

Государственное учреждение Республики Коми «Детский дом № 2 для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» г. Ухты

ПРИНЯТА

*Педагогическим советом
ГУ РК «Детский дом № 2» г. Ухты
Протокол №4 от 30.08.2023 г.*

УТВЕРЖДЕНА

*Приказом директора ГУ РК
«Детский дом №2» г. Ухты
№ 01-11/365 от 31.08.2023 г.*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Кулинарный всезнайка»

(наименование курса)

ООО

(уровень образования)

учебный год

(срок реализации программы)

Веретенникова Г.Г., Закирова Э.К., Лобанова Л.А.

(Ф.И.О. педагога, разработавшего рабочую программу
курса внеурочной деятельности)

I. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Кулинарный всезнайка» обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты

У обучающегося будут сформированы:

В рамках гражданского воспитания:

- готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;
- понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;
- представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе.

В рамках физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям.

В рамках трудового воспитания:

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи) социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.

В рамках экологического воспитания:

- осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.

В рамках формирования личностных результатов, обеспечивающих адаптацию обучающегося к изменяющимся условиям социальной и природной среды:

- освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах, включая семью, группы, сформированные по профессиональной деятельности, а также в рамках социального взаимодействия с людьми из другой культурной среды;
- способность обучающихся во взаимодействии в условиях неопределенности, открытость опыту и знаниям других;
- умение анализировать и выявлять взаимосвязи природы, общества и экономики;
- умение оценивать свои действия с учетом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов, возможных глобальных последствий;
- способность обучающихся осознавать стрессовую ситуацию, оценивать происходящие изменения и их последствия;
- воспринимать стрессовую ситуацию как вызов, требующий контрмер;
- оценивать ситуацию стресса, корректировать принимаемые решения и действия;
- быть готовым действовать в отсутствие гарантий успеха.

Метапредметные результаты

Регулятивные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

В рамках формирования навыков самоорганизации:

- выявлять проблемы для решения в жизненных и учебных ситуациях;
- ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);
- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;
- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;
- делать выбор и брать ответственность за решение.

В рамках формирования навыков самоконтроля:

- владеть способами самоконтроля, самомотивации и рефлексии;
- давать адекватную оценку ситуации и предлагать план ее изменения;
- учитывать контекст и предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении учебной задачи, адаптировать решение к меняющимся обстоятельствам;
- объяснять причины достижения (недостижения) результатов деятельности, давать оценку приобретенному опыту, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации;
- вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, изменившихся ситуаций, установленных ошибок, возникших трудностей;
- оценивать соответствие результата цели и условиям.

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

В рамках формирования базовых логических действий:

- выявлять и характеризовать существенные признаки объектов (явлений);
- с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;
- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;
- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;
- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев).

В рамках формирования базовых исследовательских действий:

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;
- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;
- оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования (эксперимента);

- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;
- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах.

В рамках формирования навыков работы с информацией:

- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев;
- выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
- оценивать надежность информации по критериям, предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

В рамках формирования навыков общения:

- воспринимать и формулировать суждения;
- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения.

Предметные результаты

Обучающийся будет знать:

- Понятие кулинарии, историю развития кулинарного искусства; отличия и сходства кулинарного искусства других стран; кулинарные традиции народов России.
- Технику безопасности на кухне, гигиенические требования по уборке кухни.
- Моющие средства и правила их использования, правила обработки бытовой техники и посуды, правила сушки посуды.
- Требования к внешнему виду человека, изготавливающего еду.
- Перечень разнообразной электробытовой техники, инструментов, приспособлений для приготовления пищи, их назначение и общие правила их эксплуатации.
- Нормы и правила противопожарной безопасности.
- Историю возникновения: кулинарного искусства, бутербродов, салатов, каш, супов, вторых блюд, выпечки, десертов, напитков.
- Рецепты и алгоритм приготовления следующих блюд:

Бутербродов: горячих бутербродов, холодных бутербродов, овощных бутербродов.

Салатов: «Осенний», «Оливье», «Мимоза», «Фруктовый», «Цезарь», «Греческий».

Каш: «Рисовая на молоке», «Кукурузная каша», «Пшенная каша», «Манная каша без комочков», «Перловая каша с кукурузой», «Булгур с ягодами», «Солдатская каша из гречки», «Каша «Монастырская», «Каша «Дружба» рис +пшено», «Овсяная каша с фруктами», «Ячневая каша», «Пшеничная каша».

