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

«Веселый кулинар»

Направленность программы: социально-гуманитарная
Уровень программы: стартовый

Возраст обучающихся: 7-12 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 13.02.2024 до 08.05.2025

г. Грозный, 2026 г.

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

Экспертное заключение (рецензия) № 1 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 7 до 12 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 – 144 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 2 раза 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. Правило 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.**	**8**	**4**	**4**	
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

3.4	Салат «Мимоза».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
4.	**Блюда из яиц.**	**6**	**3**	**3**	
4.1	Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, вкрутую, «в мешочек»).	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
4.2	Приготовление яичницы по-болгарски.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
4.3	Приготовление гренок.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.	**Первые блюда.**	**4**	**2**	**2**	
5.1	Фасолевый суп	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
5.2	Чечевичный суп. Гороховый суп.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.	**Приготовление вторых блюд.**	**56**	**28**	**28**	
6.1	Ленивые вареники	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.2	Вареники с вишней	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.3	Макароны с сыром и с охотничьими колбасками	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.4	Плов сладкий с изюмом	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.5	Роллы для папы	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.6	Каша из риса	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.7	Каша кукурузная	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.8	Блины	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа

6.9	Оладушки. Панкейки.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.10	Блинный торт	2	1	**1**	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.11	Лепешки с сыром	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.12	Промежуточная аттестация	2	1	1	Тестирование
6.13	Куриные крылышки острые	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.14	Картошка фри	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.15	Картофельные пончики	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.16	Шашлычки с мясом и бананом	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.17	Шашлычки с рыбными палочками	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.18	Мясо по-французски	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.19	Рататуй	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.20	Приготовление дрожжевого теста. Пирожки «с пылу с жару»	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.21	Булочки «Вкусняшки»	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.22	Пицца с помидорами и колбасой. Мини пиццы для всей семьи.	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.23	Котлеты	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.24	Рыба фри	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.25	Фаршированный перец	2	1	1	Наблюдение. Опрос.

					Практическая работа
6.26	Рулет из лаваша	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.27	Шаурма	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
6.28	Шарлотка	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.	**Изделия из теста. Сладкая выпечка**	**16**	**8**	**8**	
7.1	Кекс с бананами	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.2	Чизкейк без выпечки	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.3	Творожный кекс	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.4	Пирожное картошка	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.5	Банановое печенье для бабушки	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.6	Рогалики с начинкой	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.7	Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
7.8	Печенье "Палочки с корицей".	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.	**Десерты. Напитки.**	**40**	**20**	**20**	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.1	Фруктовые шашлычки	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.2	Лимонный щербет	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.3	Банановый коктейль	2	1	1	Наблюдение. Опрос.

					Практическая работа
8.4	Ягодное мороженое	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.5	Яблочный домашний мармелад	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.6	Пирожные «Винни Пух».	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.7	Конфеты Тофифи с орехами и с клюквой	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.8	Лебеди из яблок, фруктов	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.9	Кекс в чашке	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.10	Десерт с клюквой и лимоном	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.11	Сырники	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.12	Трайфл	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.13	Тирамису	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.14	Сладкий попкорн	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.15	Творожник	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.16	Лимонад	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.17	«Нутелла» домашняя	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.18	Халва из грецких орехов	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа

8.19	Эклеры	2	1	1	Наблюдение. Опрос. Практическая работа
8.20	**Итоговое занятие. Аттестация**	**2**		**2**	Тесты. Практическая работа
	Итого:	**144**	**70**	**74**	

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. Приготовление салата «Тбилиси» (блюдо грузинской кухни).

Тема 3.4. Салат «Мимоза».

Теория. Виды оформлений для салата «Мимоза». Обработка ингредиентов.

Практика. Варка овощей. Приготовление оригинального праздничного салата «Мимоза».

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).

Тема 4.2. Приготовление яичницы по-болгарски.

Теория. Сочетание специй для придания уникального вкуса.

Практика. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

Тема 4.3. Приготовление гренок.

