МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Республиканский детско-юношеский центр»

Рассмотрена на заседании
методического совета
протокол № ___1____
от «14» _ 09 2026 г.

Принята на заседании
педагогического совета
протокол № __2__
от «15» _ 09 2026 г.

Утверждена
Директор ГБУ ДО
«РДЮЦ»
С.А. Мустафинова
приказ № 23-п от
«15» __09 2026 г.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Радуга Вкуса»

Направленность программы: социально-гуманитарная
Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 13-17 лет
Срок реализации программы: 1 год

Составитель:
Садаева Мадина Султановна,
педагог дополнительного образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2D421BFFB004DA9E23627BE8D1015568
Владелец: МУСТАФИНОВА СВЕТЛАНА АЛИЕВНА
Действителен: с 21.07.2026 до 14.10.2027

г. Грозный, 2026 г.

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована к реализации в ГБУ ДО «Республиканский детско-юношеский центр»

Экспертное заключение (рецензия) № 2 от «14» 09 2026 г.

Эксперт _____Х.М. Мацукаева, заместитель директора по УР

Scanned with CamScanner

Содержание программы

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ.
1.2. Направленность программы.
1.3. Уровень освоения программы.
1.4. Актуальность программы.
1.5. Цель и задачи программы.
1.6. Категория обучающихся.
1.7. Сроки реализации и объем программы.
1.8. Формы обучения и организации образовательной деятельности, режим занятий.
1.9. Ожидаемые результаты освоения программы.

Раздел 2. Содержание программы

2.1. Учебный (тематический) план
2.2. Содержание учебного (тематического) плана.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы:
4.1. Материально-техническое обеспечение программы.
4.2. Кадровое обеспечение программы.
4.3. Учебно-методическое обеспечение.
Средства информационного и учебно-методического обеспечения программы.
4.4. Календарный учебный график.

Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

1.1. Нормативно-правовые основы разработки дополнительных общеобразовательных программ

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 г. № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»;
- Закон Чеченской Республики от 30.10.2014 №37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации»;
- Распоряжение Правительства РФ от 1 июля 2025 г. № 1745-р «О внесении изменений в Концепцию развития дополнительного образования детей до 2030 года и утверждении плана мероприятий по ее реализации (II этап: 2025–2030 годы)»;
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе ГБУ ДО «РДЮЦ».

1.2. Направленность программы

Настоящая программа имеет социально-гуманитарную направленность и предназначена для получения обучающимися дополнительного образования в области кулинарии.

1.3. Уровень освоения программы

Программа имеет стартовый уровень, который предусматривает теоретическое и практическое обучение.

Теоретическое обучение направлено на расширение знаний и формирование навыков, связанных с питанием человека и приготовлением пищи. Закрепление полученных знаний осуществляется в процессе выполнения практических работ, в течение которых обучающиеся овладевают приемами работы с продуктами питания и кухонным инвентарем. Обучение по программе завершается итоговой аттестацией.

1.4. Актуальность программы

Программа основана по запросу обучающихся и их родителей (законных представителей). В последние годы актуальным стало возрождение традиционных народных

кулинарных традиций, одним из направлений которых является приготовление различных блюд. Работа с пищей развивает интерес, любознательность, самостоятельность, аккуратность и внимание, способствует формированию навыков планирования деятельности и доведения начатого дела до конца. Кулинарная деятельность также способствует развитию мелкой моторики, логического мышления и коммуникативных навыков обучающихся.

1.5. Цель и задачи программы

Цель программы – формирование у обучающихся основ рационального питания, освоение технологий приготовления пищи и содействие профессиональному самоопределению.

Задачи программы

Обучающие:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства;
- дать представление о народном творчестве кулинарии;
- познакомить с историей кулинарного искусства;
- сформировать основы культуры питания и здорового образа жизни обучающихся.

Развивающие:

- развить интерес к кулинарному искусству;
- привить обще-трудовые навыки и умение работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты);
- развить творческие способности обучающихся;
-развить коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
- развить навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»;
- развить мелкую моторику рук, память, внимание, эстетический вкус.

Воспитательные:

- сформировать культуру личности;
- сформировать профессиональное видение прекрасного в кулинарном творчестве;
- воспитать творческий подход к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям;
- воспитать привычку к чистоте на рабочем месте;
- воспитать трудолюбие, потребность в труде и уважение к людям труда.

