

Государственное бюджетное учреждение Ленинградской области  
центр помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей  
«Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству»  
(ГБУ ЛО «Тихвинский ресурсный центр»)

---

РЕКОМЕНДОВАНА к утверждению  
на заседании Общего собрания  
трудового коллектива  
Протокол №3 от 30.08.2024 года.



Дополнительная общеразвивающая программа  
социальной направленности  
«Технология обработки пищевых продуктов»

Уровень программы:  
стартовый (ознакомительный)  
Срок реализации 4 года обучения

Составитель программы:  
Андреева Наталья Игоревна  
педагог дополнительного  
образования

г. Тихвин  
2024 год

## Пояснительная записка

### Нормативно-правовая база.

Дополнительная общеразвивающая программа «Технология обработки пищевых продуктов» разработана согласно требованиям следующих правовых документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утв. Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. 996-р)
- Концепция развития дополнительного образования детей ( утв. Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 г. № 1726-р)
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- Приказ Министерства просвещения РФ от 09.11.2018 г. № 196 « об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»
- Письмо Комитета общего и профессионального образования Ленинградской области «О соблюдении законодательства РФ в сфере образования при реализации дополнительных общеразвивающих программ №191932 – 14-0-0»
- Устав государственного бюджетного учреждения Ленинградской области центра помощи детям –сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей «Тихвинский ресурсный центр по содействию семейному устройству».

Уровень программы - стартовый. Направленность программы- художественная.

Актуальность данной программы заключается в том, что обучение детей и подростков в условиях организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Педагогическая целесообразность раскрывается в большом воспитательном потенциале групповой и индивидуальной деятельности через познание основ кулинарии, традиции кухонь народов России и мира, а также привитие семейных ценностей.

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

## **Задачи:**

### **Обучающие:**

1. Освоить технологии приготовления различных блюд;
2. Познакомить с историей кулинарии;
3. Сформировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
4. Познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами;
5. Обучить технике безопасности при выполнении кулинарных работ.
6. Расширить знания в области социальной этики, семейных и национальных традиций.

### **Развивающие:**

1. Развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся;
2. Поддерживать творческую активность;
3. Развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.

### **Воспитательные:**

1. Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
2. Способствовать развитию навыков работы в группе;
3. Сформировать позитивную установку на семейную жизнь.
4. совершенствование практических умений и навыков, учащихся в экономном ведении домашнего хозяйства, уходе за жильем;
5. Способствовать формированию уважения к собственности, культуры потребления.

Отличительная особенность данной программы состоит в том, что в условиях организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с помощью средств и форм обучения по программе «Вкусные традиции» имеется возможность формировать семейные ценности и традиции.

Адресат программы: данная программа предназначена для детей и подростков 7-16 лет (мальчиков и девочек), проявляющих интерес к кулинарии.

Количество детей в группе от 1 до 3 человек.

Объём и срок усвоения программы

Срок реализации программы — 4 учебных года.

Общее количество учебных часов за учебный год: 34 часов.

Форма обучения: очная.

Формы проведения занятий — аудиторные.

Формой организации образовательной деятельности является занятие, проводимое групповыми и индивидуальными способами, с учётом индивидуальных особенностей детей.

Основными формами занятия являются беседа, лекция, практические работы мастер-класс, сюжетно-ролевые игры.

Режим и продолжительность занятий

Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 академическому часу.

По окончанию обучения дети должны:

Знать:

- правила этикета за столом и сервировки стола для различных случаев;
- пищевую ценность различных продуктов питания;
- способы тепловой обработки продуктов;
- правила безопасной работы с инструментами и оборудованием при приготовлении блюд.

Уметь:

- Составлять список покупок в соответствии с меню;
- Приготавливать простейшие блюда из доступны продуктов;
- Организовывать свое рабочее место, а также производить его уборку по окончании работы.

Научиться:

- Технологии приготовления различных блюд;
- Правилам оформления и подачи блюд;
- Семейным традициям праздников, встречи гостей и т.п.

Ожидаемые результаты освоения программы

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- знать общие сведения о способах приготовления продуктов;
- знать и соблюдать правила безопасной работы с инструментами и оборудованием;
- знать и соблюдать правила пожарной и электробезопасности;
- знать эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к приготовлению пищи, оформлению и подаче блюд и кулинарных изделий;

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- организовать рабочее место в соответствии с заданием;

- установить последовательность выполнения технологических операций;
- самостоятельно распределять время и порядок работы;
- выполнять задание в установленное время;

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- уметь работать в группе;
- быть готовым преодолевать трудности социализации;

Оценка качества реализации программы включает в себя текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию учащихся.

Успеваемость обучающихся проверяется при выполнении практических работ.

Текущий контроль успеваемости учащихся проводится в счет аудиторного времени, предусмотренного на изучение программы.

Для полноценной реализации данной программы используются разные виды контроля:

- текущий осуществляется посредством наблюдения за деятельностью ребенка в процессе занятий;
- опрос;
- итоговый — оценка качества самостоятельно приготовленного блюда (на выбор).