Теория. История возникновения блюда. Количество ингредиентов для приготовления гренок.

Практика. Процесс приготовления гренок. Использование специй для создания уникального вкуса.

5. «Первые блюда»

Тема 5.1. Фасолевый суп.

Теория. История выращивания фасоли. Рецепт блюда.

Практика. Приготовление фасолевого супа и дополнительных гарниров к нему.

Тема 5.2. Чечевичный суп. Гороховый суп.

Теория. Польза чечевицы и гороха для здоровья человека. Рецепты супов.

Практика. Приготовление чечевичного и горохового супа. Способы оформления стола при подаче.

6. **«Вторые блюда»**

Тема 6.1. Ленивые вареники

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

Практика. Приготовление ленивых вареников и соуса к ним.

Тема 6.2. Вареники с вишней

Теория. Приготовление тонкого теста для вареников. Способы их лепки.

Практика. Приготовление начинки для вареников и их варка.

Тема 6.3. Макароны с сыром и с охотничьими колбасками.

Теория. Сорта макарон. Правила варки макарон.

Практика. Приготовление макарон с сыром и охотничьими колбасками.

Тема 6.4. Плов сладкий с изюмом.

Теория. Правила варки риса.

Практика. Приготовление сладкого плова.

Тема 6.5. Роллы для папы.

Теория. История возникновения блюда. Способы приготовления роллов. Виды роллов.

Практика. Приготовление роллов для папы.

Тема 6.6. Каша из риса.

Теория. Питательная ценность рисовой каши. Способы варки рисовой каши.

Практика. Приготовление рисовой каши (на молоке/воде)

Тема 6.7. Кукурузная каша.

Теория. Польза кукурузной каши для человека. Способы варки кукурузной каши.

Практика. Приготовление кукурузной каши.

Тема 6.8. Блины

Теория. Рецепт теста для блинов. Виды теста для блинов (на кефире/молоке)

Практика. Приготовление блинов различного вида.

Тема 6.9. Оладушки. Панкейки.

Теория. Виды теста для панкейков. Виды панкейков (американские/японские) в зависимости от пышности.

Практика. Приготовление панкейков американских и японских.

Тема 6.10. Блинный торт

Теория. Тесто для блинов. Формирование правильного блинного торта.

Практика. Приготовление блинного торта.

Тема 6.11. Лепешки с сыром.

Теория. Тесто для лепешек. Виды лепешек. Сочетание сыров с лепешками.
Практика. Приготовление лепешек с сыром.

Тема. 6.12. Промежуточная аттестация.

Тема 6.13. Куриные крылышки острые.
Теория. История возникновения блюда. Сочетание соуса с острой курочкой.
Практика. Приготовление острых крылышек.

Тема 6.14. Картошка фри.
Теория. Правила безопасности на кухне при жарке во фритюре. Способы нарезки картошки.
Практика. Жаренье картофеля во фритюре.

Тема 6.15. Картофельные пончики
Теория. Условия жарки пончиков во фритюре. Рецепт картофельных пончиков.
Практика. Жаренье картофельных пончиков.

Тема 6.16. Шашлычки с мясом и с бананом.
Теория. Способы оформление шашлыка. Нарезка к шашлыку.
Практика. Приготовление шашлыка с мясом и бананом.

Тема 6.17. Шашлычки с рыбными палочками
Теория. Способы обработки рыбы.
Практика. Приготовление шашлычка с рыбными палочками. Оформление к шашлычку.

Тема 6. 18. «Мясо по-французски».
Теория. Рецепт мяса по-французски. Обработка ингредиентов.
Практика. Приготовление мяса по-французски.

Тема 6.19. Рататуй.
Теория. История возникновения блюда. Обработка и нарезка ингредиентов.
Практика. Приготовление блюда «Рататуй» и оформление стола.