1.6. Категория обучающихся

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 13 до 17 лет. Зачисление осуществляется при желании ребенка по заявлению его родителей (законных представителей).

1.7. Сроки реализации и объем программы.

Срок реализации программы – 1 год. Объем программы – 72 часа.

1.8. Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма обучения – групповая; количество обучающихся в группе – 12–15 человек.

На занятиях применяется дифференцированный и индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа.

Продолжительность занятий – 45 минут, перерыв 10 минут.

1.9. Ожидаемые результаты освоения программы

В результате обучения по данной программе обучающиеся

Будут знать:

- особенности профессии повар-кондитер;
- виды и способы приготовления теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- способы приготовления мяса;
- санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи;
- различные виды техники кулинарного искусства;
- знать историю кулинарного искусства;
- знать основы культуры питания и здорового образа жизни.

Будут уметь:

- организовывать своё рабочее место;
- соблюдать правила безопасной работы;
- готовить легкие национальные блюда мира;
- готовить обед (закуски, вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов)
- правильно подавать готовое блюдо;
- соблюдать правила работы с кухонным оборудованием и инструментами (электроплитой, режущими инструментами).

Личностные результаты:

- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве
- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

Метапредметные результаты:

- формирование умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности;
- формирование умения самостоятельно планировать пути достижения целей, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- формирование умения понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности;
- овладение различными способами поиска информации в соответствии с поставленными задачами;
- готовность слушать собеседника и вести диалог; излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование раздела, тема	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	**Основы физиологии питания**	**6**	**5**	**1**	
1.1	Введение. Вводное занятие.	2	2	-	Входной опрос.
1.2	История возникновения кулинарии. Правила по технике безопасности.	2	2	-	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
1.3	Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
2	**Специальный курс**	**8**	**5**	**3**	
2.1	Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
2.2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
2.3	Холодные блюда и закуски.	2	2	-	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
2.4	Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
3	**Салаты.**	**6**	**3**	**3**	
3.1	Салат из свежих овощей. Салат «Первый снег».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
3.2	Салат «Ламбер».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
3.3	Салат «Тбилиси».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
4	**Блюда из яиц.**	**2**	**1**	**1**	
4.1	Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»).	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5	**Приготовление вторых блюд**	**24**	**11**	**13**	
5.1	Ленивые вареники.	2	1	1	Наблюдение. Опрос.

					Практическая работа
5.2	Макароны с сыром и с охотничьими колбасками.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.3	Блины. Оладушки.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.4	Блинный торт.	2	1	**1**	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.5	Промежуточная аттестация.	2	-	2	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.6	Куриные крылышки острые.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.7	Мясо по-французски.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.8	Рататуй.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.9	Булочки «Вкусняшки».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.10	Пицца с помидорами и колбасой. Мини пиццы для всей семьи.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.11	Котлеты.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.12	Шаурма.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6	**Изделия из теста. Сладкая выпечка**	**10**	**5**	**5**	
6.1	Чизкейк без выпечки.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.2	Творожный кекс.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.3	Пирожное «Картошка».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.4	Рогалики с начинкой.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.5	Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7	**Десерты. Напитки.**	**16**	**7**	**9**	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.1	Банановый коктейль.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.2	Пирожные «Винни Пух».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.3	Сырники.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.4	Трайфл.	2	1	1	Наблюдение. Опрос.

					Практическая работа
7.5	Тирамису.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.6	Творожник.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.7	Эклеры.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.8	**Итоговая аттестация.**	**2**	**-**	**2**	Тесты. Практическая работа
	Итого:	**72**	**38**	**34**	

2.2. Содержание учебного (тематического) плана

1. «Основы физиологии питания».

Тема 1.1. Введение. Вводное занятие.

Теория. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены.

Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Тема 1.2. История возникновения кулинарии.

Теория. Основные представления о развитии кулинарии. Этапы возникновения кулинарии в России. Этапы возникновения национальной кухни.

Тема 1.3. Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и вредные» для человека.

Теория. Основные законы и правила организации процесса питания человека. Техника безопасности, учет медицинских показателей. Необходимые микроорганизмы для человека. Их классификация.

Практика. Составление графика питания.

2. «Специальный курс»

Тема 2.1. Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии.

Теория. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практика. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

Тема 2.2. Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.

