

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и молодёжной политики

Свердловской области

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга

МАОУ – СОШ № 55

УТВЕРЖДАЮ

Начальник лагеря

с дневным пребыванием детей при

МАОУ-СОШ № 55

Хохлова А.Ю.

от 01.04.2026 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«Я-юный кулинар»**

Возраст: 7-14 лет.

Екатеринбург, 2026

Пояснительная записка.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Программа кружка «Я-юный кулинар» рассчитана на тех, кто делает первые шаги к знакомству с кухней, хозяйством вообще. В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Актуальность программы заключается в том, что она предоставляет возможность учителю осуществлять индивидуальный подход к каждому обучающемуся, раскрывать его личностные задатки, прививать любовь к приготовлению пищи, развивать художественно-эстетический вкус. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Отличительные особенности программы

У школьников в процессе работы в кружке формируются практические трудовые навыки, творческая активность, развивается фантазия. Занятия сочетают различные виды практической деятельности. Самостоятельно приготовленная выпечка может не просто украсить праздничный стол, она способствуют развитию самых добрых, теплых чувств.

Возрастная группа учащихся:

Программа ориентирована на учащихся 7-14 лет.

Количество часов

Программа рассчитана на 3 часа: по 1 ч в неделю.

Продолжительность одного занятия:

30 -40 минут

Формы и режим занятий

Программа совмещает в себе две формы реализации: групповую и индивидуальную Программа содержит примерный перечень практических и теоретических работ.

Тематическое планирование и содержание программы

№	Тема	Всего часов
1	Правила безопасности труда. Санитарно-гигиенические требования Выпечка булочек (жаворонка)	1
2	Инструменты, посуда и приспособления, используемые для приготовления теста. Выпечка булочек (в виде цветов)	1
3	Сервировка стола. Правила поведения за столом. Выпечка булочек (ёжики, рыбки)	1

Содержание программы

Тема 1 Правила безопасности труда. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.

Тема 2. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Правила поведения за столом. Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом. Содержание в чистоте кухни и инвентаря.

Тема 3. Мука – основа теста. Пищевые разрыхлители. Инструменты, посуда и приспособления, используемые для приготовления теста. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.

Методическое обеспечение программы

Кружок «Я-юный кулинар» проводит занятие в кабинете кулинарии, при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Для учебной кухни целесообразно современное оборудование, подвесные шкафы, разделочный стол. Для работы кружка необходим инвентарь: разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон – для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.), кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали и деревянные, разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырех размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочные доски для теста.

Электрооборудование: электроплита, кухонный комбайн; столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайные сервисы – с учетом количества кружковцев.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девочек, передника и колпака для мальчиков, а так же сменной обуви.

Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением детьми правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа кружка связана с пользованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Это обязывает педагога особое внимание обращать на технику безопасности.

Основные формы проведения занятий беседы, теоретическая работа и практическая работа.

Дети учатся самостоятельно готовить выпечку, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности и т.д.

Список литературы

Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания

Организация и планирование воспитательной работы в школе интернате, детском доме. Е.Д.Худенко, Г.Ф. Гаврилычева, Е.Ю.Селиванова, В.В.Титова, 2016г.

Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 2013

Иконников Г.Г.Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 2018

Головков А. Кухня без секретов, Москва, 2005