Тема 6.20. Приготовление дрожжевого теста. Пирожки «С пылу с жару».
Теория. Виды теста. Правила приготовления дрожжевого теста. Виды начинок.
Практика. Приготовление начинки для пирожков. Приготовление пирожков в печи.

Тема 6.21. Булочки «Вкусняшки».
Теория. Виды теста. Рецепт дрожжевого теста. Рецепт Булочек из дрожжевого теста.
Практика. Приготовление булочек «Вкусняшки».

Тема 6.22. 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 6.23. Котлета.

Теория. Приготовление фарша. Формирование котлет и последующее их приготовление.

Практика. Приготовление говяжьих котлет.

Тема 6.24. Рыба фри.

Теория. Способы обработки рыбы. Как правильно жарить рыбу.

Практика. Приготовление рыбы фри.

Тема 6.25. Фаршированный перец

Теория. Первичная обработка овощей. Рецепт фарша.

Практика. Приготовление фаршированного перца.

Тема 6.26. Рулет из лаваша.

Теория. Виды лавашей. Теория приготовления начинки для рулетов.

Практика. Приготовление рулета из лаваша.

Тема 6.27. Шаурма

Теория. Виды начинок для шаурмы. Рецепт «настоящей» шаурмы.

Практика. Приготовление шаурмы.

Тема 6.28. Шарлотка

Теория. Способы приготовления шарлотки.

Практика. Приготовление шарлотки.

7. «Сладкая выпечка»

Тема 7.1. Кекс с бананами

Теория. Тесто для кекса. Формирование формы кексов, подготовка начинки для них.

Практика. Приготовление банановых кексов. Украшение кексов.

Тема 7.2. Чизкейк без выпечки.

Теория. История возникновения десерта. Рецепт чизкейка.

Практика. Приготовление чизкейка без выпечки.

Тема 7.3. Творожный кекс.

Теория. Тесто для кекса. Отбор хорошего творога для кекса.

Практика. Приготовление творожного кекса в духовке.

Тема 7.4. Пирожное «Картошка».

Теория. Способы приготовления пирожных.

Практика. Приготовление пирожного «Картошка». Подача готового блюда.

Тема 7.5. Банановое печенье для бабушки.

Теория. Тесто для печенья. Использование духовки при приготовлении печенья.

Практика. Приготовление бананового печенья для бабушки.

Тема 7.6. Рогалики с начинкой

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

Практика. Приготовление рогаликов с начинкой в духовке.

Тема 7.7. 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».

Тема 7.8. Печенье "Палочки с корицей".

Теория. Технология приготовления теста для печенья «палочки с корицей»

Практика. Приготовление печенья "Палочки с корицей".

8. «Десерты. Напитки»

Тема 8.1. Фруктовые шашлычки.

Теория. Способы оформления шашлычков. Технология нарезки фруктов.

Практика. Приготовление фруктовых шашлычков с использованием шпажек.

Тема 8.2. Лимонный щербет.

Теория. Рецепт щербета. Виды щербета

Практика. Приготовление лимонного щербета.

Тема 8.3. Банановый коктейль.

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

Практика. Приготовление коктейля бананового.

Тема 8.4. Ягодное мороженое.

Теория. Технология приготовления мороженого. Условия заморозки в холодильнике.

Практика. Приготовление ягодного мороженого.

Тема 8.5. Яблочный домашний мармелад.

Теория. Рецепт домашнего мармелада с начинкой.

Практика. Приготовление домашнего яблочного мармелада.

Тема 8.6. Пирожные «Винни Пух».

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

Практика. Приготовление пирожных «Винни Пух» в духовке.

Тема 8.7. Конфеты Тофифи с орехами и с клюквой.

Теория. Рецепт карамельных конфет. Формирование конфет с различной начинкой.

Практика. Приготовление конфет «Тофифи» с орехами и клюквой.

Тема 8.8. Лебеди из яблок и из других фруктов

Теория. Технология нарезки фруктов. Способы формирования лебедей из фруктов.

Практика. Приготовление фруктовых лебедей для украшения стола.