Учебно-тематический план  
первый год обучения (1-4 класс)

	Подразделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Введение. Кухня и ее значение. - кабинет кулинарии - правила поведения на кухне - организация рабочего места - nano технологии на кухне	4	1 1 1 1	
2	Сервировка стола. Способы подачи блюд. Застольный этикет. БуТЕРброды. - гренки - открытый закрытый бутерброд - горячие бутерброды	4	1	1 1 1
3	Занятия – игра «Маленькая хозяйюшка»	6	6	
4	Овощи, их питательная ценность. Блюда из овощей. - п.о. варёных овощей, нарезка, салат «Витаминный» - п.о. сырых овощей, нарезка, салат – коктейль овощной	3	1	1 1
5	Злаковые культуры и виды круп, получаемых из них. Приготовление каш. - манная (жидкая) - рисовая (жидкая)	3	1	1 1
6	Блюда из яиц и творога. - яйцо варёное вкрутую и всмятку - омлет натуральный - ленивые вареники	4	1	1 1 1
7	Блюда из рыбы, мяса, птицы. - салат рыбный - сосиски отварные - экскурсия в мясной отдел магазина	4	1	1 1 1
8	Праздники, кулинарные поединки	4		4
9	Подведение итогов	2	1	1
	Итого часов:		34	

## Содержание программы первого года обучения

### **Тема № 1. Введение. Кухня и ее значение.**

**Теоретическая часть:** Знакомство с образовательной программой. Знакомство с правилами поведения и безопасной работы на кухне. Правила техники безопасности.

### **Тема № 2. Сервировка стола. Застольный этикет. Бутерброды и их приготовление.**

**Теоретическая часть:** Сервировка стола к чаю. Сервиз. Правила сервировки. Правила поведения за столом.

**Практическая часть:** Сервировка стола к чаю. Оформление стола. Подготовка сервиза (посуды). Расстановка посуды. Игра «Приём гостей».

**Теоретическая часть:** Основные виды бутербродов: простые, сложные, горячие, закрытые, открытые, детские, праздничные. Приемы их приготовления.

**Практическая часть:** Приготовление простых и горячих бутербродов. Нарезка хлеба, сыра. Овощей, колбасы. Использование различных видов ножей. Различные виды ножей: хлебный, для масла, для сыра, для овощей. Использование микроволновой печи. Техника безопасности при работе с микроволновой печью. Подготовка посуды и инструментов. Подготовка и предварительная обработка продуктов. Работа по технологическим картам. Подача блюда.

### **Тема № 3. «Маленькая хозяйюшка».**

**Теоретическая часть:** Знакомство с правилами игры, карточками.

**Практическая часть:** Работа с игровыми карточками и рецептами. Подбор кухонных принадлежностей для приготовления различных продуктов. Подбор необходимых продуктов для приготовления конкретного блюда.

#### **Тема № 4. Овощи, их питательная ценность.**

**Теоретическая часть:** Овощи – кладовая витаминов. Питательная ценность овощей. Правила нарезки овощей. Первичная обработка сырых овощей. Первичная обработка вареных овощей.

**Практическая часть:** Нарезка вареных овощей кубиками, соломкой, полукольцами, кольцами. Нарезка сырых овощей кубиками, соломкой, полукольцами, кольцами. Соединение нарезанных овощей. Составление салатов.

#### **Тема № 5. Злаковые культуры и виды круп, получаемые из них.**

**Теоретическая часть:** Получение круп из злаков. Просо – пшено, гречиха – греча, рис – рис, овес – овсянка, пшеница – манная крупа, макаронные изделия.

**Практическая часть:** Техника безопасности при работе с электрической плитой, ножом. Подготовка необходимой посуды. Подготовка продуктов. Приготовление жидкой каши (манной или рисовой). Работа по технологической карте. Подача и оформление блюда. Сервировка стола.

#### **Тема № 6. Блюда из яиц и творога.**

**Теоретическая часть:** Яйца и творог – животный белок, необходимый для здоровья организма. Творог – источник кальция., необходимый для прочности костного скелета.

**Практическая часть:** Техника безопасности при работе с электрической плитой, ножом. Подготовка необходимой посуды. Подготовка продуктов. Приготовление вареных яиц, омлетов. Работа по технологической карте. Подача и оформление блюда. Сервировка стола.

#### **Тема №7. Блюда из рыбы, мяса, птицы.**

**Теоретическая часть:** Приемы приготовления рыбы в тепловой обработке. Приемы подготовки мяса и мясных продуктов в тепловой обработке.

**Практическая часть:** Приготовление рыбного салата. Техника безопасности при

работе с электрической плитой, ножом. Подготовка необходимой посуды. Подготовка продуктов. Работа по технологической карте. Подача и оформление блюда. Сервировка стола. Приготовление отварных сосисок. Техника безопасности при работе с электрической плитой, ножом. Подготовка необходимой посуды. Подготовка продуктов. Работа по технологической карте. Подача и оформление блюда. Сервировка стола.

### **Тема №8. Повторно обобщающее занятие.**

**Практическая часть:** Техника безопасности. Подготовка необходимой посуды. Подготовка продуктов. Работа по технологической карте. Подача и оформление блюда. Выставка блюд, приготовленных обучающимися.

