

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 1 от «30.09» 2022 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 159 от 09.09.22
Директор СПб ГБПОУ «ИСЛ»

И.В. Куричкис



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2022-2023 уч.год

«Поваренок»

к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

«Поваренок»

Форма реализации программы – очная

Год обучения – первый и второй

Срок реализации программы 2 года

Объем реализуемой программы: 360 часов в год

Возрастной диапазон освоения программы: от 16 до 18 лет

Режим занятий:

вторник с 18-30 до 20-45

четверг с 18-30 до 20-45

пятница с 18-30 до 20-45

Составитель:

педагог дополнительного образования

Серебрякова Наталья Викторовна

Рекомендовано

Методическим советом

СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 2 от 20.09 2022г.

Санкт-Петербург

2022 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Образовательная программа «Поваренок» направлена на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности. По функциональному назначению- учебно-познавательная, по форме реализации- кружковая, по времени реализации- одногодичная.

Новизна программы состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, что является очень актуальным в группах коррекции и для детей сирот.

Актуальность программы состоит в том, что для детей из детских домов создаются условия для развития ребенка и повышается мотивация к познанию и творчеству, создаются условия для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации.

Педагогическая целенаправленность программы состоит в том, что

программа способствует:

- развитию представлений о способах сохранения и укрепления здоровья, его охраны;
- выработке представлений об основных нормах и правилах здоровьесберегающего поведения;
- выработке основных представлений о здоровом образе жизни, условиях, способах охраны жизнедеятельности и последствиях соблюдения или нарушения утверждаемых современной культурой норм и правил.

Цель программы:

- создание условий для формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной русской кухни.
- создание условий для ознакомления с теми специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности кулинара.

Программа имеет необходимое учебно – методическое обеспечение для успешной реализации поставленной цели и направлена на осуществление следующих **задач:**

- знакомить учащихся с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре;
- формировать навыки и умения приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира развивая терпение, настойчивость, трудолюбие;

- знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей, приучить к самообслуживанию;

- освоить технологию определения признаков доброкачественности продуктов;
- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формировать представление о рациональном и здоровом натуральном питании;
- формировать умение рационально организовать труд на своем рабочем месте;
- выработать безопасные и санитарно – гигиенические приемы труда;
- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и правилами их эксплуатации;
- знакомить обучающихся с технологией осуществления проектно-исследовательской деятельности в сфере изучения кулинарных традиций.
- развивать интерес к творческому познанию и самовыражению;
- формировать и поддержать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;
- способствовать развитию художественного вкуса;
- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие **формы обучения:**

беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Соответствие уровня развития учащихся программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий. Диагностические данные заносятся в таблицы, позволяющие отслеживать результаты дополнительного образования учащихся и развития личностных качеств. Критерии оценки уровня освоения программных требований работы по пяти показателям: **знания и умения, мотивация познания, творческая активность, эмоциональная настроенность, достижения.**

Уровень освоения программы:

Углубленный – развитие познавательных интересов детей, расширение кругозора, обогащение опыта общения, повышение уровня информированности в области технологии приготовления пищи, основ здорового образа жизни.

Условия реализации образовательной программы.

Программа предназначена для детей в возрасте от 16 до 18 лет.

Срок реализации программы - **2 года**

Набор в кружок осуществляется на свободной основе, по желанию детей.

Режим занятий:

1 год обучения – 3 раза в неделю по 2 часа (6 час. в неделю, 240 часов в год);

2 год обучения – 3 раза в неделю по 1 часа (3 час. в неделю, 120 часов в год);

Программа может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материальной базы, возрастных особенностей обучающихся, их способностей усваивать материал.

Форма организации занятий:

Занятия проводятся в группе из 12-15 человек, но дополнительно возможны индивидуальные и индивидуально- групповые занятия.

Формы учебной работы, методы и средства обучения.

Организация и проведение учебного процесса строится с учетом индивидуальных способностей обучающихся. В ходе усвоения программы учитываются темп развития специальных умений и навыков.

Типы занятий: теоретические, практические, исполнительские, творческие.

Тематика занятий строится с учетом интересов обучающихся, возможности их самовыражения. Теория закрепляется одновременно на практике.