Тема 8.9. Кекс в чашке.

Теория. Технология использования микроволновки. Рецепт кекса.

Практика. Приготовление простого кекса в чашке.

Тема 8.10. Десерт с клюквой и лимоном.
Теория. Рецепт десерта. Виды теста и способы его готовки.
Практика. Приготовление десерта с клюквой и лимоном.

Тема 8.11. Сырники.
Теория. Виды сырников. Сладкий соус к сырникам. Виды начинок для сырников.
Практика. Приготовление сырников.

Тема 8.12. Трайфл.
Теория. История возникновения десерта. Различные способы приготовления. Способы украшения десерта.
Практика. Приготовление трайфла с разными начинками.

Тема 8.13. Тирамису.
Теория. Способы приготовления тирамису и виды начинки.
Практика. Приготовление тирамису с различными начинками.

Тема 8.14. Сладкий попкорн
Теория. Правила безопасности при использовании горячей сковороды.
Практика. Приготовление сладкого попкорна.

Тема 8.15. Творожник
Теория. Рецепт воздушного творожника. Правила приготовления в духовке.
Практика. Приготовление творожника.

Тема 8.16. Лимонад
Теория. Виды фруктовых/ягодных лимонадов. Способы их приготовления.
Практика. Приготовление лимонада.

Тема 8.17. Нутелла домашняя
Теория. Способы обработки и измельчения орехов. Виды шоколада для готовки нутеллы.
Практика. Приготовление домашней нутеллы.

Тема 8.18. Халва из грецких орехов
Теория. Способы приготовления халвы. Виды орехов для готовки халвы. Способы измельчения орехов.
Практика. Приготовление халвы из грецких орехов.

Тема 8.19. Эклеры
Теория. Рецепт теста для эклеров. Виды начинок для эклеров. Теория украшения десерта.
Практика. Приготовление эклеров.

Тема 8.20. Итоговая 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; - 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	Итоговая аттестация

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 %).

№	Выполнение теста	Условия выполнения
1.	**1. По способу приготовления салаты не могут быть:** А) овощные Б) мясные	1. максимальное время выполнения – на 1 вопрос 5 минут-общее 50 минут.

	В) **цветочные** Г) рыбные **2. К видам первичной обработки не относится:** А) нарезка Б) **сушка** В) переборка 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	2. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

	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**	1. максимальное время выполнения – на 1 вопрос 3 минут-общее 30 минут. Задания оцениваются педагогом сразу после их представления

	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:** 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.

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	Групповая, индивидуальная.	- плакаты, фото - тесты для контроля	

кулинарии. Правило по технике безопасности.	Теоретическая подготовка. Практическая работа.	знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
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; -наглядный 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; -наглядный 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; -наглядный 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; -наглядный иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

7.Бутерброды: открытые, закрытые, закусочные.	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
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; -наглядный 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; -наглядный 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; -наглядный иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
11.Салат «Мимоза».	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал.	
12.Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, вкрутую, «в мешочек»).	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
14.Приготовление яичницы по-болгарски.	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
15.Приготовление гренок.	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
16. Фасолевый суп	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	Наглядные, практические, самостоятельная работа
17.Чечевичный суп. Гороховый суп.	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний,	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	
18.Ленивые вареники	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
19.Вареники с вишней	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
20.Макароны с сыром	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
21.Плов сладкий с изюмом	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
22.Роллы для папы	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; -наглядный иллюстративный материал.	работа
23.Каша из риса	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
24.Каша кукурузная	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
25.Блины	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
26.Оладушки, панкейки	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
27.Блинный торт	Групповая, индивидуальная.	- плакаты, фото - тесты для контроля	Словесные Наглядные,

	Теоретическая подготовка. Практическая работа.	знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	практические, самостоятельная работа
28.Лепешки с сыром	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
29. Промежуточная аттестация	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
30.Куриные острые крылышки	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
31.Картошка фри	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

