                                                                            | <b>8</b>  | <b>0,5</b> | <b>7.5</b>  |
| 21.                            |  | <b>Занятие 6.1.</b> Способы приготовления теста. Оладьи                    | 2         | 0,5        | 1,5         |
| 22.                            |  | <b>Занятие 6.2.</b> Блины                                                  | 2         | -          | 2           |
| 23.                            |  | <b>Занятие 6.3.</b> Вареники                                               | 2         | -          | 2           |
| 24.                            |  | <b>Занятие 6.4.</b> Пирожки                                                | 2         | -          | 2           |
| <b>ВСЕГО</b>                   |  |                                                                            | <b>48</b> | <b>3,5</b> | <b>44,5</b> |

## **2.2. Условия реализации программы**

### **Материально-техническое оснащение**

Занятия организуются в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям: кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

*Оборудование:*

разделочные доски для сырых и вареных овощей,  
разделочные доски для теста,  
кухонные ножи маленькие или средние,  
шумовка,  
дуршлаг,  
скалки,  
чайник,  
подставки под горячую посуду,  
миски емкостью от 0,5 до 2 литров,  
кастрюли емкостью от 1 до 3 литров,  
сковороды разных размеров,  
миксер,  
мясорубка,  
сито,  
столовая и чайная посуда.

### **2.3. Формы контроля (аттестации) планируемых результатов**

Программа предусматривает оценивание предметных, метапредметных и личностных показателей в начале занятий, а также итоговый контроль в конце срока реализации программы. На каждом занятии для закрепления материала, используются различные методы социально-педагогической работы:

- дегустация готовых блюд с последующим обсуждением качества приготовления (групповая форма),
- работа по инструкционно-технологическим карточкам (индивидуальная форма),
- мероприятие «Города рабочих профессий. Кулинарград» из цикла профориентационных занятий.

### **2.4. Оценочные материалы**

Экспертное наблюдение и оценка, полученных блюд шеф-повара ГКУ СО КК «Белореченский СРЦН», воспитателей и осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы обучающихся.

Диагностические мероприятия осуществляются с помощью метода педагогического наблюдения и дополняются тестовыми заданиями по разделам.

Уровень освоения программы:

1. Высокий уровень - от 10-12 баллов (освоил программу).
2. Средний уровень – от 6-9 (освоил программу в необходимой степени).
3. Низкий уровень – ниже 6 баллов (частичное усвоение программы).

**НИЗКИЙ А** - результативность трудовой деятельности низкая, требуются указания, прямая помощь взрослого в выполнении трудовых действий.

**СРЕДНИЙ Б** - труд ребёнка результативен при небольшой помощи взрослых; у ребёнка выражено стремление к самостоятельности.

**ВЫСОКИЙ В** - ребёнок полностью самостоятелен в трудовой деятельности. Труд результативен.

**Таблица оценки уровня сформированности отношения  
к трудовой деятельности по кулинарии**

| Фамилия, имя<br>ребёнка | Количество баллов | Уровень усвоения<br>программного<br>материала |
|-------------------------|-------------------|-----------------------------------------------|
|                         |                   |                                               |

## 2.5. Методическое обеспечение программы

### **Методические материалы**

*Реализация программы основывается на следующих принципах:*

принцип единства диагностики и коррекции, который обеспечивает целостность педагогического процесса;

принцип единства коррекционных и развивающих задач;

принцип учета индивидуальных и возрастных особенностей получателей социальных услуг;

принцип целостности восприятия предполагает наполнение жизни получателей социальных услуг яркими впечатлениями и переживаниями от восприятия окружающего мира;

принцип интегративности программы заключается во взаимосвязи различных видов деятельности получателей социальных услуг;

принцип доступности и последовательности предполагает построение учебного процесса от простого к сложному.

Методическая литература и методические разработки для обеспечения образовательного процесса (календарно-учебный график, планы-конспекты занятий, сценарии мероприятий, дидактический материал т.д.) являются приложениями к программе. Оригиналы материалов хранятся у педагога и используются в образовательном процессе.