Супов: «Холодный суп – окрошка», «Куриный суп с вермишелью», «Молочный суп с вермишелью», «Рыбный суп», «Сырный суп», «Грибной суп», «Суп с колбасой», «Овощной суп (вегетарианский)», «Суп с фрикадельками», «Солянка классическая», «Гороховый суп», «Борщ».

Вторых блюд: «Макароны по-флотски», «Макароны с сыром», «Гречка по-купечески», «Наггетсы», «Ножки в мешочке», «Жульен», «Яичница с помидорами», «Омлет с сыром», «Мясо по-французски», «Плов», «Крылышки в панировке», «Жареный картофель с грибами», «Картофель фри», «Драники», «Картофель по-деревенски».

Выпечки: «Слойка с сыром и колбасой», «Сосиска в тесте», «Пицца», «Блины», «Оладьи», «Багет с сыром и зеленью», «Пончики», «Хворост», «Жареные пирожки с капустой», «Печеные пирожки с картофелем», «Печеные пирожки с брусникой», «Печеные пирожки с рисом и яйцом», «Манник», «Шарлотка», «Пирог с вишней и яблоками», «Сэндвич с яйцом и колбасой», «Творожное печенье», «Ватрушка с повидлом».

Десертов: пирожных «Картошка», печенья «Минутка», торта «Полосатик», печенья «Бантик», мусса домашнего, пирожного «Творожная радость», штруделя яблочного, чизкейка с клубникой, торта «Медовик» классического, яблок, запечённых с мёдом, суфле из ряженки и какао с желатином, пудинга «Творожный», конфет «Вдохновение», торта без выпечки, тартелеток с мягким сыром, торта «Муравейник», смузи.

Напитков: «Яблочный компот», «Вишневый компот», «Грушевый компот», «Клюквенный морс», «Брусничный морс», «Морс ассорти», «Клубничный кисель», «Персиковый кисель», «Черничный кисель», «Облепиховый чай с лимоном и имбирем», «Травяной чай «Иван да Марья»», «Фруктовый чай».

- Информацию о пользе овощей, злаков, первых блюд, напитков; о пользе и вреде десертов.

- Понятие гостеприимства, историю развития гостеприимства, правила приема гостей в соответствии с нормами этикета, нормы гостеприимства в культурах разных народов, нормы гостеприимства в России.

- Общие правила сервировки, последовательность сервировки, правила оформления стола.

- Разновидность тарелок и столовых приборов, фужеров, бокалов, их назначение, правило расположения на столе.

- Общий декор стола. Красивое оформление салфеток.

- Требования к расположению гостей, правила использования столовых приборов, правила приема пищи, правила общения.

Обучающийся будет уметь:

- Соблюдать технику безопасности на кухне, гигиенические требования по уборке кухни.

- По назначению использовать моющие средства, соблюдать правила обработки бытовой техники и посуды, правила сушки посуды.

- Соблюдать требования к внешнему виду человека, изготавливающего еду.

- Пользоваться разнообразной электробытовой техникой, инструментами, приспособлениями для приготовления пищи в соответствии с их назначением и общим правилами эксплуатации.

- Соблюдать нормы и правила противопожарной безопасности.

- Изготавливать блюда в соответствии с рецептом и алгоритмом приготовления:

Бутерброды: горячие бутерброды, холодные бутерброды, овощные бутерброды.

Салаты: «Осенний», «Оливье», «Мимоза», «Фруктовый», «Цезарь», «Греческий».

Каши: «Рисовая на молоке», «Кукурузная каша», «Пшенная каша», «Манная каша без комочков», «Перловая каша с кукурузой», «Булгур с ягодами», «Солдатская каша из гречки», «Каша «Монастырская», «Каша «Дружба» рис + пшено», «Овсяная каша с фруктами», «Ячневая каша», «Пшеничная каша».

Супы: «Холодный суп – окрошка», «Куриный суп с вермишелью», «Молочный суп с вермишелью», «Рыбный суп», «Сырный суп», «Грибной суп», «Суп с колбасой», «Овощной суп (вегетарианский)», «Суп с фрикадельками», «Солянка классическая», «Гороховый суп», «Борщ».

Вторые блюда: «Макаронны по-флотски», «Макаронны с сыром», «Гречка по-купечески», «Наггетсы», «Ножки в мешочке», «Жульен», «Яичница с помидорами», «Омлет с сыром», «Мясо по-французски», «Плов», «Крылышки в панировке», «Жареный картофель с грибами», «Картофель фри», «Драники», «Картофель по-деревенски».