Теория. Основная группа витаминов. Содержание витаминов в овощах и фруктах. Правила и способы нарезки фруктов и овощей.

Практика. Выработка навыков нарезки овощей. Составление таблицы распределения витаминов.

Тема 2.3. Холодные блюда и закуски.

Теория. Понятие «холодные блюда и закуски». Базовые холодные блюда. Правила подачи закусок. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных.

Тема 2.4. Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные.

Теория. Рассмотрение различных видов бутербродов. Правила приготовления открытых, закрытых и полузакрытых бутербродов. Закусочные бутерброды. Правила подачи.

Практика. Приготовление различных видов бутербродов.

3. «Салаты»

Тема 3.1. Салат из свежих овощей. Салат «Первый снег».

Теория. Способы определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.

Практика. Приготовление овощного салата «Первый снег». Подача салата.

Тема 3.2. Приготовление салата "Ламбер».

Теория. Способы приготовления салата, сочетание овощей и мяса.

Практика. Приготовления салата "Ламбер". Подача салата.

Тема 3.3. Салат «Тбилиси».

Теория. Способы специальной нарезки ингредиентов для оформления салата.

Практика. Блюда грузинской кухни. Приготовление салата «Тбилиси».

4. «Блюда из яиц»

Тема 4. 1. Приготовление «мраморных» яиц.

Теория. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц. Способы подачи блюда. Оптимальный градус варки, Способы подачи блюда.

Практика. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей).

5. «Приготовление вторых блюд»

Тема 5.1. Ленивые вареники

Теория. Приготовление теста для ленивых вареников. Способы и время варки.

Практика. Приготовление ленивых вареников и соуса к ним.

Тема 5.2. Макароны с сыром и с охотничьими колбасками.

Теория. Сорта макарон. Правила варки макарон.

Практика. Приготовление макарон с сыром и охотничьими колбасками.

Тема 5.3. Блины. Оладушки.

Теория. Рецепт теста для блинов. Виды теста для блинов (на кефире/молоке). Виды теста для панкейков. Виды панкейков (американские/японские) в зависимости от пышности.

Практика. Приготовление блинов различного вида. Приготовление панкейков американских и японских.

Тема 5.4. Блинный торт

Теория. Тесто для блинов. Формирование правильного блинного торта.

Практика. Приготовление блинного торта.

Тема. 5.5 Текущая аттестация.

Тема 5.6. Куринные крылышки острые.
Теория. История возникновения блюда. Сочетание соуса с острой курочкой.
Практика. Приготовление острых крылышек.

Тема 5. 7. " Мясо по-французски".
Теория. Рецепт мяса по-французски. Обработка ингредиентов.
Практика. Приготовление мяса по-французски.

Тема 5.8. Рататуй.
Теория. История возникновения блюда. Обработка и нарезка ингредиентов.
Практика. Приготовление блюда «рататуй» и оформление стола.

Тема 5.9. Булочки «Вкусняшки».
Теория. Виды теста. Рецепт дрожжевого теста. Рецепт Булочек из дрожжевого теста.
Практика. Приготовление булочек «Вкусняшки».

Тема 5.10 Пицца с помидорами и колбасой. Мини пиццы для всей семьи.
Теория. Виды пиццы. Сочетание начинки. Формирование теста для пиццы.
Практика. Приготовление пиццы с помидорами и колбасой, и мини пиццы для всей семьи.

Тема 5.11. Котлеты.
Теория. Приготовление фарша. Формирование котлет и последующее их приготовление.
Практика. Приготовление говяжьих котлет.

Тема 5. 12. Шаурма
Теория. Виды начинок для шаурмы. Рецепт «настоящей» шаурмы.
Практика. Приготовление шаурмы.

6. «Изделия из теста. Сладкая выпечка»

Тема 6.1. Чизкейк без выпечки.
Теория. История возникновения десерта. Рецепт чизкейка.
Практика. Приготовления чизкейка без выпечки.

Тема 6.2. Творожный кекс.
Теория. Тесто для кекса. Отбор хорошего творога для кекса.
Практика. Приготовление творожного кекса в духовке.

Тема 6.3. Пирожное «Картошка».
Теория. Способы приготовления пирожных.
Практика. Приготовление пирожного «Картошка. Подача готового блюда.

Тема 6.4. Рогалики с начинкой

Теория. Тесто для рогаликов. Виды начинок для рогаликов и их приготовление.

