**Учебно – тематический план второго года обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование тем** | **Количество часов** | **Всего** |
| **Теория** | **Практика** |
|  | Введение. | 4 | 3 | 7 |
|  | Заготовка впрок. | 2 | 3 | 5 |
|  | Овощи в нашем питании. | 8 | 12 | 20 |
|  | Каким должно быть питание. | 6 | 9 | 15 |
|  | Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей. | 4 | 6 | 10 |
|  | Сервировка праздничного стола (новый год). | 4 | 6 | 10 |
|  | Салаты  | 6 | 9 | 15 |
|  | Приготовление бутербродов | 8 | 12 | 20 |
|  | Первые блюда.Сервировка стола к обеду. | 4 | 6 | 10 |
|  | Вторые блюда. | 6 | 9 | 15 |
|  | Творог в нашем питании | 5 | 10 | 15 |
|  | Третьи блюда. | 2 | 3 | 5 |
|  | Совместимость продуктов питания. | 6 | 9 | 15 |
|  | Вегетарианская кухня. | 2 | 3 | 5 |
|  | Рецепты молочной кухни. | 4 | 6 | 10 |
|  | Открытый урок «Чему мы научились за год». | 1 | 2 | 3 |
|  | Итого | 72 | 108 | 180 |