Уровни организации образования:

1. начальный – пробуждение интереса, закрепление интереса к теме, радость от результата деятельности.

2. репродуктивный – умение профессионально повторить изученный материал

3. креативный (творческий).

Длительность занятий определяется особенностью работы – приготовление пищи, двух часовые занятия не утомляют ребят, т.к. в течение этого времени меняются виды работы.

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год	01.09.22	27.06.23		240	18-30 - 20-45
2 год	01.09.22	27.06.23		120	18-30 - 20-45

Учебно – тематический план 1год обучения

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего	Формы контроля
		Теория	Практика		
1.	Введение	4	-	4	опрос
2.	Правила этикета	8	8	16	опрос
3.	Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей.	8	8	16	опрос
4.	Сервировка стола	4	8	12	опрос
5.	Сервировка праздничного стола	4	8	12	Открытый урок
6.	Питание подростка	2	2	4	опрос
7.	Режим дня для подростков	2	2	4	опрос
8.	Совместимость продуктов питания	2	2	4	опрос
9.	Овощи в нашем питании	2	2	4	опрос
10.	Вегетарианская кухня.	2	2	4	опрос
11.	Салаты	8	12	20	опрос
12.	Бутерброды	8	8	16	опрос
13.	Первые блюда	4	8	12	опрос
14.	Вторые блюда	12	8	20	опрос
15.	Третьи блюда и десерты	8	16	24	опрос

16.	Молочная кухня	4	4	8	опрос
17.	Изделия из творога	4	4	8	опрос
18.	Изделия из теста	12	20	32	опрос
19.	Заготовка впрок	4	4	8	выставка
20.	Открытый урок	2	2	4	Открытый урок
	Итого	108	132	240	

Календарно– тематический план обучения

Планируемая дата проведения занятия	Фактическая дата проведения занятия	№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего
				Теория	Практика	
		1	Введение.	4	-	4
01.09.22		1	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни.	2		
02.09. 22		2	Знание о блюдах, правильное хранение продуктов. Знание о необходимых кулинарных принадлежностях. Знание об экологической ситуации в городе, а также об использовании искусственных добавок в продуктах.	2		
		2	Правила этикета	8	8	16
06.09. 22		3	Нормы и правила этики.	2		
08.09. 22		4	Этические нормы этикета	2		
09.09. 22		5	Правила поведения в гостях.	2		
13.09. 22		6	Правила на каждый день	2		
15.09. 22		7	Диагностика уровня воспитанности учащихся. Составление собственных правил этикета.		2	
16.09. 22		8	Деловая игра «Прием гостей»		2	

20.09.22		9	Деловая игра «Прием гостей»		2	
22.09.22		10	Деловая игра «Прием гостей»		2	
		3	Правила поведения за столом, в гостях. Прием гостей.	8	8	16
23.09.22		11	История возникновения этикета за столом	2		
27.09.22		12	Народные традиции этикета за столом у представителей различных религий.	2		
29.09.22		13	Гостевой этикет.	2		
30.09.22		14	Правила пользования столовыми приборами	2		
04.10.22		15	Практическое занятие «Правила пользования палочками для еды»		2	
06.10.22		16	Практическое занятие «Использование столовых приборов»		2	
07.10.22		17	Практическое занятие «Как правильно есть мясные и рыбные блюда»		2	
11.10.22		18	Практическое занятие «Как правильно есть сладкие блюда»		2	
		4	Сервировка стола	4	8	12
13.10.22		19	Общие правила сервировки	2		
14.10.22		20	Столовые приборы	2		
18.10.22		21	Практическое занятие «Сервировка обеденного стола»		2	
20.10.22		22	Практическое занятие «Сервировка холодного стола»		2	
21.10.22		23	Практическое занятие «Сервировка стола для кофе»		2	
25.10.22		24	Практическое занятие «Сервировка чайного стола»		2	
		5	Сервировка праздничного стола	4	8	12
27.10.22		25	Сервировка тематического праздничного стола	2		
28.10.22		26	Оригинальное оформление праздничного стола.	2		
01.11.22		27	Практическое занятие «Подбор рецептов праздничных блюд»		2	
03.11.22		28	Практическое занятие «Подбор рецептов праздничных блюд»		2	