### **Тема №9. Праздники, кулинарные поединки.**

Участие в празднике «Кулинарный поединок».

Учебно-тематический план  
второй год обучения (5 - 6 класс)

	Подразделы и темы	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Введение. Кухня и её значение. - кабинет кулинарии - правила поведения на кухне - санитарно – гигиенические правила - правила техники безопасности на кухне - нанотехнологии на кухне	4	1 1 1 1	
2	Сервировка стола и способы подачи блюд. Застольный этикет.	4	4	
3	Бездрожжевое тесто. - оладьи - блины без начинки - блины с начинкой - пирог с яблоками	4		1 1 1 1
4	Овощи и блюда из овощей. - п. о. варёных и сырых овощей, нарезка, салат – коктейль овощной или сезонный - овощное рагу - картофельное пюре - картофельная запеканка	4		1 1 1 1
5	Блюда из яиц и творога. - омлет с морковью - яблоки запеченные с творогом - сырники - запеканка	4		1 1 1 1
6	Крупы и макаронные изделия. П. о. круп. - греча рассыпчатая - макаронник - пудинг - макароны запеченные с сыром	4		1 1 1 1
7	Блюда из рыбы, мяса, птицы. - рыба в омлете - рыба припущенная - фрикадельки из курицы - котлеты	4		1 1 1 1
8	Праздники, кулинарные поединки	2		2
9	Подведение итогов	4	2	2
	Итого часов:		34	

## **Содержание программы второго года обучения.**

### **Тема №1. Вводное занятие. Техника безопасности.**

**Теоретическая часть:** Знакомство с образовательной программой. Правила безопасности труда, санитарно-гигиенические правила.

### **Тема №2. Сервировка стола. Застольный этикет.**

**Теоретическая часть:** Сервировка стола к ужину. Пользование столовыми приборами; ложки, вилки, ножи. Правила поведения за столом

**Практическая часть:** Игра «Этикет-школа изящных манер»

### **Тема №3. Бездрожжевое тесто.**

**Теоретическая часть:** Свойства муки. Изделия из теста, качество муки. Основные компоненты теста. Консистенция теста. Термическая обработка.

**Практическая часть:** Приготовление бездрожжевых оладей, блинов с начинкой и без. Т.Б. при работе с миксером, электрической плитой, сковородой, электрической блинницей.

### **Тема №4. Овощи и блюда из овощей.**

**Теоретическая часть:** П.О. вареных и сырых овощей. Способы нарезки овощей. Картофель и его питательная ценность. Блюда из картофеля.

**Практическая часть:** Приготовление блюд из овощей и картофеля. ТБ при работе с ножом, теркой, миксером, электрической плитой, духовым шкафом, сковородой.

### **Тема №5. Блюда из яиц и творога.**

**Теоретическая часть:** Строение яйца. Доброкачественные и недоброкачественные яйца и способы их определения. ПО яиц. Кисло - молочные продукты, их ценность в детском питании.

**Практическая часть:** Приготовление блюд из яиц и творога. ТБ при работе с миксером, электрической плитой, духовым шкафом, сковородой.

### **Тема №6. Крупы и макаронные изделия.**

**Теоретическая часть:** Виды макаронных изделий; трубчатые (соломка, перья, особые, обыкновенные), макаронные засыпки (звездочки, ушки, алфавит), вермишель, лапша. Питательная ценность- клейковина, крахмал. Разнообразие блюд с добавлением: масла, сыра, яиц, творога, мяса и т.д.

**Практическая часть:** Приготовление рассыпчатых каш и пудингов. ТБ при работе с электрической плитой, духовым шкафом.

### **Тема №7. Блюда из рыбы, мяса, птицы.**

**Теоретическая часть:** ПО рыбы. Пластование рыбы, рыбное филе. Мясное филе. Тепловая обработка мяса.

**Практическая часть:** Приготовление блюд из рыбы, куриных фрикаделек и мясных котлет. ТБ при работе с ножом, мясорубкой, духовым шкафом, электроплитой.

### **Тема №8. Повторно – обобщающие занятия.**

Проведение зачетов.

### **Тема №9. Праздники, кулинарные поединки**

Участие в празднике «Кулинарный поединок».

Учебно-тематический план  
Третий год обучения (7 - 8 класс)

	Подразделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	Введение. Кухня и её значение. - правила поведения на кухне - санитарно – гигиенические правила - организация рабочего места - правила техники безопасности на кухне	4	1 1 1 1	
2	Сервировка стола и способы подачи блюд.	6	3	3
3	Застольный этикет.	2	1	1
4	Тесто быстрого приготовления. - капустник - сладкий открытый торт - шарлотка - картофельник	4		1 1 1 1
5	Овощи и блюда из овощей (супы). - суп крестьянский с крупой - суп из овощей - щи из свежей капусты - суп картофельный с макаронными изделиями	4		1 1 1 1
6	Блюда из яиц и творога. - омлет с зелёным горошком и колбасой - запеканка творожная	2		1 1
7	Гарниры из круп и макаронных изделий. Каша рассыпчатая: рисовая, гречневая макаронные изделия	2		1 1
8	Блюда из рыбы, мяса, птицы. - рыба запечённая с картофелем - котлеты рыбные - плов из курицы - гуляш	4		1 1 1 1
9	Праздники, кулинарные поединки	2		2
10	Подведение итогов	4	2	2
	Итого часов:	34		

## **Содержание программы третьего года обучения.**

### **Тема № 1. Вводное занятие. Техника безопасности.**

**Теоретическая часть:** Знакомство с образовательной программой. Организация рабочего места. Правила работы с электрическими приборами. Санитарно-гигиенические правила работы на кухне.

