

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра
Комитет образования администрации Березовского района
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Центр «Поиск» (МАУ ДО «Центр «Поиск»)

РАССМОТРЕНА и ПРИНЯТА
на заседании методического совета
от «21» ноябрь 2025 г.
Протокол № 24

УТВЕРЖДЕНА

Директор МАУ ДО

«Центр «Поиск»

В.П.Рокин

Приказ от № РД-08 2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ
«КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО»**

Возраст детей: 9-16 лет
Срок реализации: 1 год.

Составитель:
Варсакова Елена Владимировна,
педагог дополнительного образования

с. Саранпауль 2025 г.

Пояснительная записка.

Общеразвивающая программа дополнительного образования детей «Кулинарное искусство» разработана в соответствии с основными нормативными и программными документами в области образования РФ.

Нормативные акты	
Основные характеристики программ	Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон №273) (ст. 2, ст.12, ст. 75)
Порядок проектирования	Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение правительства РФ от 31.03.22 №687) Федеральный закон № 273-ФЗ (ст. 12, ст. 47, ст. 75),
Условия реализации	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»" (54 стр.) (действуют с 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г.). Письмо Минпросвещения России от 07.05.2020 №ВБ-976/04 «О
Содержание программ	Федеральный закон №273-ФЗ (п.9, 22, 25 ст. 2; п. 5 ст.12; п. 1, п. 4 ст. 75), Приказ Минпросвещения России от 27.07. 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным
Организация образовательного процесса	Федеральный закон №273-ФЗ (ст.15, ст16, ст.17; ст.75), - Устав МАУ ДО «Центр «Поиск».

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарное искусство» имеет **социально-педагогическую направленность**. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «кулинарное искусство» обучающихся интерната при общеобразовательной школе, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь.

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего

эмоционального настроя, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. Правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Вся программа обучения построена таким образом, что кроме развития и практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Актуальность программы «Кулинарное искусство» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объемы сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый обучающийся должен овладеть всеми знаниями и

умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Кулинарное искусство" тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения.

Обучающиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Цель программы — формирование знаний и умений и навыков, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне;
- способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Календарный учебный график на 2025 – 2026 учебный год.

№ группы	Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1,2 гр.	1 год обучения	01.10.2025	31.05.2026	36	144	2 раза в неделю по 2 часа

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарного искусства» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний — самостоятельная работа;
- выставки;
- работа с дополнительной литературой;
- методы проверки знаний (зачет, смотр знаний, умений и навыков, конкурс творческих работ).

Содержание программы:

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки. Учебная программа включает следующие **основные разделы**: Техника безопасности. Обработка пищевых продуктов. Способы приготовления и хранения продуктов. Практические занятия.

Учебные занятия (далее — занятия) являются важнейшим условием для развития у обучающихся умений и навыков, уровень владения которыми в свою очередь непосредственно будут определять эффективность последующей подготовки, создание специальных условий для развития общетрудовых умений которые решают образом будут определять успешность решения развивающих задач.

Развитие у учащихся умений и навыков осуществляется следующими путями:

- сокращением помощи в выполнении ориентировочных действий за счет приобретения учащимися опыта анализа сходных изделий или работ;

- обучением с использованием различных видов индивидуальных практических работ;

Использование заданий, аналогичных ранее выполнявшихся или сходных с ними, способствует также развитию у учащихся умений планирования и самоконтроля работы. Сначала рекомендуется использовать готовый план работы, представленный в технологической (инструкционной) карте. Обучение использованию этого вида технологической документации осуществляется в процессе коллективной беседы. Постепенно вводятся неполные технологические (инструкционные) карты, на которых первоначально отсутствуют отдельные знакомые учащимся технологические операции. Под руководством педагога учащиеся выполняют упражнения в дополнении технологической (инструкционной) карты. Инструкции должны быть доступными по содержанию, лаконичными. К концу обучения, учащиеся овладевают представлениями и знаниями о последовательности выполнения знакомых изделий и работ и могут выполнять их без опоры на технологическую (инструкционную) карту. Однако задача обучения работе с ней сохраняется на всех этапах работы (в процессе предварительного планирования работы, практического выполнения задания, словесных отчетов о выполнении задания). При этом помощь в использовании технологической (инструкционной) карты последовательно сокращается.

Развитие у обучающихся самоконтроля осуществляется как посредством обучения, так и формированием установки на их выполнение. С учетом возможностей конкретного учебного материала необходимо также обучать учащихся устанавливать причинно-следственные связи в процессе труда, формировать у них умения выполнять практические работы. В связи с этим необходимо подчеркнуть, что формирование у учащихся общетрудовых умений непосредственно связано не только с развитием восприятия, мышления и речи, но и с задачами повышения уровня их практической работы. Содержание основных разделов учебной программы ориентировано на следующие необходимые объемы учебного времени.