08.11.22		29	Практическое занятие «Оформление праздничных блюд»		2	
10.11.22		30	Практическое занятие «Оформление праздничных блюд»		2	
		6	Питание подростка	2	2	4
11.11.22		31	Знание о важности режима питания. Сбалансированное питание	2		
15.11.22		32	Практическое занятие «Составление меню одного дня включая завтрак, обед, полдник, ужин»		2	
		7	Режим дня для подростков	2	2	4
17.11.22		33	Особенности режима дня подростка	2		
18.11.22		34	Практическое занятие «Составление режима дня и режима питания»		2	
		8	Совместимость продуктов питания	4	4	8
22.11.22		35	Основы правильного питания	2		
24.11.22		36	Правильное питание – залог нашего здоровья	2		
25.11.22		37	Практическое занятие «Применение на практике умений, знаний, навыков подборки продуктов»		2	
29.11.22		38	Практическое занятие «Составление меню и приготовление блюд из имеющихся продуктов»		2	
		9	Овощи в нашем питании	2	2	4
01.12.22		39	Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли). Распределение овощей по группам содержания витаминов.	2		
06.12.22		40	Деловая игра «Правильное хранение овощей» «Способы консервирования овощей»		2	
		10	Вегетарианская кухня.	4	4	8
08.12.22		41	Разнообразие вегетарианской кухни. Полезные качества вегетарианских блюд	2		
09.12.22		42	Положительное и отрицательное влияние вегетарианской кухни на организма человека	2		
13.12.22		43	Практическое занятие «Составление меню вегетарианского обеда»		2	
15.12.22		44	Практическое занятие «Приготовление блюд вегетарианской кухни»		2	

		11	Салаты	8	12	20
16.12.22		45	Основные принципы приготовления салатов. Разнообразие и виды салатов.	2		
20.12.22		46	Заправки для овощных, мясных, фруктовых салатов.	2		
22.12.22		47	Сочетание продуктов для салатов.	2		
23.12.22		48	Оригинальное оформление салатов. Посуда для подачи салатов.	2		
27.12.22		49	Практическое занятие «Приготовление и оформление овощных салатов»		2	
29.12.22		50	Практическое занятие «Приготовление и оформление фруктовых салатов»		2	
30.12.22		51	Практическое занятие «Приготовление и оформление мясных салатов»		2	
10.01.23		52	Практическое занятие «Приготовление и оформление рыбных салатов»		2	
12.01.23		53	Практическое занятие «Приготовление и оформление салатов для детей»		2	
13.01.23		54	Практическое занятие «Приготовление и оформление фирменных салатов»		2	
		12	Бутерброды	8	8	16
17.01.23		55	История возникновения бутерброда. Виды бутербродов	2		
19.01.23		56	Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Варианты оформления бутербродов	2		
20.01.23		57	Правильный подбор продуктов для бутербродов	2		
24.01.23		58	Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов.	2		
26.01.23		59	Конкурс на лучший составленный рецепт бутерброда.		2	
27.01.23		60	Практическое занятие «Приготовление и оформление открытых бутербродов»		2	
31.01.23		61	Практическое занятие «Приготовление и оформление закрытых бутербродов»		2	
02.02.23		62	Практическое занятие «Приготовление и оформление закусочных бутербродов»		2	
		13	Первые блюда	4	8	12
03.02.23		63	Технология приготовления супов. Горячие и холодные супы.	2		