### **Тема № 2. Сервировка стола. Этикет.**

**Теоретическая часть:** Умение вести себя за столом – характеризует общий уровень культуры человека. Столовые приборы и правила пользования ими.

**Практическая часть:** Сервировка стола к обеду. Использование столовых приборов во время обеда.

### **Тема № 3. Тесто быстрого приготовления.**

**Теоретическая часть:** Дрожжи и их значение при приготовлении теста (кислого).

**Практическая часть:** Приготовление выпечки из теста быстрого приготовления с начинкой (капуста, картофель, яблоки). ТБ при работе с миксером, электрической плитой, духовым шкафом и т.д.).

### **Тема № 4. Супы овощные.**

**Теоретическая часть:** Заправочные супы, прозрачные супы, супы-пюре. Требования к приготовлению супов: вкус, запах, прозрачность, не разваренность овощей, круп, макарон. Пассировка.

**Практическая часть:** Приготовление овощных супов. ТБ при работе с ножом, теркой, электрической плитой, сковородой.

### **Тема №5. Блюда из яиц и творога.**

**Теоретическая часть:** Холодные и горячие блюда из яиц и творога. Виды творога: жирный, обезжиренный, творожная масса, их использование в приготовлении блюд. Посуда и инструменты, используемые для приготовления блюд из творога.

**Практическая часть:** Приготовление омлетов и запеканок. ТБ при работе с миксером, электрической плитой, духовым шкафом, мясорубкой и т.д.

#### **Тема №6. Гарниры из круп и макаронных изделий.**

**Теоретическая часть:** Питательная ценность круп. Подготовка и обработка круп перед варкой. Режимы тепловой обработки. Дозировка круп на 1 порцию. Перевод объемной меры крупы в граммы.

**Практическая часть:** Приготовление гарниров из круп (рассыпчатой каши: греча, рис) и макаронных изделий. ТБ при работе с электрической плитой.

#### **Тема №7. Блюда из рыбы, мяса, птицы.**

**Теоретическая часть:** Виды мяса: говядина, свинина, телятина, баранина, мясо кролика, дом. птицы, дичь. Использование в приготовлении пищи различных видов мяса. Сроки хранения мяса. Определение доброкачественности мяса.

**Практическая часть:** Приготовление блюд из рыбы и мяса. ТБ при работе с ножом, мясорубкой, духовым шкафом, электроплитой.

#### **Тема №8. Повторно – обобщающие занятия.**

Проведение зачетов.

#### **Тема №9. Праздники, кулинарные поединки**

Участие в празднике «Кулинарный поединок».

Учебно-тематический план  
Четвертый год обучения (9 - 11 класс)

	Подразделы и темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1	<p>Введение. Кухня и её значение.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила поведения на кухне</li> <li>- организация рабочего места</li> <li>- санитарно – гигиенические правила</li> <li>- правила техники безопасности на кухне</li> <li>- нанотехнологии на кухне</li> <li>- оборудование кухни, посуда и её назначение.</li> </ul>	4	4	-
2	<p>Дрожжевое тесто, сервировка стола к чаю, застольный этикет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пирожки с начинкой</li> <li>- ватрушка, сладкие булочки</li> <li>- закрытый пирог</li> <li>- сервировка стола.</li> </ul>	5	1	4
3	<p>Овощи и обеды из овощей. Сервировка стола к обеду.</p> <p>1– щи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- капуста тушёная</li> <li>- салат из свёклы с чесноком</li> <li>- компот</li> </ul> <p>2– борщ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- запеканка картофельная с овощами</li> <li>- салат из овощей</li> <li>- компот</li> </ul> <p>3– суп крестьянский</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- котлеты картофельные</li> <li>- салат из капусты с морковью</li> <li>- компот</li> </ul> <p>4 – суп картофельный с макаронными изделиями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зразы картофельные</li> <li>- салат овощной</li> <li>- кисель</li> </ul> <p>Сервировка стола.</p>	5	1	4

4	Крупы и макаронные изделия. Сервировка стола к ужину.	5	1	4
5	Сервировка стола	3	-	3
6	Сервировка стола к полднику Блюда из творога. - вареники с творогом + кофе - запеканка творожная с изюмом + чай - сервировка стола	2	-	2
7	Блюда из мяса, рыбы, птицы. - рыба тушёная в томате с овощами - котлеты рыбные с гарниром - жаркое по домашнему - азу	4	1	3
8	Праздники, кулинарные поединки	4		4
9	Подведение итогов	2	1	1
	Итого часов:	<b>34</b>		

## **Содержание программы четвертого года обучения.**

### **Тема № 1. Вводное занятие. Техника безопасности.**

**Теоретическая часть:** Оборудование кухни, посуда и ее применение. Нанотехнологии на кухне. Знакомство с образовательной программой. Правила техники безопасности.