Программа занятий рассчитана на 1 год на две группы всего 144 учебных часов. Занятия проходят 2 раза в неделю. В группу рекомендуется записывать не более 15 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 9 до 16 лет.

Форма занятий — групповая. Занятия в кружке завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

Указанный в учебной программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным четвертям или концентрировать в одной из них. При организации обучения по основным разделам учебной программы,

необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

Для реализации поставленных задач применяются **следующие методы**:

- метод беседы;
- методы творческого самовыражения в практических работах;
- игровые мероприятия;
- рефлексия.

В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.

- что мы сегодня узнали?;
- что для вас было новым и интересным?;
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

Формы и методы оценивания результатов

Результаты выполнения программы каждым ребенком отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта.

Планируемые результаты

Учащиеся должны знать:

- правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- оборудование кухни; кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи; правила ухода за кухонной, столовой и чайной посудой;
- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- пищевую ценность хлеба, яиц, круп и макаронных изделий, молока и молочных продуктов, рыбы и мяса;
- виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,

- виды теста, технологию приготовления;
- приготовление рыбных и мясных блюд;
- правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- составлять план-меню;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- потрошить рыбу, птицу;
- проводить тепловую обработку продуктов различными видами;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделять сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.

Учебно-тематический план.

Методическое обеспечение программы.

С целью реализации программных задач в школе работает кабинет, созданный для обеспечения социализации детей, их полноценной реабилитации, успешной интеграции в обществе и подготовке к самостоятельной семейной жизни.

Занятия проводятся в оборудованном кабинете, отвечающем санитарно — гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Кабинет оснащен электрооборудованием (электроплита, холодильник, электрочайник, пароварка, мультиварка, СВЧ печь, утюг). Есть автомат отключения электрооборудования. Противопожарное состояние кабинета: средства пожаротушения — огнетушитель; противопожарная сигнализация.

Оборудование кабинета: хранение и размещение — с учётом требований техники безопасности, НОТ и культуры труда.

Кабинет имеет зонированную планировку (учебная, рабочая (оборудована подвесными шкафами, разделочными столами) и зона отдыха)) в соответствии с СанПин 2.4.2.2821-10. Соответствует всем образовательным стандартам: обновлена материально-техническая база кабинета:

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, кухонной мебели, продуктов питания, уборочного инвентаря, бытовой техники; альбомы с демонстрационным материалом, составленным в соответствии с изучаемыми темами учебной программы; изображения алгоритмов рецептуры и приготовления блюд, таблицы по разделу «Кулинария», «Интерьер жилого дома», «Техника безопасности» и др.

Оборудование: кухонная мебель, кухонная посуда (кастрюли, сковороды, чайники, тарелки, ложки, ножи, вилки, кружки и др.), предметы для украшения интерьера (чайный и кофейный сервизы, столовый сервиз, скатерть и др.), тазики, настенные и индивидуальные зеркала, бытовая техника (чайник электрический, блендер, электрическая плита, электрическая духовка, миксер, микроволновая печь). Продукты питания для занятий приобретаются экологически-чистые, при покупке обращается внимание на маркировку, не имеет ли данный продукт красителей, добавок, на дату выхода продукта. Кроме того, товары имеют этикетки и ярлыки — средства маркировки, содержащие следующую информацию: наименование изделия, его описание, название и адрес изготовителя и др.

Детям очень нравится заниматься практической деятельностью на занятиях по кулинарии, ведь здесь могут раскрыться их творческие способности, нравиться встречать гостей, соблюдая все правила столового этикета.

Готовятся блюда из расчета одна порция на каждого занимающегося. Это дает возможность снимать пробу (дегустация), сервировать стол и одновременно закреплять на практике правила поведения за столом. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Обязательное условие занятий — соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи — наличие спецодежды: фартука и косынки для девочек; фартука и колпака для мальчиков, а также сменной обуви.

Установлен компьютер; осуществлено подключение к сети Интернет; функционирует программное обеспечение для проведения сетевых демонстраций во время занятий; имеется оргтехника: сканер, принтер.

№ п/п	Название раздела, темы	Кол- во часов	Теория	Практика	Формы аттестации или контроля
----------	------------------------	---------------------	--------	----------	----------------------------------