07.02. 23		64	Продукты для приготовления супов. Технология приготовления супов.	2		
09.02. 23		65	Практическое занятие «Подбор рецептов супов»		2	
10.02. 23		66	Практическое занятие «Приготовление заправочных супов»		2	
14.02. 23		67	Практическое занятие «Приготовление супов-пюре»		2	
16.02. 23		68	Практическое занятие «Приготовление холодных супов»		2	
		14	Вторые блюда	12	8	20
17.02. 23		69	Понятие, способы приготовления вторых блюд, их разнообразие.	2		
21.02. 23		70	Правила подачи вторых блюд. Оформление вторых блюд.	2		
28.02. 23		71	Технология приготовления мясных вторых блюд.	2		
02.03. 23		72	Технология приготовления рыбных вторых блюд.	2		
03.03. 23		73	Технология приготовления овощных вторых блюд.	2		
07.03. 23		74	Технология приготовления фирменных вторых блюд.	2		
09.03. 23		75	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса»		2	
10.03. 23		76	Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы»		2	
14.03. 23		77	Практическое занятие «Приготовление блюд из птицы»		2	
16.03. 23		78	Практическое занятие «Приготовление блюд из котлетной массы»		2	
		15	Третьи блюда и десерты	8	16	24
17.03. 23		79	Горячи и холодные напитки. Ассортимент, правила подачи.	2		
21.03. 23		80	Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления холодных напитков.	2		
23.03. 23		81	Горячие и холодные десерты. История возникновения десертов. Оформление и подача десертов.	2		
24.03. 23		82	Варианты оформления и техника	2		

			декорирования горячих и холодных десертов. Сервировка и подача горячих и холодных десертов.			
28.03.23		83	Практическое занятие «Приготовление и подача различных видов чая»		2	
30.03.23		84	Практическое занятие «Приготовление и подача различных видов кофе»		2	
31.03.23		85	Практическое занятие «Приготовление и подача какао»		2	
04.04.23		86	Практическое занятие «Приготовление и подача коктейлей»		2	
06.04.23		87	Практическое занятие «Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю»		2	
07.04.23		88	Практическое занятие «Приготовление и подача фруктовых десертов»		2	
11.04.23		89	Практическое занятие «Приготовление и подача холодных ягодных десертов»		2	
13.04.23		90	Практическое занятие «Приготовление и подача холодных шоколадных салатов»		2	
		16	Молочная кухня	4	4	8
14.04.23		91	Молоко и молочные продукты. Разнообразие блюд, приготовленных из молока. Использование сметаны и творога в кулинарии	2		
18.04.23		92	Все о сыре (приготовление, сорта сыра, популярность сыра в разных странах).	2		
20.04.23		93	Практическое занятие «Приготовление молочных блюд (каша молочная, молочный суп)»		2	
21.04.23		94	Практическое занятие «Приготовление блюд из сыра»		2	
		17	Изделия из творога	4	4	8
25.04.23		95	Технология изготовления творога	2		
27.04.23		96	Ассортимент блюд из творога. Оформление и подача блюд из творога.	2		
28.04.23		97	Практическое занятие «Приготовление жареных блюд из творога (сырники)»		2	
04.05.23		98	Практическое занятие «Приготовление отварных блюд из творога (вареники ленивые)»		2	

		18	Изделия из теста	12	20	32
05.05.23		99	История возникновения изделий из теста. Национальные традиции приготовления различных видов изделий из теста. Виды теста – дрожжевое и бездрожжевое	2		
11.05.23		100	Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	2		
12.05.23		101	Технология приготовления воздушного теста. Кондитерские изделия из воздушного теста.	2		
16.05.23		102	Технология приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2		
18.05.23		103	Технология приготовления слоёного теста и изделия из него.	2		
19.05.23		104	Технология приготовления заварных пирожных	2		
23.05.23		105	Практическое занятие «Приготовление песочного печенья»		2	
25.05.23		106	Практическое занятие «Приготовление бисквитного пирога»		2	
26.05.23		107	Практическое занятие «Приготовление бисквитных пирожных»		2	
30.05.23		108	Практическое занятие «Приготовление заварных пирожных»		2	
01.06.23		109	Практическое занятие «Приготовление слоеных рогаликов»		2	
02.06.23		110	Практическое занятие «Приготовление воздушных пирожных»		2	
06.06.23		111	Практическое занятие «Приготовление меренгов»		2	
08.06.23		112	Практическое занятие «Приготовление изделий из дрожжевого теста (пончики)»		2	
09.06.23		113	Практическое занятие «Приготовление изделий из дрожжевого теста (пирожки)»		2	
15.06.23		114	Практическое занятие «Приготовление изделий из дрожжевого теста (пирожки)»		2	
		19	Заготовка впрок	4	4	8
16.06.23		115	Соление, маринование, квашение, сушка, замораживание. Подготовка сырья для консервирования (сбор, переборка и мойка, бланширование)	2		
20.06.23		116	Пряности, приправы, различные травы (в том числе лекарственные травы). Сушка и	2		