Выпечка: «Слойка с сыром и колбасой», «Сосиска в тесте», «Пицца», «Блины», «Оладьи», «Багет с сыром и зеленью», «Пончики», «Хворост», «Жареные пирожки с капустой»,

«Печеные пирожки с картофелем», «Печеные пирожки с брусникой», «Печеные пирожки с рисом и яйцом», «Манник», «Шарлотка», «Пирог с вишней и яблоками», «Сэндвич с яйцом и колбасой», «Творожное печенье», «Ватрушка с повидлом».

Десерты: пирожные «Картошка», печенье «Минутка», торт «Полосатик», печенье «Бантик», мусса домашнего, пирожного «Творожная радость», штруделя яблочного, чизкейк с клубникой, торт «Медовик» классический, яблоки, запечённые с мёдом, суфле из ряженки и какао с желатином, пудинг «Творожный», конфеты «Вдохновение», торт без выпечки, тарталетки с мягким сыром, торт «Муравейник», смузи.

Напитки: «Яблочный компот», «Вишневый компот», «Грушевый компот», «Клюквенный морс», «Брусничный морс», «Морс ассорти», «Клубничный кисель», «Персиковый кисель», «Черничный кисель», «Облепиховый чай с лимоном и имбирем», «Травяной чай «Иван да Марья»», «Фруктовый чай».

- Осуществлять простую сервировку стола.

II. СОДЕРЖАНИЕ КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ С УКАЗАНИЕМ ФОРМ ОРГАНИЗАЦИИ И ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

№ п/п	Наименование разделов, тем	Кол-во часов	Содержание курса внеурочной деятельности	Характеристика форм организации внеурочной деятельности	Характеристика видов деятельности обучающихся
Год обучения - 1 (96 часов, 2 часа в неделю)					
1.	Введение в курс	6			
1.1.	«Есть кулинарные сады – Великолепье ароматов!»	2	История развития кулинарного искусства. Понятие кулинарии.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
1.2.	Кухня. Оборудование кухни	2	Электробытовая техника, инструменты, приспособления для приготовления пищи. Нормы и правила противопожарной безопасности.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила

					безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
1.3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к работе на кухне	2	Техника безопасности на кухне. Инструктаж по технике безопасности. Гигиенические требования по уборке кухни. Моющие средства и их использование. Обработка бытовой техники и посуды, сушка посуды. Внешний вид, соблюдение правил на кухне.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
2.	Бутерброды	4			
2.1.	«Ах, как люблю я бутерброд, Брать с собой в кино, в поход»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей бутербродов. Алгоритм приготовления бутербродов.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии.
2.2.	Горячие бутерброды	2	Что такое горячий бутерброд. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают

			инвентарь и бытовая техника.		на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
3.	Салаты	6			
3.1.	«Салаты, просто объеденье, Вкусный, сытный и простой, И украсит стол любой!»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей салатов. Алгоритм приготовления салатов. Польза овощей.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии.
3.2.	Осенний	2	Салат «Осенний». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
3.3.	Оливье	2	Салат «Оливье». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном

			приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.	Каши	10			
4.1.	«Каша вкусная дымится, Нужно есть не торопиться»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей каш. Общий алгоритм приготовления каши. Польза злаков.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии.
4.2.	Рисовая на молоке	2	Рисовая каша на молоке. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
4.3.	Манная каша без комочков	2	Манная каша без комочков. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным

4.4.	Солдатская каша из гречки	2	Солдатская каша из гречки. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.5.	Овсяная каша с фруктами	2	Овсяная каша с фруктами. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
5.	Супы	10			
5.1.	«Мы сегодня варим суп, Всяких в нем полно вещей, Витаминов, овощей»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей супов. Общий алгоритм приготовления супа. Польза первых блюд.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии.
5.2.	Холодный суп - окрошка	2	Холодный суп-окрошка. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
5.3.	Рыбный суп	2	Рыбный суп. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
5.4.	Грибной суп	2	Грибной суп. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм	Практическое занятие.	Соблюдают правила

			приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
5.5.	Овощной суп (вегетарианский)	2	Овощной суп. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
6.	Вторые блюда	12			
6.1.	«После первого - второе - С аппетитом налегай»	2	История возникновения термина «Второе блюдо». Классификация разновидностей вторых блюд. Общий алгоритм приготовления второго блюда.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии.
6.2.	Макароны по-флотски	2	Макароны по-флотски. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила
6.3.	Наггетсы	2	Наггетсы. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
6.4.	Яичница с помидорами	2	Яичница с помидорами. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный	Практическое занятие.	