### **Тема № 2. Дрожжевое тесто.**

**Теоретическая часть:** Дрожжевое тесто, песочное тесто, бисквит. Приготовление разных видов теста и их использование их по назначению: пироги, печенье, торты.

**Практическая часть:** Приготовление пирогов с начинкой. ТБ при работе духовым шкафом и горячими протвнями.

### **Тема № 3. Овощи и обеды из овощей.**

**Теоретическая часть:** Составление меню. Белки, жиры и углеводы при составлении меню. Калорийность суточного рациона дня для детей 15-16 лет.

**Практическая часть:** Приготовление полноценного обеда из овощей и фруктов, состоящего из трех блюд. ТБ при работе с ножом, теркой, электрической плитой, сковородой.

### **Тема № 4. Крупы и макаронные изделия при приготовлении ужина.**

**Теоретическая часть:** Кулинарная обработка продуктов. Хранение, первичная обработка, тепловая обработка. Реализация готового блюда.

**Практическая часть:** Приготовление ужина из круп и макаронных изделий. ТБ при работе с электрической плитой, духовым шкафом, мультиваркой.

### **Тема №5. Полдник и блюда из творога.**

**Теоретическая часть:** Сладкие блюда. Виды сладких блюд. Сырье для

приготовления сладких блюд.

**Практическая часть:** Приготовление Вареников, сырников, запеканок из творога. ТБ при работе с электрической плитой, духовым шкафом.

**Тема №6. Блюда из мяса, рыбы.**

**Теоретическая часть:** Мясные и рыбные блюда народов мира.

**Практическая часть:** Приготовление тушеной рыбы, котлет, жаркого. ТБ при работе с ножом, мясорубкой, духовым шкафом, электроплитой, мультиваркой.

**Тема №7. Повторно – обобщающие занятия.**

Проведение зачетов.

**Тема №8. Праздники, кулинарные поединки.**

Участие в празднике «Кулинарный поединок».

**Тема №9. Застольный этикет.**

Подготовка праздничного стола. Прием гостей.

## Методическое обеспечение

п/п	Раздел, тема	Форма занятий	Методы	Дидактический и. наглядный материал, ТСО	Формы диагност
1	Вводное занятие. Значение питания. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены.	Беседа, лекция, инструктаж	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос
2	Приготовление бутербродов.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
3	Первичная обработка овощей. Нарезка овощей различными способами.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
4	Овощные салаты. Блюда из овощей	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
5	Способы обработки пищевых продуктов	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
6	Приготовление первых блюд. Виды бульонов. Супы.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ

7	Основы приготовления гарниров. Макароны изделия.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
8	Технология приготовления напитков. Виды чая. Компоты, морсы, кисель.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
9	Блюда из круп. Приготовление каши	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
10	Блюда из яиц и молока. Пищевая ценность яйца.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
11	Сервировка стола. Подача блюд.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
12	Прием гостей. Праздничный стол. Быстрые закуски к столу	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
13	Секреты вкусной выпечки. Виды теста	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
14	Особенности приготовления различных видов теста.	Беседа, практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ
15	Итоговое занятие	Практикум	Объяснительно-иллюстративный, программированный	Книга рецептов, инструкции, технологическое оборудование	Опрос, наблюдение, анализ

### Критерии результативности

№ п/ п	КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ		
		Высший 3 балла	Средний 2 балла	Низкий 1 балл
1	Вводное занятие.	Ответы полные, знание видов инструментов и оборудование, выполнение требований ТБ, соблюдение правил гигиены,	Ответ практически полные, незначительные ошибки в выборе инструмента, требований ТБ, технологии	Ответы неполные, слабые знаний требований ТБ, незнание правил и технологии
2	Приготовление бутербродов.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками

3	Первичная обработка овощей.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены.	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
4	Овощные салаты. Блюда из овощей	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
5	Способы обработки и пищевых продуктов в	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками

6	Приготовление первых блюд.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
7	Основы приготовления гарниров.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
8	Приготовление блюд из мяса	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
9	Приготовление блюд из рыбы	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками

10	Блюда из круп.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
11	Блюда из яиц и молока.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
12	Холодные закуска.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
13	Сервировка стола. Подача блюд.	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками

14	Выпечка. Разные виды теста	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками
15	Итоговое занятие	Хорошее знание материала по теме, правильная организация рабочего места, соблюдение правил технологии и гигиены, вкусовые качества блюда хорошие	Незначительные затруднения по теме занятия, блюдо приготовлено правильно, рабочее место убрано не до конца, блюдо приготовлено с небольшими неточностями	Незнание правил технологии приготовления и гигиены, блюдо приготовлено с ошибками

## Список литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. — М.: Академия, 2013.
2. Бочкова ИА. Кулинария для детей. — М., 2011.
3. Готовим как профессионалы. — М.: Рипол-Классик, 2021.
4. Зима ОМ. Кулинарные рецепты на каждый день. — М., 2001.
5. Капустин А.А. История нашей еды. — М.: АСТ. 2021 г.
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебное пособие. М.: Академия, 2013

## Электронные образовательные ресурсы

1. <https://nsportal.ru/>. С01-№а11bНМ сеть работников образования
2. <https://www.maam.ru/>. Международный образовательный портал Маам.ru
3. <https://infourok.ru/>. Образовательный портал России Инфоурок.