1	Знакомство с группой	2	1	1	План и задачи кружка. Инструктаж
2	Вводное занятие	4,5	2	2,5	Фронтальный опрос
3	Кухня. Оборудование кухни.	4,5	2	2,5	Фронтальный опрос
4	Первичная обработка овощей и фруктов	4,5	2	2,5	Фронтальный опрос. Практическое занятие.
5	Правила поведения за столом	4,5	2	2,5	Фронтальный опрос, Практическое занятие
6	Блюда из черствого хлеба	5	2	3	выполнение практической работы
7	Холодные блюда и закуски	8	2	6	выполнение практической работы
8	Первые блюда	8	2	6	выполнение практической работы
9	Изделия из круп	8	2	6	выполнение практической работы
10	Овощные блюда и гарниры	10	2	8	выполнение практической работы
11	Блюда из мяса	11	3	8	выполнение практической работы
12	Блюда из птицы	10	3	7	выполнение практической работы
13	Изделия из теста	14	4	10	выполнение практической работы
14	Сервировка стола	4	2	2	выполнение практической работы
15	Макаронные изделия	6	2	4	выполнение практической работы
16	Рыбные блюда	12	4	8	выполнение практической работы
17	Блюда из яиц	4	2	2	выполнение практической работы
18	Молочные блюда, блюда из творога	8	2	6	выполнение практической работы
19	Сладкие блюда и напитки	8	2	6	выполнение практической работы
20	Подготовка и защита проектов	6		6	выполнение практической работы
21	Итоговое занятие	2	2		Соревнование, зачет, выставка
		144	1	1	

Содержание учебного плана.

1. Знакомство с группой. (2 часа)

План и задачи кружка. Правила поведения в творческом объединении.

2. Вводное занятие (4,5 часа)

Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

Формы контроля: фронтальный опрос

3. Кухня. Оборудование кухни (4,5 часа).

Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Формы контроля: фронтальный опрос

4. Первичная обработка овощей и фруктов (4,5 часа)

Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы, капусты. Виды украшений из овощей и фруктов.

Формы контроля: фронтальный опрос, выполнение практической работы

5. Правила поведения за столом (4,5 часа)

Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах. Вежливость, точность, обязательность.

Формы контроля: фронтальный опрос, выполнение практической работы

6. Блюда из черствого хлеба (5)

Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд. Приготовление запеканки из черствого хлеба.

Формы контроля: выполнение практической работы

7. Холодные блюда и закуски (8 часов)

Классификация бутербродов, холодных блюд и закусок, технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих, холодных, фруктовых салатов. Технология приготовления салатов из мяса, рыбы.

Формы контроля: выполнение практической работы

8. Первые блюда (8 часов)

Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.

Использование отваров (овощных, крупяных, фруктовых) для приготовления супов.

Формы контроля: фронтальный опрос, выполнение практической работы

9. Изделия из круп (8 часов)

Питательная ценность круп, обработка. Виды каш, технология приготовление каш.

Формы контроля: выполнение практической работы

10. Овощные блюда и гарниры (10 часов)

Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные качества.

Формы контроля: фронтальный опрос, выполнение практической работы

11. Блюда из мяса (11 часов)

Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Термическая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Первичная обработка мяса,

технология приготовления рубленой, котлетной массы, технология приготовления блюд из котлетной массы

Формы контроля: выполнение практической работы

12.Блюда из птицы (10 часов)

Виды, питательная ценность, хранение и обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление вторых блюд.

Формы контроля: выполнение практической работы

13.Изделия из теста (14 часов)

Мука. Виды теста: дрожжевое, бездрожжевое, бисквитное. Технология приготовления теста. Шарлотка с яблоками.

Формы контроля: фронтальный опрос, выполнение практической работы.

14.Сервировка стола (4 часа)

Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю Праздничная сервировка стола.

Сервировка закусочного стола. Назначение столовых приборов.

Формы контроля: выполнение практической работы

15.Макаронные изделия (6 часов)

Виды макаронных изделий, сорта, хранение. Правильная подготовка блюда. Оформление блюд.

Формы контроля: выполнение практической работы

16.Рыбные блюда (12 часов)

Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы, изделия из нее. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Формы контроля: выполнение практической работы.

17.Блюда из яиц (4 часа)

Значение ценности белка, пищевая ценность. Технология приготовления блюда из яиц. Классификация омлетов.

Формы контроля: выполнение практической работы

18.Молочные блюда. Блюда из творога (8 часов)

Питательные и вкусовые качества молока, творога, питательные, кулинарные качества Значение молочных блюд. Приготовление манной каши, сырников, вареников, запеканок.

Формы контроля: выполнение практической работы.

19.Сладкие блюда и напитки (8 часов)

Значение и вкусовые качества. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс).

Формы контроля: выполнение практической работы

20.Подготовка и защита проектов (6 часов)

21.Итоговое занятие (2 часа)

Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей. Викторина по теме «Кулинария».

Формы контроля: соревнование, зачет, выставка.

Образовательные и учебные форматы.

Особенность организации образовательного процесса – **очное обучение**.

Методы обучения: (словесный, наглядный практический; объяснительно-иллюстративный, частично – поисковый) и воспитания (убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.)

Формы организации образовательного процесса: групповая, парная

Формы организации учебного занятия – беседа, игра, презентация блюд, круглый стол, мастер – классы, открытое занятие, праздник, практическое занятие.