Практика. Приготовление рогаликов с начинкой в духовке.

Тема 6.5. Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы».

Теория. Технология приготовления песочного теста. Рецепт печенья.

Практика. Освоение приемов и приобретение навыков при изготовлении песочного теста. Приготовление песочного печенья «Пуговицы».

7. «Десерты. Напитки»

Тема 7.1. Банановый коктейль.

Теория. Правила использования техники при приготовлении коктейлей**.** Нарезка фруктов.

Практика. Приготовление коктейля банановго.

Тема 7.2. Пирожные «Винни Пух».

Теория. Тесто для пирожных. Украшение пирожных «Винни Пух»

Практика. Приготовление пирожных «Винни Пух» в духовке.

Тема 7.3. Сырники.

Теория. Виды сырников. Сладкий соус к сырникам. Виды начинок для сырников.

Практика. Приготовление сырников.

Тема 7.4. Трайфл.

Теория. История возникновения десерта. Различные способы приготовления. Способы украшения десерта.

Практика. Приготовление трайфла с разными начинками.

Тема 7.5. Тирамису.

Теория. Способы приготовления тирамису и виды начинки.

Практика. Приготовление тирамису с различными начинками.

Тема 7.6. Творожник

Теория. Рецепт воздушного творожника. Правила приготовления в духовке.

Практика. Приготовление творожника.

Тема 7.7. Эклеры

Теория. Рецепт теста для эклеров. Виды начинок для эклеров. Теория украшения десерта.

Практика. Приготовление эклеров.

Тема 7.8. Итоговое аттестация.

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы.

Входной контроль - проверка знаний проводится в начале обучения по программе в форме опроса, беседы.

Промежуточная аттестация – тестирование, наблюдение.

Итоговая аттестация – тестирования и практической работы. Теоретическая часть направлена на выявление уровня освоения обучающимися знаний по основам рационального питания, санитарии и гигиены, правилам безопасной работы, кухонному инвентарю и технологии приготовления блюд. Практическая часть предусматривает приготовление обучающимся блюда по технологической карте с соблюдением санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности и технологии приготовления.

Паспорт комплекта оценочных средств.
Промежуточная аттестация.

Предмет оценивания (планируемый результат)	Объект оценивания	Вид аттестации
- особенности профессии повар-кондитер; - виды и способы приготовления теста; - технологию приготовления изделий из теста; - способы приготовления мяса; - санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи; - различные виды техники кулинарного искусства; - знать историю кулинарного искусства; - знать основы культуры питания и здорового образа жизни; - организовывать своё рабочее место; - соблюдать правила безопасной работы; - готовить легкие национальные блюда мира; - готовить обед (закуски, вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов) - правильно подавать готовое блюдо; - соблюдать правила работы с кухонным оборудованием и инструментами (электроплитой, режущими инструментами).	Контрольное задание (тестирование)	Промежуточная аттестация

Итоговая аттестация.

Предмет оценивания (планируемый результат)	Объект оценивания	Вид аттестации
Знания - особенности профессии повар-кондитер; - виды и способы приготовления теста; - технологию приготовления изделий из теста; - способы приготовления мяса;	Контрольное задание	Итоговая аттестация

- санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи; - различные виды техники кулинарного искусства; - знать историю кулинарного искусства; - знать основы культуры питания и здорового образа жизни; - организовывать своё рабочее место; - соблюдать правила безопасной работы; - готовить легкие национальные блюда мира; - готовить обед (закуски, вторые блюда из овощей, рыбных и мясных продуктов) - правильно подавать готовое блюдо; - соблюдать правила работы с кухонным оборудованием и инструментами (электроплитой, режущими инструментами);		

Типовые оценочные материалы.

Описание теста: тест с множественным и одиночным выбором ответа. Баллы за правильный ответ (правильный ответ – 1 балл за каждый вопрос). Критерии оценивания: высокий уровень – 10-8 баллов (не менее 80% правильных ответов), средний уровень – 7-6 баллов (60-79%), низкий уровень – 5 баллов (менее 51 %).

Для итоговой аттестации:

Выполнение самостоятельной работы – приготовление заварных эклеров.