			инвентарь и бытовая техника.		безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
6.5.	Плов	2	Плов. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
6.6.	Картофель фри	2	Картофель фри. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.	Выпечка	14			
7.1.	«Напеку вам, друзья, пирожков. Брызги радости брошу я в тесто, Чтобы выпечка пахла чудесно»	2	История возникновения хлебобулочных и кондитерских изделий. Классификация разновидностей теста. Общий алгоритм приготовления изделий из теста.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения на занятии
7.2.	Слойка с сыром и колбасой	2	Слойка с сыром и колбасой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
7.3.	Блины	2	Блины. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
7.4.	Пончики	2	Пончики. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый	Практическое занятие.	Соблюдают правила

			кухонный инвентарь и бытовая техника.		поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
7.5.	Печеные пирожки с картофелем	2	Печеные пирожки с картофелем. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.6.	Печеные пирожки с рисом и яйцом	2	Печеные пирожки с рисом и яйцом. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.8.	Сэндвич с яйцом и колбасой	2	Сэндвич с яйцом и колбасой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.	Десерты	14			
8.1.	«Какой же праздник без десерта?! Десерт — вершина торжества»	2	История появления десертов. Классификация разновидностей десертов. Общий алгоритм приготовления. О пользе и вреде десертов.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
8.2.	Пирожное «Картошка»	2	Пирожное «Картошка» Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают

			инвентарь и бытовая техника.		на ее основе выводы.
8.3.	Печенье «Бантик»	2	Печенье «Бантик» Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
8.4.	Пирожное «Творожная радость»	2	Пирожное «Творожная радость» Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические
8.5.	Торт без выпечки	2	Торт без выпечки. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	правила, трудовую и технологическую дисциплину
8.6.	Тарталетки с мягким сыром	2	Тарталетки с мягким сыром. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.8.	Смузи	2	Смузи. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
9.	Напитки	10			
9.1.	«Когда на улице ненастье, и неохота выходить, эти напитки — просто счастье... и это счастье можно пить...»	2	История возникновения напитков. Классификация разновидностей напитков. Польза витаминных напитков. Общий алгоритм приготовления.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог,

					участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
9.2.	Яблочный компот	2	Яблочный компот. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
9.3.	Клюквенный морс	2	Клюквенный морс. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
9.4.	Клубничный кисель	2	Клубничный кисель. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину
9.5.	Облепиховый чай с лимоном и имбирем	2	Облепиховый чай с лимоном и имбирем. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
10.	«Накройте стол покрасивей, и еда покажется ещё вкусней»	6			
10.1.	Нормы гостеприимства	2	Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Правила приема гостей в соответствии с нормами этикета.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.

10.2.	Общие правила и требования сервировка стола	2	Общие правила сервировки. Последовательность сервировки. Оформление стола.	Практико-теоретическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
10.3.	Общие правила этикета за столом	2	Расположение гостей, правила использования столовых приборов, правила приема пищи, правила общения.	Практико-теоретическое занятие.	
11.	Подведение итогов курса	4			
11.1.	Битва кулинаров	4	Показ знаний и умений детей в кулинарном поединке.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
	Итого:	96			
Год обучения - 2 (96 часов, 2 часа в неделю)					

1.	Введение в курс	6			
1.1.	«Есть кулинарные сады – Великолепье ароматов!»	2	Кулинарное искусство других стран. В чем отличия? В чем сходство?	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
1.2.	Кухня. Оборудование кухни	2	Электробытовая техника, инструменты, приспособления для приготовления пищи. Нормы и правила противопожарной безопасности.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
1.3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к работе на кухне	2	Техника безопасности на кухне. Инструктаж по технике безопасности. Гигиенические требования по уборке кухни. Моющие средства и их использование. Обработка бытовой техники и посуды, сушка посуды. Внешний вид,	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса.

			соблюдение правил на кухне.		Соблюдать правила поведения на занятии.
2.	Бутерброды	4			
2.1.	«Ах, как люблю я бутерброд, Брать с собой в кино, в поход»	2	Разновидности бутербродов. Особенности в технологии приготовления горячих и холодных бутербродов. Общий алгоритм приготовления.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
2.2.	Холодные бутерброды	2	Классификация холодных бутербродов. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
3.	Салаты	6			

3.1.	«Салаты, просто объеденье, Вкусный, сытный и простой, И украсит стол любой!»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей салатов. Алгоритм приготовления салатов. Польза овощей.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
3.2.	Мимоза	2	Салат «Мимоза». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
3.3.	Фруктовый	2	Фруктовый салат. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.	Каша	10			
4.1.	«Каша вкусная дымится, Нужно есть не торопиться»	2	История возникновения каш. Классификация разновидностей каши. Общий	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию,

			алгоритм приготовления каш. Польза злаков.		анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
4.2.	Кукурузная каша	2	Кукурузная каша. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
4.3.	Перловая каша с кукурузой	2	Перловая каша с кукурузой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
4.4.	Каша «Монастырская»	2	Каша «Монастырская». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.5.	Ячневая каша	2	Каша ячневая. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
5.	Супы	10			
5.1.	«Мы сегодня варим суп, Всяких в нем полно вещей, Витаминов, овощей»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей супов. Общий алгоритм приготовления супа. Польза первых блюд.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.

					Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
5.2.	Куриный суп с вермишелью	2	Куриный суп с вермишелью. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
5.3.	Суп с колбасой	2	Суп с колбасой . Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
5.4.	Суп с фрикадельками	2	Суп с фрикадельками. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
5.5.	Гороховый суп	2	Гороховый суп. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
6.	Вторые блюда	12			
6.1.	«После первого - второе - С аппетитом налегай»	2	История возникновения термина «Второе блюдо». Классификация разновидностей вторых блюд. Общий алгоритм приготовления второго блюда.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном

					обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
6.2.	Макароны с сыром	2	Макароны с сыром. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
6.3.	Ножки в мешочке	2	Ножки в мешочке. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
6.4.	Омлет с сыром	2	Омлет с сыром. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
6.5.	Крылышки в панировке	2	Крылышки в панировке. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
6.6.	Драники	2	Драники. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.	Выпечка	14			
7.1.	«Напеку вам, друзья, пирожков. Брызги радости брошу я в тесто, Чтобы выпечка пахла чудесно»	2	История возникновения хлебобулочных и кондитерских изделий. Классификация	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают

			разновидностей теста. Общий алгоритм приготовления изделий из теста.		на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
7.2.	Сосиска в тесте	2	Сосиска в тесте. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
7.3.	Оладьи	2	Оладьи. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
7.4.	Хворост	2	Хворост. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
7.5.	Жареные пирожки с капустой	2	Жареные пирожки с капустой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.6.	Печеные пирожки с брусникой	2	Печеные пирожки с брусникой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.8.	Шарлотка	2	Шарлотка. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм	Практическое занятие.	

			приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		
8.	Десерты	14			
8.1.	«Какой же праздник без десерта?! Десерт — вершина торжества»	2	История появления десертов. Классификация разновидностей десертов. Общий алгоритм приготовления. О пользе и вреде десертов.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
8.2.	Печенье «Минутка»	2	Печенье «Минутка». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
8.3.	Торт «Полосатик»	2	Торт «Полосатик». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
8.4.	Мусс домашний	2	Мусс домашний. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
8.5.	Чизкейк с клубникой	2	Чизкейк с клубникой. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и	Практическое занятие.	

			бытовая техника.		
8.6.	Яблоки, запечённые с мёдом	2	Яблоки, запечённые с мёдом Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.8.	Пудинг «Творожный»	2	Пудинг «Творожный». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
9.	Напитки	10			
9.1.	«Когда на улице ненастье, и неохота выходить, эти напитки — просто счастье... и это счастье можно пить...»	2	История возникновения напитков. Классификация разновидностей напитков. Польза витаминных напитков. Общий алгоритм приготовления.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
9.2.	Вишневый компот	2	Вишнёвый компот. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
9.3.	Брусничный морс	2	Брусничный морс. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
9.4.	Персиковый кисель	2	Персиковый кисель. Рецепт.	Практическое занятие.	

			Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
9.5.	Травяной чай «Иван да Марья»	2	Травяной чай «Иван да Марья». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
10.	«Накройте стол покрасивей, и еда покажется ещё вкусней»	6			
10.1.	Нормы гостеприимства	2	Нормы гостеприимства в культурах разных народов. Правила приема гостей в соответствии с нормами этикета.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
10.2.	Общие правила и требования сервировка стола	2	Разновидность тарелок и столовых приборов, фужеров, бокалов, их назначение, правило расположения на столе.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила

					безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
10.3.	Общие правила этикета за столом	2	Расположение гостей, правила использования столовых приборов, правила приема пищи, правила общения.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
11.	Подведение итогов курса	4			
11.1.	Битва кулинаров	4	Показ знаний и умений детей в кулинарном поединке.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда,

					пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
	Итого:	96			
Год обучения - 3 (96 часов, 2 часа в неделю)					
1.	Введение в курс	6			
1.1.	«Есть кулинарные сады – Великолепье ароматов!»	2	Кулинарные традиции народов России.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
1.2.	Кухня. Оборудование кухни	2	Электробытовая техника, инструменты, приспособления для приготовления пищи. Нормы и правила противопожарной безопасности.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические

					правила.
1.3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к работе на кухне	2	Техника безопасности на кухне. Инструктаж по технике безопасности. Гигиенические требования по уборке кухни. Моющие средства и их использование. Обработка бытовой техники и посуды, сушка посуды. Внешний вид, соблюдение правил на кухне.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
2.	Бутерброды	4			
2.1.	«Ах, как люблю я бутерброд, Брать с собой в кино, в поход»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей бутербродов. Алгоритм приготовления бутербродов.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
2.2.	Овощные бутерброды	2	Что такое овощные бутерброды. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном

					обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
3.	Салаты	6			
3.1.	«Салаты, просто объеденье, Вкусный, сытный и простой, И украсит стол любой!»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей салатов. Алгоритм приготовления салатов. Польза овощей.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
3.2.	Цезарь	2	Салат «Цезарь». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
3.3.	Греческий	2	Салат «Греческий». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным

					алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.	Каши	10			
4.1.	«Каша вкусная дымится, Нужно есть не торопиться»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей каш. Общий алгоритм приготовления каши. Польза злаков.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
4.2.	Пшенная каша	2	Пшенная каша. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
4.3.	Булгур с ягодами	2	Каша «Булгур с ягодами» Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
4.4.	Каша «Дружба» рис +пшено	2	Каша «Дружба». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила

			кухонный инвентарь и бытовая техника.		безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
4.5.	Пшеничная каша	2	Пшеничная каша. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
5.	Супы	10			
5.1.	«Мы сегодня варим суп, Всяких в нем полно вещей, Витаминов, овощей»	2	История возникновения блюда. Классификация разновидностей супов. Общий алгоритм приготовления супа. Польза первых блюд.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
5.2.	Молочный суп с вермишелью	2	Молочный суп с вермишелью. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
5.3.	Сырный суп	2	Рыбный суп. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
5.4.	Солянка классическая	2	Суп «Солянка классическая». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности,

5.5.	Борщ	2	Борщ. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
6.	Вторые блюда	12			
6.1.	«После первого - второе - С аппетитом налегай»	2	История возникновения термина «Второе блюдо». Классификация разновидностей вторых блюд. Общий алгоритм приготовления второго блюда.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
6.2.	Гречка по-купечески	2	Гречка по-купечески. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
6.3.	Жульен	2	Жульен. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
6.4.	Мясо по-французски	2	Мясо по-французски. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую
6.5.	Жареный картофель с грибами	2	Жареный картофель с грибами. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм	Практическое занятие.	

			приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		дисциплину.
6.6.	Картофель по-деревенски	2	Картофель по-деревенски. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.	Выпечка	14			
7.1.	«Напеку вам, друзья, пирожков. Брызги радости брошу я в тесто, Чтобы выпечка пахла чудесно»	2	История возникновения хлебобулочных и кондитерских изделий. Классификация разновидностей теста. Общий алгоритм приготовления изделий из теста.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
7.2.	Пицца	2	Пицца. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
7.3.	Багет с сыром и зеленью	2	Багет с сыром и зеленью. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
7.4.	Манник	2	Манник. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда,

7.5.	Пирог с вишней и яблоками	2	Пирог с вишней и яблоками. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
7.6.	Творожное печенье	2	Творожное печенье. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
7.8.	Ватрушка с повидлом	2	Ватрушка с повидлом. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.	Десерты	14			
8.1.	«Какой же праздник без десерта?! Десерт — вершина торжества»	2	История появления десертов. Классификация разновидностей десертов. Общий алгоритм приготовления. О пользе и вреде десертов.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
8.2.	Торт «Полосатик»	2	Торт «Полосатик». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
8.3.	Штрудель яблочный	2	Штрудель яблочный. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном

			приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.		обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
8.4.	Торт «Медовик» классический»	2	Торт «Медовик» классический». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.5.	Суфле из ряженки и какао с желатином	2	Суфле из ряженки и какао с желатином. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника	Практическое занятие.	
8.6.	Конфеты «Вдохновение»	2	Конфеты «Вдохновение». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
8.8.	Торт «Муравейник»	2	Торт «Муравейник». Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
9.	Напитки	10			
9.1.	«Когда на улице ненастье, и неохота выходить, эти напитки — просто счастье... и это счастье можно пить...»	2	История возникновения напитков. Классификация разновидностей напитков. Польза витаминных напитков. Общий алгоритм приготовления.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном

					обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
9.2.	Грушевый компот	2	Грушевый компот. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы.
9.3.	Морс ассорти	2	Морс ассорти. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом.
9.4.	Черничный кисель	2	Черничный кисель. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
9.5.	Фруктовый чай	2	Фруктовый чай. Рецепт. Ингредиенты. Алгоритм приготовления. Необходимый кухонный инвентарь и бытовая техника.	Практическое занятие.	
10.	«Накройте стол покрасивей, и еда покажется ещё вкусней»	6			
10.1.	Нормы гостеприимства	2	Нормы гостеприимства в России. Правила приема гостей в соответствии с нормами этикета.	Теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном

					обсуждении вопроса. Соблюдать правила поведения на занятии.
10.2.	Общие правила и требования сервировка стола	2	Общий декор стола. Красивое оформление салфеток.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
10.3.	Общие правила этикета за столом	2	Расположение гостей, правила использования столовых приборов, правила приема пищи, правила общения.	Практико-теоретическое занятие.	Целенаправленно воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила.
11.	Подведение итогов курса	4			
11.1.	Битва кулинаров	4	Показ знаний и умений детей	Практическое занятие.	Целенаправленно

			в кулинарном поединке.		воспринимают информацию, анализируют ее, делают на ее основе выводы. Вступают в диалог, участвуют в коллективном обсуждении вопроса. Изготавливают блюдо в соответствии с заданным алгоритмом. Соблюдают правила поведения, правила безопасного труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенические правила, трудовую и технологическую дисциплину.
		Итого:	96		
		Всего:	288		

III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№п/п	Наименование раздела/темы	Общее количество часов			
		год обучения			всего
		1	2	3	
1.	Введение в курс	6	6	6	18
1.1.	«Есть кулинарные сады – Великолепье ароматов!»	2	2	2	6
1.2.	Кухня. Оборудование кухни	2	2	2	6
1.3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования к работе на кухне	2	2	2	6
2.	Бутерброды	4	4	4	12
2.1.	«Ах, как люблю я бутерброд, Брать с собой в кино, в поход»	2	2	2	6
2.2.	Горячие бутерброды	2	-	-	2
2.3.	Холодные бутерброды	-	2	-	2
2.4.	Овощные бутерброды	-	-	2	2
3.	Салаты	6	6	6	18
3.1.	«Салаты, просто объеденье, Вкусный, сытный и простой, И украсит стол любой!»	2	2	2	6
3.2.	Осенний	2	-	-	2
3.3.	Оливье	2	-	-	2
3.4.	Мимоза	-	2	-	2
3.5.	Фруктовый	-	2	-	2
3.6.	Цезарь	-	-	2	2
3.7.	Греческий	-	-	2	2
4.	Каши	10	10	10	30
4.1.	«Каша вкусная дымится, Нужно есть не торопиться»	2	2	2	6
4.2.	Рисовая на молоке	2	-	-	2
4.3.	Кукурузная каша	-	2	-	2
4.4.	Пшенная каша	-	-	2	2
4.5.	Манная каша без комочков	2	-	-	2
4.6.	Перловая каша с кукурузой	-	2	-	2
4.7.	Булгур с ягодами	-	-	2	2
4.8.	Солдатская каша из гречки	2	-	-	2
4.9.	Каша «Монастырская»	-	2	-	2
4.10.	Каша «Дружба» рис +пшено	-	-	2	2
4.11.	Овсяная каша с фруктами	2	-	-	2
4.12.	Ячневая каша	-	2	-	2
4.13.	Пшеничная каша	-	-	2	2
5.	Супы	10	10	10	30
5.1.	«Мы сегодня варим суп, Всяких в нем полно вещей, Витаминов, овощей»	2	2	2	6
5.2.	Холодный суп - окрошка	2	-	-	2
5.3.	Куриный суп с вермишелью	-	2	-	2
5.4.	Молочный суп с вермишелью	-	-	2	2
5.5.	Рыбный суп	2	-	-	2