Календарный учебный график  
(2021-2022 уч. год)

Начало учебного года: 02.09.2021

Окончание учебного года: 30.05.2022

Продолжительность учебного года: 36 недель

Осенние каникулы: 29.10.2021-06.11.2021

Зимние каникулы: 30.12.2021-09.01.2022

Весенние каникулы: 26.03.2022-03.04.2022

Во время каникул занятия не проводятся по причине отъезда детей в загородные оздоровительные лагеря.

Режим проведения занятий:

1 года обучения – четверг с 14.00 до 18.00

2 года обучения – пятница с 14.00 до 18.00

3 года обучения – суббота с 11.00 до 16.00

4 года обучения – воскресенье с 11.00 до 16.00

1 год обучения.

№ занятия	Дата	Время	Тема занятия	Форма контроля
1	02.09	14.00-18.00	- кабинет кулинарии	Опрос, наблюдение, анализ
2	09.09	14.00-18.00	- правила поведения на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
3	16.09	14.00-18.00	- организация рабочего места	Опрос, наблюдение, анализ
4	23.09	14.00-18.00	- нано технологии на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
5	30.09	14.00-18.00	- бутерброды.	Опрос, наблюдение, анализ
6	07.10	14.00-18.00	- гренки	Опрос, наблюдение, анализ
7	14.10	14.00-18.00	- открытый закрытый бутерброд	Опрос, наблюдение, анализ

8	21.10	14.00-18.00	- горячие бутерброды	Опрос, наблюдение, анализ
9	28.10	14.00-18.00	- сервировка стола к завтраку	Опрос, наблюдение, анализ
10	11.11	14.00-18.00	-овощи, их питательная ценность, блюда из овощей.	Опрос, наблюдение, анализ
11	18.11	14.00-18.00	- п.о. варёных овощей, нарезка, салат «Витаминный»	Опрос, наблюдение, анализ
12	25.11	14.00-18.00	- п.о. сырых овощей, нарезка, салат – коктейль овощной	Опрос, наблюдение, анализ
13	02.12	14.00-18.00	- злаковые культуры и виды круп, приготовление каш.	Опрос, наблюдение, анализ
14	09.12	14.00-18.00	- манная (жидкая)	Опрос, наблюдение, анализ
15	16.12	14.00-18.00	- рисовая (жидкая)	Опрос, наблюдение, анализ
16	23.12	14.00-18.00	- зачетное полугодичное занятие	Опрос, наблюдение, анализ
17	13.01	14.00-18.00	- яйцо варёное вкрутую и всмятку	Опрос, наблюдение, анализ
18	20.01	14.00-18.00	- омлет натуральный	Опрос, наблюдение, анализ
19	27.01	14.00-18.00	Занятия – игра «Маленькая хозяйшкa»	Опрос, наблюдение, анализ
20	03.02	14.00-18.00	- ленивые вареники	Опрос, наблюдение, анализ
21	10.02	14.00-18.00	- салат рыбный	Опрос, наблюдение, анализ
22	17.02	14.00-18.00	- сосиски отварные	Опрос, наблюдение, анализ
23	24.02	14.00-18.00	- экскурсия в мясной отдел магазина	Опрос, наблюдение, анализ

24	03.03	14.00-18.00	- рыба в омлете	Опрос, наблюдение, анализ
25	10.03	14.00-18.00	- рыба припущенная	Опрос, наблюдение, анализ
26	17.03	14.00-18.00	- фрикадельки из курицы	Опрос, наблюдение, анализ
27	24.03	14.00-18.00	- котлеты	Опрос, наблюдение, анализ
28	07.04	14.00-18.00	Занятия – игра «Маленькая хозяйюшка»	Опрос, наблюдение, анализ
29	14.04	14.00-18.00	- сервировка стола	Опрос, наблюдение, анализ
30	21.04	14.00-18.00	-правила этикета за столом	Опрос, наблюдение, анализ
31	28.04	14.00-18.00	-кулинарный поединок	Опрос, наблюдение, анализ
32	12.05	14.00-18.00	- зачетное занятие	Опрос, наблюдение, анализ
33	19.05	14.00-18.00	- подготовка к итоговому переводному занятию	Опрос, наблюдение, анализ
34	26.05	14.00-18.00	- итоговое переводное занятие	Опрос, наблюдение, анализ