			замораживание трав на зиму. Более сложные рецепты консервирования. (С добавлением различных трав, консервы – ассорти)			
22.06.23		117	Практическое занятие «Сушка яблок»		2	
23.06.23		118	Практическое занятие «Соление капусты»		2	
		20	Открытый урок	2	2	4
27.06.23		119	Открытый урок	2		
29.06.23		120	Открытый урок		2	
			Итого	81	99	180

Учебно – тематический план 2 год обучения

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего	Формы контрол я
		Теория	Практик а		
1.	Введение	2	-	2	опрос
2.	Русская кухня	4	4	8	опрос
3.	Украинская и молдавская национальная кухня	8	10	18	опрос
4.	Кухня народов Закавказья	12	4	16	опрос
5.	Кухня народов Средней Азии	8	4	12	опрос
6.	Кухня народов Поволжья	4	4	8	опрос
7.	Кухня народов скандинавских стран	5	6	11	опрос
8.	Французская, английская кухня	4	5	9	опрос
9.	Кухня народов прибалтийских стран	5	5	10	опрос
10.	Болгарская, венгерская, румынская кухня	5	4	9	опрос
11.	Итальянская и греческая национальная кухня	3	2	5	опрос
12.	Кухня народов Востока	3	2	5	опрос
13.	Кухня народов Центральной и Южной Америки	2	3	5	опрос
14.	Открытый урок	1	1	2	Открытый урок
	Итого	99	81	180	

Календарно– тематический план обучения

Планируемая дата проведения занятия	Фактическая дата проведения занятия	№ п/п	Наименование тем	Количество часов		Всего
				Теория	Практика	
		1	Введение	2	-	2
01.09.22		1	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни.	1		
02.09. 22		2	Знание о блюдах, правильное хранение продуктов. Знание о необходимых кулинарных принадлежностях. Знание об экологической ситуации в поселке, а также об использовании искусственных добавок в продуктах.	1		
		2	Русская кухня	4	4	8
06.09. 22		3	История развития русской кухни. Ассортимент, приготовление холодных и горячих русских национальных супов	1		
08.09. 22		4	Блюда из мяса: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
09.09. 22		5	Блюда из рыбы: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
13.09. 22		6	Блюда из круп. Ассортимент, приготовление, подача.	1		
15.09. 22		7	Практическое занятие «Приготовление супов»		1	
16.09. 22		8	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса»		1	
20.09. 22		9	Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы»		1	
22.09. 22		10	Практическое занятие «Приготовление крупяных блюд»		1	
		3	Украинская и молдавская национальная кухня	8	10	18
23.09. 22		11	Этапы формирования украинской национальной кухни. Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
27.09.22		12	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы, правила подачи.	1		
29.09.22		13	Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления.	1		
30.09.22		14	Мучные украинские блюда. Сладкие блюда и народные лакомства.	1		

04.10.22		15	Особенности молдавской кухни. Молдавские национальные супы	1		
06.10.22		16	Ассортимент, технология приготовления молдавских национальных блюд из мяса и домашней птицы.	1		
07.10.22		17	Овощные молдавские блюда – ассортимент, технология приготовления, подача.	1		
11.10.22		18	Технология приготовления мучных блюд и изделий, ассортимент фаршей и начинок.	1		
		19	Практическое занятие «Приготовление молдавских национальных супов»		1	
13.10.22		20	Практическое занятие «Приготовление молдавских блюд из мяса и домашней птицы»		1	
14.10.22		21	Практическое занятие «Приготовление молдавских овощных блюд»		1	
18.10.22		22	Практическое занятие «Приготовление молдавских мучных изделий»		1	
20.10.22		23	Практическое занятие «Приготовление блюд из рубленного мяса»		1	
21.10.22		24	Практическое занятие «Приготовление украинских первых блюд»		1	
25.10.22		25	Практическое занятие «Приготовление украинских блюд из мяса и домашней птицы»		1	
		26	Практическое занятие «Приготовление украинских овощных блюд»		1	
27.10.22		27	Практическое занятие «Приготовление украинских мучных блюд»		1	
28.10.22		28	Практическое занятие «Приготовление украинских сладких блюд и лакомств»		1	
			Кухня народов Закавказья	12	4	16
03.11.22		29	Характеристика закавказской кухни. Грузинская кухня. Грузинские национальные супы, ассортимент, технология приготовления, разновидности подачи	1		
08.11.22		30	Блюда из мяса и домашней птицы – ассортимент, технология приготовления, правила порционирования и подачи.	1		
10.11.22		31	Характеристика грузинских национальных соусов. Грузинские овощные блюда.	1		
11.11.22		32	Блюда из сыра. Мучные блюда, сладости – ассортимент, технология приготовления.	1		
15.11.22		33	Армянская кухня, характеристика, отличительные особенности. Армянские национальные первые блюда	1		
17.11.22		34	Мясные блюда, блюда из домашней птицы – ассортимент, технология приготовления.	1		