5.6.	Сырный суп	-	-	2	2
5.7.	Грибной суп	2	-	-	2
5.8.	Суп с колбасой	-	2	-	2
5.9.	Овощной суп (вегетарианский)	2	-	-	2
5.10.	Суп с фрикадельками	-	2	-	2
5.11.	Солянка классическая	-	-	2	2
5.12.	Гороховый суп	-	2	-	2
5.13.	Борщ	-	-	2	2
6.	Вторые блюда	12	12	12	36
6.1.	«После первого - второе - С аппетитом налегай»	2	2	2	6
6.2.	Макароны по-флотски	2	-	-	2
6.3.	Макароны с сыром	-	2	-	2
6.4.	Гречка по-купечески	-	-	2	2
6.5.	Наггетсы	2	-	-	2
6.6.	Ножки в мешочке	-	2	-	2
6.7.	Жульен	-	-	2	2
6.8.	Яичница с помидорами	2	-	-	2
6.9.	Омлет с сыром	-	2	-	2
6.10.	Мясо по-французски	-	-	2	2
6.11.	Плов	2	-	-	2
6.12.	Крылышки в панировке	-	2	-	2
6.13.	Жареный картофель с грибами	-	-	2	2
6.14.	Картофель фри	2	-	-	2
6.15.	Драники	-	2	-	2
6.16.	Картофель по-деревенски	-	-	2	2
7.	Выпечка	14	14	14	42
7.1.	«Напеку вам, друзья, пирожков. Брызги радости брошу я в тесто, Чтобы выпечка пахла чудесно»	2	2	2	6
7.2.	Слойка с сыром и колбасой	2	-	-	2
7.3.	Сосиска в тесте	-	2	-	2
7.4.	Пицца	-	-	2	2
7.5.	Блины	2	-	-	2
7.6.	Оладьи	-	2	-	2
7.7.	Багет с сыром и зеленью	-	-	2	2
7.8.	Пончики	2	-	-	2
7.9.	Хворост	-	2	-	2
7.10.	Жареные пирожки с капустой	-	2	-	2
7.11.	Печеные пирожки с картофелем	2	-	-	2
7.12.	Печеные пирожки с брусникой	-	2	-	2
7.13.	Печеные пирожки с рисом и яйцом	2	-	-	2
7.14.	Манник	-	-	2	2
7.15.	Шарлотка	-	2	-	2
7.16.	Пирог с вишней и яблоками	-	-	2	2
7.17.	Сэнвич с яйцом и колбасой	2	-	-	2
7.18.	Творожное печенье	-	-	2	2
7.19.	Ватрушка с повидлом	-	-	2	2
8.	Десерты	14	14	14	42
8.1.	«Какой же праздник без десерта?!»	2	2	2	6

	Десерт — вершина торжества»				
8.2.	Пирожное «Картошка»	2	-	-	2
8.3.	Печенье «Минутка»	-	2	-	2
8.4.	Торт «Полосатик»	-	2	2	4
8.5.	Печенье «Бантик»	2	-	-	2
8.6.	Мусс домашний	-	2	-	2
8.7.	Пирожное «Творожная радость»	2	-	-	2
8.8.	Штрудель яблочный	-	-	2	2
8.9.	Чизкейк с клубникой	-	2	-	2
8.10.	Торт «Медовик» классический	-	-	2	2
8.11.	Яблоки запечённые с мёдом	-	2	-	2
8.12.	Суфле из ряженки и какао с желатином	-	-	2	2
8.13.	Пудинг «Творожный»	-	2	-	2
8.14.	Конфеты «Вдохновение»	-	-	2	2
8.15.	Торт без выпечки	2	-	-	2
8.16.	Тарталетки с мягким сыром	2	-	-	2
8.17.	Торт «Муравейник»	-	-	2	2
8.18.	Смузи	2	-	-	2
9.	Напитки	10	10	10	30
9.1.	«Когда на улице ненастье, и неохота выходить, эти напитки — просто счастье... и это счастье можно пить...»	2	2	2	6
9.2.	Яблочный компот	2	-	-	2
9.3.	Вишневый компот	-	2	-	2
9.4.	Грушевый компот	-	-	2	2
9.5.	Клюквенный морс	2	-	-	2
9.6.	Брусничный морс	-	2	-	2
9.7.	Морс ассорти	-	-	2	2
9.8.	Клубничный кисель	2	-	-	2
9.9.	Персиковый кисель	-	2	-	2
9.10.	Черничный кисель	-	-	2	2
9.11.	Облепиховый чай с лимоном и имбирем	2	-	-	2
9.12.	Травяной чай «Иван да Марья»	-	2	-	2
9.13.	Фруктовый чай	-	-	2	2
10.	«Накройте стол покрасивей, и еда покажется ещё вкусней»	6	6	6	18
10.1.	Нормы гостеприимства	2	2	2	6
10.2.	Общие правила и требования сервировка стола	2	2	2	6
10.3.	Общие правила этикета за столом	2	2	2	6
11.	Подведение итогов курса	4	4	4	12
11.1.	Битва кулинаров	4	4	4	12
	Итого:	96	96	96	288