Критерии оценивания: соблюдение технологии приготовления теста (от 1 до 5 баллов), соблюдение технологии приготовления крема (от 1 до 5 баллов), выкладка изделия (от 1 до 5 баллов), декорирование готового изделия (от 1 до 5 баллов). Критерии оценивания: высокий уровень – 16-20 баллов (не менее 80%), средний уровень – 10-15 баллов (60-79%), низкий уровень – 0-9 баллов (менее 50 %).

Для промежуточной аттестации:

№	Выполнение теста	Условия выполнения
1.	**1. По способу приготовления салаты не могут быть:** А) овощные Б) мясные В) **цветочные** Г) рыбные **2. К видам первичной обработки не относится:** А) нарезка Б) **сушка** В) переборка	1. максимальное время выполнения – на 1 вопрос 5 минут- общее 50 минут. 1. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

	Г) промывание **3. При нарезке лука нельзя использовать следующую форму:** А) кольца Б) кубики В) **крошка** Г) полукольца **4. По способу приготовления бутерброды не могут быть:** А) простые Б) слоистые **В) сложные** Г) сложные **5. По способу приготовления яйца не могут быть:** А) всмятку Б) в мешочек **В) сырые** Г) в крутую **6.Крахмал получают из:** А) из риса Б) яблок В) капусты **Г) картофеля** **7. Яйца в мешочек варятся:** А) 1 мин Б) 2 мин В) 2,5 **Г) 5 мин** **8. Выберите овощи, неиспользуемые для фаршировки:** А) перец Б) свекла В) помидоры Г) баклажаны **9. Картофель жареный во фритюре солят:** А) во время жарки Б) **после жарки** В) не солят Г) перед жаркой **10. Укажите продукты, входящие в состав котлетной массы:** **А) говядина** Б) орехи	

	В) морковь Г) помидор	

Для итогового контроля:
Теория

№	Выполнения теста	Условия выполнения
1	**1. Отвар из мяса, на основе которого варят суп:** А) Отвар Б) Настой **В) Бульон** Г) Сироп **2. Для приготовления блинов необходимы:** **А) Мука** Б) яйца В) маргарин **3. В чизбургере используется:** А) сосиски **Б) мясо** В) картошка Г) горох **4. В домашнюю лапшу не входит**: А) Мука Б) Яйца В) Соль **Г) вода** **5. Какова цель маринования рыбы:** А) придать рыбе острый вкус; Б) разрыхлить соединительную ткань; **В) происходит набухание белков, размягчение соединительных тканей, улучается вкус и аромат.** **6. Пирожные и торты после отделки заварным кремом хранят в холодильной камере при температуре 2 - 6 градусов не более:** **А) 6 часов** Б) 24 часа В) 72 часа **7. Где родина десерта макарон:**	1. максимальное время выполнения – на 1 вопрос 3 минут-общее 30 минут. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

	А) Италия(или) **Б) Франция** В) Германия **8. В рецепте какой меренги используется сахарный сироп:** А) Швейцарская **Б) Итальянская** В) Французская **9. Какой десерт готовится с использованием желатина:** А) Мармелад Б) Зефир **В) Маршмелоу** **10. Из какого теста обычно не готовят торты:** **А) Дрожжевое** Б) Бисквитное В) Песочное	

Практическая работа

№	Выполнения самостоятельной работы	Условия выполнения
1	Изготовление заварных эклеров	1. максимальное время выполнения – 50 минут Работа оценивается педагогом сразу после их представления

Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы.

4.1. Материально-техническое обеспечение программы.

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебном кулинарном цехе).

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Материально-техническое обеспечение программы:

- рабочие столы;
- наборы кулинарных инструментов и приспособлений;
- электрооборудование (плиты, микроволновые печи);
- сковородки, кастрюли, доски;
- продукты;
- холодильник;

- технологические карты;
- сборники рецептур кондитерских изделий;
- инструкции по выполнению заданий;
- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы;
- образцы оборудования, инвентаря и инструментов.
- технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, 13 электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы;
- инструменты: поварская тройка, ложка-нуазетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок;
- инвентарь: сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп;
- столовая посуда.

4.2. Кадровое обеспечение программы.

Программа может быть реализована одним педагогом дополнительного образования, имеющим образование, соответствующее направленности дополнительной общеобразовательной программы, осваиваемой учащимися.

4.3 Учебно-методическое обеспечение.

4.3 Учебно-методическое обеспечение.