32.Картофельные пончики	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
33.Шашлычки с мясом и бананом	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
34.Шашлычки с рыбными палочками	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.Мясо по-французски	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.Рататуй	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал.	
37.Приготовление дрожжевого теста. Пирожки «с пылу с жару»	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
38.Булочки «Вкусняшки».	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
39.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; -наглядный иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
40. Котлеты	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
41.Рыба фри	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений,	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		навыков; -наглядный иллюстративный материал.	
42.Фаршированный перец	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
43.Рулет из лаваша	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
44. Шаурма	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
45. Шарлотка	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

46. Кекс с бананами	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
47.Чизкейк без выпечки	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
48. Творожный кекс	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
49.Печенье картошка	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
50.Банановое печенье для бабушки	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		иллюстративный материал.	
51.Рогалики с начинкой	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
52. 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; -наглядный иллюстративный материал.	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа
53. Печенье «Палочки с корицей»	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
54.Фруктовые шашлычки	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
55.Лимонный щербет	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая работа.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля знаний, умений,	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

		навыков; -наглядный иллюстративный материал.	
56.Банановый коктейль	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
57.Ягодное мороженое	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
58.Яблочный домашний мармелад	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
59.Пирожное «Винни Пух»	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
60.Конфеты Тофифи с орехами и с клюквой	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка.	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная

	Практическая работа.	карточки для контроля знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал.	работа
61.Лебеди из фруктов	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
62.Кекс в чашке	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
63.Десерт с клюквой и лимоном	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
64.Сырники	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

65.Трайфл	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
66.Тирамису	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
67.Сладкий попкорн	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
68.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
69.Лимонад	Групповая, индивидуальная. Теоретическая подготовка. Практическая	- плакаты, фото - тесты для контроля знаний, умений, навыков; -дидактические карточки для контроля	Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

	работа.	знаний, умений, навыков; -наглядный иллюстративный материал	
70.«Нутелла» домашняя	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
71.Халва из грецких орехов	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
72.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
73.**Итоговая аттестация**	Практическая работа.		Словесные Наглядные, практические, самостоятельная работа

Средства информационного и учебно- методического обеспечения программы

Список литературы для педагога:

1. Элга Боровская Кулинария. Большая книга рецептов и навыков – ХлебСоль, 2023
2. Е. Левашева Салаты. Большая книга рецептов - Эксмо, 2018
3. Е. Молохове 1000 лучших рецептов классической кулинарии - Эксмо, 2019

Список литературы, используемой при написании программы:

1. М. Пяток Кухня наших родителей. Рецепты из Бердичева – Геликон плюс, 2015
2. З. Ивченко Когда гости на пороге - Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2017
3. Строкова Л.В. Вкусные салаты и закуски для праздников / Л.В. Строкова. –М.: РИПОЛ классик, 2014.

Список рекомендуемой литературы обучающимся и родителям:

1. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2017.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2018.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ВЕЧЕ, 2015
4. Кондитерские изделия. – Москва: Техника, 2019.
5. Кондитерские изделия в домашних условиях. – Москва: Книжное рекламное агентство «РА», Журнал «Березіль», 2017.

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/

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				Комбинированная	2	Введение. Вводное занятие.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Комплексное собеседование.
2				Комбинированная	2	История возникновения кулинарии. Правило по технике безопасности.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
3				Комбинированная	2	Основы питания. Микробы: общие понятия, «полезные» и «вредные» для человека.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
4				Комбинированная	2	Способы обработки пищевых продуктов. Использование овощей и фруктов в кулинарии	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
5				Комбинированная	2	Витамины. Нарезка овощей. Способы нарезки овощей.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
6				Комбинированная	2	Холодные блюда и закуски.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
7				Комбинир	2	Бутерброды: открытые,	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