## 2 год обучения

№ занятия	Дата	Время	Тема занятия	Форма контроля
1	03.09	14.00-18.00	- кабинет кулинарии	Опрос, наблюдение, анализ
2	10.09	14.00-18.00	- правила поведения на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
3	17.09	14.00-18.00	- санитарно – гигиенические правила	Опрос, наблюдение, анализ
4	24.09	14.00-18.00	- правила техники безопасности на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
5	01.10	14.00-18.00	- нанотехнологии на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
6	08.10	14.00-18.00	-сервировка стола и способы подачи блюд.	Опрос, наблюдение, анализ
7	15.10	14.00-18.00	-застольный этикет	Опрос, наблюдение, анализ
8	22.10	14.00-18.00	- оладьи	Опрос, наблюдение, анализ
9	12.11	14.00-18.00	- блины без начинки	Опрос, наблюдение, анализ
10	19.11	14.00-18.00	- блины с начинкой	Опрос, наблюдение, анализ
11	26.11	14.00-18.00	- пирог с яблоками	Опрос, наблюдение, анализ
12	03.12	14.00-18.00	- п. о. варёных и сырых овощей, нарезка	Опрос, наблюдение, анализ
13	10.12	14.00-18.00	-салат – коктейль овощной или сезонный	Опрос, наблюдение, анализ
14	17.12	14.00-18.00	- овощное рагу	Опрос, аблюдение, анализ
15	24.12	14.00-18.00	- зачетное полугодовое занятие	Опрос, анализ, наблюдение
16	14.01	14.00-18.00	- картофельное пюре	Опрос, анализ, наблюдение
17	21.01	14.00-18.00	- картофельная запеканка	Опрос, анализ, наблюдение

18	28.01	14.00-18.00	- омлет с морковью	Опрос, анализ, наблюдение
19	04.02	14.00-18.00	- яблоки запеченные с творогом	Опрос, анализ, наблюдение
20	11.02	14.00-18.00	- сырники	Опрос, анализ, наблюдение
21	18.02	14.00-18.00	- запеканка	Опрос, анализ, наблюдение
22	25.02	14.00-18.00	- крупы и макаронные изделия. П. о. круп.	Опрос, анализ, наблюдение
23	04.03	14.00-18.00	- греча рассыпчатая	Опрос, анализ, наблюдение
24	11.03	14.00-18.00	- макаронник	Опрос, анализ, наблюдение
25	18.03	14.00-18.00	- пудинг	Опрос, анализ, наблюдение
26	25.03	14.00-18.00	- макароны запеченные с сыром	Опрос, анализ, наблюдение
27	08.04	14.00-18.00	- кулинарный поединок	Опрос, анализ, наблюдение
28	15.04	14.00-18.00	- рыба в омлете	Опрос, анализ, наблюдение
29	22.04	14.00-18.00	- рыба припущенная	Опрос, анализ, наблюдение
30	29.04	14.00-18.00	- фрикадельки из курицы	Опрос, анализ, наблюдение
31	06.05	14.00-18.00	- котлеты	Опрос, анализ, наблюдение
32	13.05	14.00-18.00	- зачетное занятие	Опрос, анализ, наблюдение
33	20.05	14.00-18.00	- подготовка к итоговому переводному занятию	Опрос, анализ, наблюдение
34	27.05	14.00-18.00	- итоговое переводное занятие	Опрос, анализ, наблюдение

### 3 год обучения

№ занятия	Дата	Время	Тема занятия	Форма контроля
1	04.09	11.00-16.00	- правила поведения на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
2	11.09	11.00-16.00	- санитарно – гигиенические правила	Опрос, наблюдение, анализ
3	18.09	11.00-16.00	- организация рабочего места	Опрос, наблюдение, анализ
4	25.09	11.00-16.00	- правила техники безопасности на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
5	02.10	11.00-16.00	-сервировка стола и способы подачи блюд	Опрос, наблюдение, анализ
6	09.10	11.00-16.00	-застольный этикет	Опрос, наблюдение, анализ
7	16.10	11.00-16.00	- капустник	Опрос, наблюдение, анализ
8	23.10	11.00-16.00	- сладкий открытый торт	Опрос, наблюдение, анализ
9	13.11	11.00-16.00	- шарлотка	Опрос, наблюдение, анализ
10	20.11	11.00-16.00	- картофельник	Опрос, наблюдение, анализ
11	27.11	11.00-16.00	-пирог с грушей	Опрос, наблюдение, анализ
12	04.12	11.00-16.00	-сервировка стола и способы подачи блюд	Опрос, наблюдение, анализ
13	11.12	11.00-16.00	-кулинарный поединок	Опрос, наблюдение, анализ
14	18.12	11.00-16.00	- песочное печенье	Опрос, наблюдение, анализ
15	25.12	11.00-16.00	- зачетное полугодовое занятие	Опрос, анализ, наблюдение
16	15.01	11.00-16.00	- суп крестьянский с крупой	Опрос, анализ, наблюдение
17	22.01	11.00-16.00	- суп из овощей	Опрос, анализ, наблюдение