18.11.22		35	Овощные заправки. Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
22.11.22		36	Мучные кондитерские изделия, сладости. Ассортимент, технология приготовления.	1		
24.11.22		37	Азербайджанская кухня – история развития, отличительная особенность. Приготовление азербайджанских первых блюд.	1		
25.11.22		38	Приготовление мясных и мясо-тестяных блюд	1		
29.11.22		39	Ассортимент, технология приготовления овощных и фруктовых блюд.	1		
01.12.22		40	Азербайджанские сладости, кондитерские изделия.	1		
06.12.22		41	Практическое занятие «Приготовление супов народов Закавказья»		1	
08.12.22		42	Практическое занятие «Приготовление мясных и мясо-тестяных блюд»		1	
09.12.22		43	Практическое занятие «Приготовление овощных блюд»		1	
13.12.22		44	Практическое занятие «Приготовление кондитерских изделий и сладостей народов Закавказья»		1	
			Кухня народов Средней Азии	8	4	12
15.12.22		45	Узбекская кухня – этапы формирования, отличительные особенности. Технология приготовления узбекских национальных первых блюд.	1		
16.12.22		46	Блюда из мяса и дичи – ассортимент, технология приготовления, подача. Мясо-овощные и мясо-тестяные блюда.	1		
20.12.22		47	Мучные узбекские национальные изделия. Узбекские сладости.	1		
22.12.22		48	Таджикская кухня – характеристика, этапы формирования. Первые национальные блюда характеристика, ассортимент, технология приготовления.	1		
23.12.22		49	Мясные национальные блюда. Ассортимент, технология приготовления, подача. Мясо-овощные и мясо-тестяные изделия – ассортимент, технология приготовления.	1		
27.12.22		50	Таджикские национальные мучные изделия. Сладости.	1		
29.12.22		51	Туркменская кухня – отличительные особенности, этапы формирования. Туркменские первые национальные супы – характеристика, ассортимент, приготовление.	1		
30.12.22		52	Мясо-крупяные, мясо-тестяные национальные блюда. Рыбные блюда - ассортимент, технология приготовления.	1		
10.01.23		53	Практическое занятие «Приготовление мясо-овощных блюд»		1	