				ованная		закрытые, закусочные.		
8				Комбинированная	2	Салат из свежих овощей. Салат «Первый снег»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
9				Комбинированная	2	Салат «Ламбер»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
10				Комбинированная	2	Салат «Тбилиси»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
11				Комбинированная	2	Салат «Мимоза»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
12				Комбинированная	2	Приготовление «мраморных» яиц. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»)	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
13				Комбинированная	2	Приготовление яичницы по-болгарски	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
14				Комбинированная	2	Приготовление гренок	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
15				Комбинированная	2	Фасолевый суп.	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
16				Комбинированная	2	Чечевичный суп. Гороховый суп	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
17				Комбинированная	2	Ленивые вареники	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
18				Комбинированная	2	Вареники с вишней	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

19				Комбинированная	2	Макароны с сыром и с охотничьими колбасками	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
20				Комбинированная	2	Плов сладкий с изюмом	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
21				Комбинированная	2	Роллы для папы	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
22				Комбинированная	2	Каша из риса	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
23				Комбинированная	2	Каша кукурузная	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
24				Комбинированная	2	Блины	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
25				Комбинированная	2	Оладушки. Панкейки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
26				Комбинированная	2	Блинный торт	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
27				Комбинированная	2	Лепешки с сыром	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
28				Комбинированная	2	Промежуточная аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
29				Комбинированная	2	Куриные крылышки острые	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
30				Комбинированная	2	Картошка фри	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
31				Комбинированная	2	Картофельные пончики	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

32				Комбинированная	2	Шашлычки с мясом и бананом	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
33				Комбинированная	2	Шашлычки с рыбными палочками	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
34				Комбинированная	2	Мясо по-французски	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
35				Комбинированная	2	Рататуй	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
36				Комбинированная	2	Приготовление дрожжевого теста. Пирожки «с пылу с жару»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
37				Комбинированная	2	Булочки «вкусняшки»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
38				Комбинированная	2	Пицца с помидорами и колбасой. Мини пиццы для всей семьи	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
39				Комбинированная	2	Котлеты	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
40				Комбинированная	2	Рыба фри	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
41				Комбинированная	2	Фаршированный перец	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
42				Комбинированная	2	Рулет из лаваша	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
43				Комбинир	2	Шаурма	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

				ованная				
44				Комбинированная	2	Шарлотка	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
45				Комбинированная	2	Кекс с бананами	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
46				Комбинированная	2	Чизкейк без выпечки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
47				Комбинированная	2	Творожный кекс	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
48				Комбинированная	2	Печенье картошка	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
49				Комбинированная	2	Банановое печенье для бабушки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
50				Комбинированная	2	Рогалики с начинкой	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
51				Комбинированная	2	Технология приготовления песочного теста. Песочное печенье «Пуговицы	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
52				Комбинированная	2	Печенье «Палочки с корицей»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
53				Комбинированная	2	Фруктовые шашлычки	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
54				Комбинированная	2	Лимонный щербет	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

55				Комбинированная	2	Банановый коктейль	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
56				Комбинированная	2	Ягодное мороженое	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
57				Комбинированная	2	Яблочный домашний мармелад	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
58				Комбинированная	2	Пирожные «Винни пух»	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
59				Комбинированная	2	Конфеты Тофифи с орехами и клюквой	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
60				Комбинированная	2	Лебеди их фруктов	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
61				Комбинированная	2	Кекс в чашке	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
62				Комбинированная	2	Десерт с клюквой и лимоном	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
63				Комбинированная	2	Сырники	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
64				Комбинированная	2	Трайфл	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, Практика
65				Комбинированная	2	Тирамису	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
66				Комбинированная	2	Сладкий попкорн	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
67				Комбинированная	2	Творожник	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика

68				Комбинированная	2	Лимонад	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
69				Комбинированная	2	«Нутелла» домашняя	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
70				Комбинированная	2	Халва из грецких орехов	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Опрос, практика
71				Комбинированная	2	Эклеры	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная практическая работа
72				Комбинированная	2	Итоговая аттестация	ГБУ ДО «РДЮЦ»	Самостоятельная работа