**Методы работы:**

словесный (используется при освоении нового материала, объяснении правильных приемов работы, исправлении и предупреждении ошибок);

творческий (элементы изотерапии, сказкотерапии, музыкотерапии);

игровой (использование упражнений в игровой форме).

**Формы работы:** индивидуальная и групповая.



**Педагогические технологии используемые при реализации программы**

| <b>№ п/п</b> | <b>Название</b>                                | <b>Цель</b>                                                                                                                      | <b>Механизм</b>                                                                                                                   | <b>Результат применения</b>                                                                                                                |
|--------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.           | <b>Технология развивающего обучения</b>        | Развитие личности и ее способностей                                                                                              | Обеспечение совместной или самостоятельной деятельности обучающихся, при которой они сами «додумываются до решения проблемы»      | Развиваются мыслительные способности, активизируется самостоятельная деятельность, происходит творческое овладение предложенным материалом |
| 2.           | <b>Личностно-ориентированная технология</b>    | Максимальное развитие индивидуальных способностей, обучающихся на основе использования имеющегося у него опыта жизнедеятельности | Выработка индивидуального пути развития каждого обучающегося через создание альтернативных форм, индивидуальных программ обучения | Саморазвитие личности каждого обучающегося, исходя из его индивидуальных особенностей                                                      |
| 3.           | <b>Здоровьесберегающая технология</b>          | Формирование, укрепление и сохранение социального, физического, здоровья                                                         | Создание совокупности организационных, обучающих условий                                                                          | Приобретение привычки заботиться о собственном здоровье, реализуя специальные техники и технологии его сохранения и укрепления             |
| 4.           | <b>Технология дифференцированного обучения</b> | Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития способностей обучающихся                                           | Подбор методов индивидуального обучения                                                                                           | Обучающиеся усваивают программный материал на различных уровнях, в соответствии с их способностями, возможностями и возрастом              |

**Кадровое обеспечение:**

Программа реализуется специалистом, имеющим высшее профессиональное образование, направленность которого соответствует направленности дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы. Педагогический работник имеет профессиональную переподготовку по программе дополнительного профессионального образования «Педагогика дополнительного образования детей и взрослых» с присвоением квалификации «Педагог дополнительного образования», 2019 год, курсы повышения квалификации «Педагогика, психология и методика дополнительного образования детей и взрослых» 2022 год.

### **Раздел 3. Список используемой литературы**

#### **Основная**

1. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства / Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА–ПРЕСС, 2018.
2. Александрова Л.Ю. Блюда из картофеля. – Иркутск: 2018.
3. Мартынов С.М. Овощи + фрукты + ягоды = здоровье. – М.: Просвещение, 2019.
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды. – М.: 2020.
5. Степанова И.В. Аппетитные гарниры. – М.: 2020.

#### **Дополнительная**

1. Усов В.В., Гость в доме. – М.: Журналистское агентство: «Гласность», 2020.
2. Шестокова Т.И. «Кондитер-профессионал»: учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017.
3. Аношин А. Шедевры народной кухни – М.: АСТ–ПРЕСС КНИГА, 2017.
4. Передерей Н.А. Рецепты мировой кухни – М.: ВЕЧЕ, 2021.

#### **Интернет источники**

1. Международный образовательный портал // Электронный ресурс/ – <https://infourok.ru/>
2. Международный образовательный портал // Электронный ресурс/ – [www.maam.ru/](http://www.maam.ru/)
3. Учительский портал // Электронный ресурс/ – <https://uchitelya.com/tehnologiya/>
4. Образовательный портал // Электронный ресурс/ – [www.multiurok.ru/](http://www.multiurok.ru/)
5. Сайты рецептов по кулинарии - <http://www.cooking.ru>
6. Образовательная социальная сеть - <https://nsportal.ru>