18	29.01	11.00-16.00	- щи из свежей капусты	Опрос, анализ, наблюдение
19	05.02	11.00-16.00	- суп картофельный с макаронными изделиями	Опрос, анализ, наблюдение
20	12.02	11.00-16.00	-сервировка стола и способы подачи блюд	Опрос, анализ, наблюдение
21	19.02	11.00-16.00	- омлет с зелёным горошком и колбасой	Опрос, анализ, наблюдение
22	26.02	11.00-16.00	- запеканка творожная	Опрос, анализ, наблюдение
23	05.03	11.00-16.00	-творожное печенье	Опрос, анализ, наблюдение
24	12.03	11.00-16.00	-гарниры из круп и макаронных изделий.	Опрос, анализ, наблюдение
25	19.03	11.00-16.00	-каши рассыпчатые: рисовая, гречневая	Опрос, анализ, наблюдение
26	26.03	11.00-16.00	- макаронные изделия	Опрос, анализ, наблюдение
27	09.04	11.00-16.00	-кулинарный поединок	Опрос, анализ, наблюдение
28	16.04	11.00-16.00	- рыба запечённая с картофелем	Опрос, анализ, наблюдение
29	23.04	11.00-16.00	- котлеты рыбные	Опрос, анализ, наблюдение
30	30.04	11.00-16.00	- плов из куры	Опрос, анализ, наблюдение
31	07.05	11.00-16.00	- гуляш	Опрос, анализ, наблюдение
32	14.05	11.00-16.00	- зачетное занятие	Опрос, анализ, наблюдение
33	21.05	11.00-16.00	- подготовка к итоговому переводному занятию	Опрос, анализ, наблюдение
34	28.05	11.00-16.00	- итоговое переводное занятие	Опрос, анализ, наблюдение

#### 4 год обучения

№ занятия	Дата	Время	Тема занятия	Форма контроля
1	05.09	11.00-16.00	- правила поведения на кухне, организация рабочего места	Опрос, наблюдение, анализ
2	12.09	11.00-16.00	- санитарно – гигиенические правила, правила техники безопасности на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
3	19.09	11.00-16.00	- нанотехнологии на кухне	Опрос, наблюдение, анализ
4	26.09	11.00-16.00	- оборудование кухни, посуда и её назначение	Опрос, наблюдение, анализ
5	03.10	11.00-16.00	- пирожки с начинкой	Опрос, наблюдение, анализ
6	10.10	11.00-16.00	- ватрушка	Опрос, наблюдение, анализ
7	17.10	11.00-16.00	- сладкие булочки	Опрос, наблюдение, анализ
8	24.10	11.00-16.00	- закрытый пирог	Опрос, наблюдение, анализ
9	07.11	11.00-16.00	- сервировка стола	Опрос, наблюдение, анализ
10	14.11	11.00-16.00	1– щи - капуста тушёная - салат из свёклы с чесноком - компот	Опрос, наблюдение, анализ
11	21.11	11.00-16.00	2– борщ - запеканка картофельная с овощами - салат из овощей - компот	Опрос, наблюдение, анализ
12	28.11	11.00-16.00	3– суп крестьянский - котлеты картофельные - салат из капусты с морковью - компот	Опрос, наблюдение, анализ

13	05.12	11.00-16.00	4 – суп картофельный с макаронными изделиями - зразы картофельные - салат овощной - кисель	Опрос, анализ, наблюдение
14	12.12	11.00-16.00	-сервировка стола	Опрос, анализ, наблюдение
15	19.12	11.00-16.00	-кулинарный поединок	Опрос, анализ, наблюдение
16	26.12	11.00-16.00	- зачетное полугодное занятие	Опрос, анализ, наблюдение
17	16.01	11.00-16.00	-крупы и макаронные изделия, сервировка стола к ужину.	Опрос, анализ, наблюдение
18	23.01	11.00-16.00	1– плов из риса - салат овощной - чай	Опрос, анализ, наблюдение
19	30.01	11.00-16.00	2 – крупеник - салат овощной - чай	Опрос, анализ, наблюдение
20	06.02	11.00-16.00	3 – лапшевник с творогом запечённый - салат овощной - чай	Опрос, анализ, наблюдение
21	13.02	11.00-16.00	4 – макароны запеченные в яйце - салат овощной - чай	Опрос, анализ, наблюдение
22	20.02	11.00-16.00	-блюда из творога.	Опрос, анализ, наблюдение
23	27.02	11.00-16.00	- вареники с творогом + кофе	Опрос, анализ, наблюдение
24	06.03	11.00-16.00	- запеканка творожная с изюмом + чай	Опрос, анализ, наблюдение
25	13.03	11.00-16.00	- ленивые вареники со сметаной+кофе	Опрос, анализ, наблюдение
26	20.03	11.00-16.00	- сервировка стола к полднику	Опрос, анализ, наблюдение

27	10.04	11.00-16.00	-кулинарный поединок	Опрос, анализ, наблюдение
28	17.04	11.00-16.00	- рыба тушёная в томате с овощами	Опрос, анализ, наблюдение
29	24.04	11.00-16.00	- котлеты рыбные с гарниром	Опрос, анализ, наблюдение
30	02.05	11.00-16.00	- жаркое по домашнему	Опрос, анализ, наблюдение
31	08.05	11.00-16.00	- азу	Опрос, анализ, наблюдение
32	15.05	11.00-16.00	- зачетное занятие	Опрос, анализ, наблюдение
33	22.05	11.00-16.00	- подготовка к итоговому переводному занятию	Опрос, анализ, наблюдение
34	29.05	11.00-16.00	- итоговое переводное занятие	Опрос, анализ, наблюдение