12.01.23		54	Практическое занятие «Приготовление мясо-тестяных блюд»		1	
13.01.23		55	Практическое занятие «Приготовление мясо-крупяных изделий»		1	
17.01.23		56	Практическое занятие «Приготовление национальных мучных изделий»		1	
			Кухня народов Поволжья	4	4	8
19.01.23		57	Характеристика кухонь народов Поволжья. Основные этапы формирования	1		
20.01.23		58	Ассортимент, технология приготовления национальных первых блюд.	1		
24.01.23		59	Мясные национальные блюда, ассортимент, технология приготовления. Блюда из рыбы – ассортимент, технология приготовления.	1		
26.01.23		60	Национальные мучные изделия и сладости.	1		
27.01.23		61	Практическое занятие «Приготовление супов»		1	
31.01.23		62	Практическое занятие «Приготовления мясны блюд»		1	
02.02. 23		63	Практическое занятие «Приготовление блюд рыбы»		1	
03.02. 23		64	Практическое занятие «Приготовление мучных изделий и сладостей»		1	
			Кухня народов скандинавских стран	5	6	11
07.02. 23		65	Характеристика кухонь народов Норвегии, Дании, Финляндии, Швеции.	1		
09.02. 23		66	Национальные особенности приготовления блюд. Основные этапы формирования.	1		
10.02. 23		67	Ассортимент, технология приготовления национальных первых блюд.	1		
14.02. 23		68	Мясные национальные блюда, ассортимент, технология приготовления. Блюда из рыбы – ассортимент, технология приготовления.	1		
16.02. 23		69	Национальные мучные изделия и сладости	1		
17.02. 23		70	Практическое занятие «Приготовление национальных супов»		1	
21.02. 23		71	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		1	
28.02. 23		72	Практическое занятие «Приготовление овощных блюд»		1	
02.03. 23		73	Практическое занятие «Приготовление рыбных блюд»		1	
03.03. 23		74	Практическое занятие «Приготовление бургербродов»		1	
07.03. 23		75	Практическое занятие «Приготовление мучных блюд, сладких блюд и десертов»		1	
			Французская, английская кухня	4	5	9

09.03.23		76	Этапы формирования французской и английской национальной кухни. Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
10.03.23		77	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы, правила подачи	1		
14.03.23		78	Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления.	1		
16.03.23		79	Мучные блюда. Сладкие блюда и десерты.	1		
17.03.23		80	Практическое занятие «Приготовление национальных супов»		1	
21.03.23		81	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		1	
23.03.23		82	Практическое занятие «Приготовление рыбных блюд»		1	
24.03.23		83	Практическое занятие «Приготовление мучных блюд»		1	
28.03.23		84	Практическое занятие «Приготовление сладких блюд и десертов»		1	
			Кухня народов прибалтийских стран	5	5	10
30.03.23		85	Характеристика кухонь народов прибалтийских стран . Национальные особенности приготовления блюд.	1		
31.03.23		86	Основные этапы формирования. Ассортимент, технология приготовления национальных первых блюд.	1		
04.04.23		87	Мясные национальные блюда, ассортимент, технология приготовления	1		
06.04.23		88	Блюда из рыбы – ассортимент, технология приготовления.	1		
07.04.23		89	Национальные мучные изделия и сладости	1		
11.04.23		90	Практическое занятие «Приготовление национальных супов»		1	
13.04.23		91	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		1	
14.04.23		92	Практическое занятие «Приготовление рыбных блюд»		1	
18.04.23		93	Практическое занятие «Приготовление мучных блюд»		1	
20.04.23		94	Практическое занятие «Приготовление сладких блюд и десертов»		1	
			Болгарская, венгерская, румынская кухня	5	4	9
21.04.23		95	Этапы формирования национальных кухонь. Особенности приготовления блюд.	1		
25.04.23		96	Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		

27.04.23		97	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы, правила подачи.	1		
28.04.23		98	Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления.	1		
04.05.23		99	Мучные блюда. Сладкие блюда и народные лакомства.	1		
05.05.23		100	Практическое занятие «Приготовление национальных супов»		1	
11.05.23		101	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		1	
12.05.23		102	Практическое занятие «Приготовление рыбных блюд»		1	
16.05.23		103	Практическое занятие «Приготовление мучных блюд»		1	
			Итальянская и греческая национальная кухня	3	2	5
18.05.23		104	Особенности приготовления блюд. Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
19.05.23		105	Технология приготовления блюд из мяса, морепродуктов и домашней птицы, правила подачи. Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления.	1		
23.05.23		106	Мучные блюда. Сладкие блюда и десерты.	1		
25.05.23		107	Практическое занятие «Приготовление супов»		1	
26.05.23		108	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и рыбы»		1	
			Кухня народов Востока	3	2	5
30.05.23		109	Этапы формирования национальной кухни Китая, Кореи, Японии. Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
01.06.23		110	Технология приготовления блюд из мяса и рыбы, правила подачи.	1		
02.06.23		111	Блюда из овощей – ассортимент, технология приготовления. Мучные блюда.	1		
06.06.23		112	Практическое занятие «Приготовление супов и овощных блюд»		1	
08.06.23		113	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса и рыбы»		1	
			Кухня народов Центральной и Южной Америки	2	3	5
09.06.23		114	Этапы формирования национальной кухни. Первые блюда – ассортимент, технология приготовления, правила подачи.	1		
15.06.23		115	Технология приготовления блюд из мяса, рыбы и домашней птицы, правила подачи. Блюда из овощей – ассортимент, технология	1		