Педагогические технологии:

- -технология индивидуализации обучения,
- -технология группового обучения,
- -технология коллективного взаимообучения,
- -технология модульного обучения,
- -технология разноуровневого обучения,
- -технология развивающего обучения,
- -технология проблемного обучения,
- -технология исследовательской деятельности, технология проектной деятельности,
- -коммуникативная технология обучения,
- -технология коллективной творческой деятельности,
- -технология портфолио,
- -технология педагогической мастерской,
- -технология образа и мысли,
- -здоровьесберегающая технология,
и др.

Календарно-тематический план к ДОП
1, 2 учебные группы

№	Дата проведения занятия	Наименование тем	Количество часов		
			теория	практика	Всего часов
1.	04.10.2025	Знакомство с группой	1	1	2
2.	05.10.2025	Вводное занятие	2	2,5	4,5
3.	11.10.2025		2	2,5	4,5
	12.10.2025	Кухня. Оборудование кухни.			
4.	18.10.2025	Первичная обработка овощей	2	2,5	4,5
	19.10.2025	и фруктов			
5.	25.10.2025		2	2,5	4,5
	26.10.2025	Правила поведения за столом			
6.	01.11.2025		2	3	5
	02.11.2025	Блюда из черствого хлеба			
7.	08.11.2025		2	6	8
	09.11.2025	Холодные блюда и закуски			
8.	22.11.2025		2	6	8
	23.11.2025				
	29.11.2025				
	30.11.2025	Первые блюда			
9.	06.12.2025		2	6	8
	07.12.2025				
	13.12.2025				
	14.12.2025	Изделия из круп			
10.	20.12.2025		2	8	10
	21.12.2025				
	27.12.2025	Овощные блюда и гарниры			
11.	17.01.2026		3	8	11
	18.01.2026				
	24.01.2026				
	25.01.2026	Блюда из мяса			
12.	31.01.2026		3	7	10
	01.02.2026				
	07.02.2026				
	08.02.2026				
	14.02.2026	Блюда из птицы			
13.	15.02.2026		4	10	14
	21.02.2026				
	22.02.2026				
	28.02.2026				
	01.03.2026	Изделия из теста			
14.	07.03.2026		2	2	4
	08.03.2026	Сервировка стола			
15.	14.03.2026		2	4	6
	15.03.2026	Макаронные изделия			

	21.03.2026				
16.	22.03.2026 28.03.2026, 29.03.2026 04.04.2026 05.04.2026	Рыбные блюда	4	8	12
17.	11.04.2026 12.04.2026	Блюда из яиц	2	2	4
18.	18.04.2026 19.04.2026 25.04.2026 26.04.2026	Молочные блюда, блюда из творога	2	6	8
19.	16.05.2026 17.05.2026	Сладкие блюда и напитки	2	6	8
20.	23.05.2026 24.05.2026	Подготовка и защита проектов		6	6
21.	30.05.2026	Итоговое занятие	2		2
		Итого	45	99	144

Список литературы.

Для преподавателя

Анфимова Н.Н., Татарская Л.Л. Кулинария - М.: Экономика, 2002 г.

Бутейкис Н.Г. Домашнему кондитеру. - М.: 1992 г.

Ковалёва В.М., Могильный Н.П., 500 рецептов славянской трапезы. М.:, 1992г.

Чудинова Ю.Ю. Цветы и букеты из овощей и фруктов. Издательство группы «Континент», 2011г.

Деревянко Т. Украшение из фруктов и овощей. Москва. «АТС – ПРЕСС»

Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. Москва, АЛМА – ПРЕСС, Инвест, 2006г.

Куликова В.Н. Блюда из микроволновой печи. Издательство Мир книги, 2007г.

М.М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Разговор о правильном питании.

Рабочая тетрадь – Москва Nestle 2022

М.М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Формула правильного питания.

Рабочая Блокнот – Москва Nestle 2022

М.М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Два недели в лагере здоровья.

Рабочая тетрадь – Москва Nestle 2022

М.М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова Разговор о правильном питании.

Методическое пособие для учителя – Москва Nestle 2022

Рекомендуемой для учащихся

Кульнова Т.В. Салаты на любой вкус. Москва, АЛМА – ПРЕСС, Инвест, 2006г.

Степанова И.В. Вкусные украшения из овощей. Москва, 2011г.

Степанова И.В. Праздничные бутерброды. Москва, 2011г

Степанова И.В. Аппетитные гарниры. Москва, 2011г

Братушева А. Оригинальные украшения для закусок. Москва, 2010г.

Рекомендуемой для родителей

Похлебкин В.В. Тайны хорошей кухни. М., 2000г.

Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов. М., 2000г.

Руководство по детскому питанию Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. М., 2004г.

Интернет-источники

<http://prav.pit.ru>

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>