

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство общего и профессионального образования**  
**Ростовской области**

**Муниципальное образование "Азовский район" Ростовской области**  
**МБОУ Займо-Обрывская СОШ Азовского района**

РАССМОТРЕНО  
Председатель МС

О.Н. Литвиненко

Протокол № 1  
от «31» августа 2026 г.

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УВР

О.Н. Литвиненко

Протокол № 1  
от «31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ Займо-  
Обрывской СОШ Азовского  
района

Приказ № 18  
от «31» августа 2026 г.



Т.А. Грибова



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**кружка «Студия Кулинарии»**  
**для обучающихся 10-11 классов**



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00F6396403FA8829F0A8F950944C0D131A  
Владелец: Грибова Татьяна Анатольевна  
Действителен: с 04.08.2025 до 28.10.2026

**село Займо-Обрыв 2026**

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Программа дополнительного образования «Студия Кулинарии» построена на основе примерной программы в соответствии с требованиями к результатам освоения среднего общего образования. Программа относится к культурологическому направлению дополнительного образования и реализуется через кружок «Студия Кулинарии».

### **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КРУЖКА «СТУДИЯ КУЛИНАРИИ»**

Данная программа позволит расширить знания учащихся по профпросвещению и даст возможность успешной их социализации в дальнейшей самостоятельной жизни, а также повысит мотивацию к получению профессии, востребованной на рынке труда. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки. Поэтому занятия по кулинарному делу помогут подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. При создании программы учитывались психофизиологические особенности детей школьного возраста.

**Цель:** создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности учащихся, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

#### ***Задачи программы:***

- познакомить с технологией приготовления различных блюд;
- познакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- научить соблюдению правил техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кухонь;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- познакомить с современной бытовой кухонной техникой и научить пользоваться ею в быту;
- научить рациональному использованию продуктов.
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение; воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;
- способствовать самоопределению у учащихся в выборе профессии;
- самоопределению у учащихся в выборе профессии.

### **МЕСТО КРУЖКА «СТУДИЯ КУЛИНАРИИ» В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

На кружок «Студия Кулинарии» в учебном плане для 10-11 классов отводится 68 часов: (по 1 час1 в неделю на класс).

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ «СТУДИЯ КУЛИНАРИИ»

**Вводное занятие.** Тема 1.1 Правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при проведении кулинарных работ. История кулинарии.

**Теория:** История кулинарии. Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ. Правила внутреннего распорядка. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

**Предприятия общественного питания.** Тема 2.1 Ознакомление с предприятиями общественного питания. Классификация предприятий. Экскурсия в школьную столовую.

**Теория:** Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг.

Экскурсия в школьную столовую.

**Сервировка стола. История появления столовых приборов.** Тема 3.1: Правила этикета. Сервировка стола.

**Теория** Расширить знания детей о столовом этикете; научить правильно сервировать разные виды стола. Показать отличия праздничной сервировки стола. Просмотр презентаций.

**Практика** «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней».

Способы сворачивания салфеток.

**Его величество бутерброд.** Тема 4.1 История возникновения бутерброда.

**Теория** Познакомить с различными видами хлебобулочных изделий. Уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях. Виды бутербродов. Правила хранения продуктов, сроки годности. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов. Варианты оформления бутербродов.

**Практика** Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).

Тема 4.2 Простые и сложные бутерброды.

**Практика** Приготовление простых и сложных бутербродов по технологической карте. Приготовление простых бутербродов с одним видом продуктов, сложные с несколькими видами продуктов.

Тема 4.3 Горячие и сладкие бутерброды.

**Практика** Приготовление горячие и сладкие бутерброды по рецептам соблюдая правилам ТБ при работе с горячей духовкой.

**Овощи в питании человека.** Тема 5.1 Овощи в питании человека. Технология обработки овощей.

**Теория** Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.). Физиологические нормы их потребления. Правильное хранение овощей. Виды обработки овощей. Простые способы нарезки овощей.

**Практика** Соблюдение техники безопасности при работе с инвентарём. Очистка и нарезка овощей простыми видами нарезки. Простые: кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, шашки. Технология приготовления овощных салатов.

Тема 5.2 Салаты из свежих овощей.

**Практика** Приготовление салатов из свежих овощей - «витаминный», «греческий», «заячья радость», «нежность».

Тема 5.3 Салаты из вареных овощей.