Название учебной темы	Форма занятий	Название и форма методического материала	Методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса
1.Введение. Вводное занятие.	Фронтальная Теоретическая подготовка.	Презентация по теме. Инструкция по ТБ.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
2.История возникновения кулинарии. Правило по технике безопасности.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		материал.	
3.Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
4.Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
5.Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
6.Холодные блюда и закуски.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
7.Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная

	Практическая работа.	дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	работа
8.Салат из свежих овощей. Салат «Первый снег».	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
9.Салат «Ламбер».	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
10.Салат «Тбилиси».	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
11.Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»).	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал.	
12.Ленивые вареники	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
13.Макароны с сыром	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
14.Блины. Оладушки.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
15.Блинный торт	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
16. Промежуточная аттестация	Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений,	Словесные Наглядные, практические,

		навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	самостоятельная работа
17.Куриные острые крылышки	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
18.Мясо по-французски	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
19.Рататуй	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
20.Булочки «Вкусняшки».	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		- н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	
21.Пицца с помидорами и колбасой. Мини пицца для всей семьи.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
22. Котлеты	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
23. Шаурма	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
24.Чизкейк без выпечки	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		материал.	
25. Творожный кекс	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
26.Пирожное «Картошка»	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
27.Рогалики с начинкой	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
28. Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «пуговицы»	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
29.Банановый коктейль	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная

	Практическая работа.	дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	работа
30.Пирожное «Винни Пух»	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
31.Сырники	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
32.Трайфл	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й иллюстративный материал	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
33.Тирамису	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - н а г л я д н ы й	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал	
34.Творожник	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
35.Эклеры	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; - дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; - наглядный иллюстративный материал	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
36.Итоговая аттестация	Практическая работа.		Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

Средства информационного и учебно- методического обеспечения программы

Список литературы для педагога

1. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. – М.: РИПОЛ классик, 2011г.
2. Передерей Н. А. Рецепты мировой кухни / Н.А. Передерей. – М.: ВЕЧЕ, 2009г.
3. Руфанова Е. Кухни народов мира / Е. Руфанова. – М.: Слог, 2011г.
4. Светлова Е.В. Сервировка праздничного стола и этикет застолья / Е.В. Светлова – М.: Лада, 2009г.

Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
2. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
3. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.
4. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
5. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
6. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – Москва: Пищевая промышленность, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL:https://hlebopechka.ru/
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-ikonditerskie-izdeliya/

4.4. Календарный учебный график.

№ п/п	Дата проведения (число и месяц)		Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
	Планируемая	Фактическая						
1				Фронтальная	2	Введение. Вводное занятие.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Комплексное собеседование.
2				Групповая	2	История возникновения кулинарии. Правила по технике безопасности.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
3				Групповая	2	Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
4				Групповая	2	Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
5				Групповая	2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
6				Групповая	2	Холодные блюда и закуски.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	
7				Групповая	2	Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
8				Групповая	2	Салат из свежих овощей. Салат	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

						«Первый снег».		
9				Групповая	2	Салат «Ламбер».	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
10				Групповая	2	Салат «Тбилиси».	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
11				Групповая	2	Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»).	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
12				Групповая	2	Ленивые вареники	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
13				Групповая	2	Макароны с сыром и с охотничьими колбасками	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
14				Групповая	2	Блины. Оладушки.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
15				Групповая	2	Блинный торт	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
16				Групповая	2	Промежуточная аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
17				Групповая	2	Куриные крылышки острые	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
18				Групповая	2	Мясо по-французски	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
19				Групповая	2	Рататуй	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
20				Групповая	2	Булочки «Вкусняшки»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
21				Групповая	2	Пицца с помидорами и колбасой. Мини пиццы для всей семьи.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

22				Групповая	2	Котлеты	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
23				Групповая	2	Шаурма	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
24				Групповая	2	Чизкейк без выпечки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
25				Групповая	2	Творожный кекс	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
26				Групповая	2	Пирожное «Картошка»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
27				Групповая	2	Рогалики с начинкой	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
28				Групповая	2	Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы».	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
29				Групповая	2	Банановый коктейль	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
30				Групповая	2	Пирожные «Винни Пух».	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
31				Групповая	2	Сырники.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
32				Групповая	2	Трайфл.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
33				Групповая	2	Тирамису.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
34				Групповая	2	Творожник.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
35				Групповая	2	Эклеры	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
36				Фронтальная	2	**Итоговая аттестация**	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Тестирование, практика