			приготовления.			
16.06.23		116	Практическое занятие «Приготовление блюд из мяса»		1	
20.06.23		117	Практическое занятие «Приготовление блюд из рыбы»		1	
22.06.23		118	Практическое занятие «Приготовление мучных, сладких блюд и напитков»		1	
			Открытый урок	1	1	2
23.06.23		119	Открытый урок	1		
27.06.23		120	Открытый урок		1	
			Итого	66	54	120

Учебно-методическое обеспечение программы

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект открыток с рецептами
3. Кухонный инвентарь
4. Комплект тематических таблиц
5. Специальная одежда
6. Диагностический инструментарий
7. Папка досуга (сценарии детских мероприятий)
8. Методические и дидактические материалы к занятиям
9. Проектная деятельность
10. Разработка открытых занятий
11. Коллекции
12. Тематические папки:
 - Крупы и бобовые
 - Картофель
 - Макароны
 - Масленица
 - Пищевая ценность овощей
 - Русская кухня
 - Празднуем Новый год
 - Вегетарианская кухня
 - Кухонная утварь
 - Все о салатах

- Пироги и торты из песочного печенья
- Прием гостей
- Все о правильном питании
- Если вы хотите сохранить урожай
- Правила хранения продуктов
- Правила кулинарии
- Все об овощах
- Все о супах
- Кулинарный словарь
- Все о мясе
- Тесто

Методические интернет ресурсы:

1. [URL: https://yandex.ru/images](https://yandex.ru/images)
2. <https://infourok.ru/metodicheskie-rekomendacii-k-provedeniyu-laboratornih-prakticheskikh-rabot-pm-prigotovlenie-i-podgotovka-k-realizacii-polufabrika-3500022.html>
3. <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/479992/>
4. <https://infourok.ru/metodicheskie-ukazaniya-k-laboratornim-zanyatiyam-dlya-prepodavateley-i-studentov-pm-prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-rea-3889476.html>
5. <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/479020/>
6. <https://infourok.ru/laboratorno-prakticheskie-zadaniya-po-pm-03-prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-realizacii-holodnyh-blyud-kulinarnyh-izdelij-4133153.html>
7. <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/5411/479017/>

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПЕДАГОГА

1. Готовим в горшочках – М.: «Эксмо», 2017.
2. Данилкин Ю.Н. «Советы по домоводству», Изд. «Зеркало», 2012.
3. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2015.
4. Исаева Е.Л. «Постный стол», - М.: ООО «ТД «Издательство «Мир книги», 2015.
5. Лежнева М. «Блины. Куличи. Пироги.» - М.: Изд. Эксмо, 2015.

6. Марштупа Л.Е. «Блюда в горшочках», - М.: ООО «ГД «Издательство «Мир книги», 2016.
7. Михайлов М.М. «Все для дома», МП Феникс, 2013.
8. Поскребышева Г. «Энциклопедия домашних заготовок», - М.: «Олма – ПРЕСС» 2016.
9. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 2017.
10. Прием гостей «Уралкультиздат», 2017.
11. Рыбина Д. «Блюда из пароварки», - М.: гелеос, 2017.
12. Серия «Лакомка»: «Чудеса выпечки», «Вегетарианская кухня», «Русская кухня», «Консервирование», «Рыбные блюда», «Мясные блюда».
13. Турыгин В.В. «Уральская кухня», Ек-г, 2016.
14. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2015.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2018.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2018.
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2012.
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
6. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2018.
7. Лаврова С.А. «Первоклассные истории о правах» Ек-г Изд. «Сократ» 2013.
8. Лихачева Л. «Уроки этикета» - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2018.
9. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2018.
10. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2018.
11. Шабельник Е.С., Каширцева Е.Г. «Ваши права» - ООО Изд. «Вита – Пресс», 2017.