**Практика** Приготовление салатов из отварных овощей - «оливье» «винегрета», «мимоза». Тепловая обработка овощей.

Тема 5.4 Приготовление овощных гарниров.

**Практика** Овощные гарниры. Приготовление овощное рагу.

Тема 5.5 Картофель - второй хлеб.

**Практика** Приготовление блюд из картофеля. (Картофельное пюре).

Тема 5.6 Приготовление канапе.

**Практика** Нарезка овощей и приготовление «Канапе»

**Закуски.** Тема 6.1 Закуски.

**Теория** Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски.

**Практика** Приготовление холодные и горячие закуски «Тарталетки с паштетом»

Тема 6.2 Мини роллы и суши.

**Практика** Приготовление ролл с крабовыми палочками, с огурцом и творожным сыром.

**Сладкие блюда - смюзи и коктейли**

Тема 7.1 Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Смюзи и коктейли. Роль бытовых приборов в приготовлении коктейлей.

**Теория** Познакомьтесь с видами сладких блюд, с технологией приготовления смюзи и коктейлей.

**Практика** Технология приготовления смюзи «Вкус лета».

Тема 7.2 Приготовление коктейля.

**Практика** Приготовления бананового коктейля.

**Яйца в питании человека. Блюда из яиц.** Тема 8.1 Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд. Приготовление омлета

**Теория** Познакомить с пищевой ценностью яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд.

**Практика** Правильная варка яиц. Приготовление омлета.

Тема 8.2 Яичные конвертики с сыром.

**Практика** Приготовление «Конвертики с сыром». Жарим на сковороде омлет из яиц с одной стороны, затем переворачиваем другой стороной и в центр блинчика выкладываем тертый сыр, сворачиваем обжариваем несколько секунд и переворачиваем снова обжариваем еще 20-30 секунд.

**Выпечные изделия.** Тема 9.1 Виды выпечки.

**Теория** Ознакомление с видами теста. Рецепттура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста.

**Практика** Технологии приготовления хвороста.

Тема 9.2 Приготовление пиццы.

**Практика** Приготовление пиццы «Пепперони» по технологической карте.

Тема 9.3 Приготовление шарлотки.

**Практика** Приготовление шарлотки с яблоками(классика)в духовке по рецепту.

Тема 9.4 Оладьи.

**Практика** Технология приготовления оладушек по технологической карте.

Тема 9.5 Пирог с яблоком.

**Практика** Технология приготовления пирога с яблоком на дрожжевом тесте.

Тема 9.6 Пирог рыбный.

**Практика** Технология приготовления рыбного пирога на дрожжевом тесте. Рыбу предварительно разделать и заправить солью и перцем.

Тема 9.7 Печенье «Курабье».

**Практика** Технология приготовления песочного теста по технологической карте.

Тема 9.8 Пирожки с картошкой

**Практика** Приготовление пирожков с начинкой на дрожжевом тесте. Картофель предварительно почистить и отварить, потолочь, добавив сливочное масло и приправу.

Тема 9.9 Приготовление эклеров

**Практика** Технология приготовления теста для эклеров по технологической карте.

Тема 9.10 Шоколадный торт

**Практика** Приготовление шоколадного бисквита с заварным кремом.

Тема 9.11 Булочки с брусникой

**Практика** Приготовление булочек с брусникой на дрожжевом тесте по технологической карте.

Тема 9.12 Рогалики с вареной сгущенкой

**Практика** Приготовление рогаликов с начинкой вареной сгущенки.

Тема 9.13 Пирожки с повидлом

**Практика** Приготовление булочек с повидлом на дрожжевом тесте по технологической карте.

Тема 9.14 Блины

**Практика** Технология приготовления теста для блинов на молоке.

Тема 9.15 Пирожное «картошка»

**Практика** Приготовление пирожное «картошка» из печенья, сгущенного молока и какао по рецепту.

**Третьи блюда.** Тема 10.1 Виды чая. Приготовление чая.

**Теория** Разновидность третьих блюд (горячие и холодные). Сырьё для приготовления третьих блюд. Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая.

**Практика** Приготовление чая. Правильное заваривание чая.

Тема 10.2 Напитки.

**Практика** Приготовление витаминного напитка из брусники и шиповника.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ НА УРОВНЕ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

### *Личностные качества:*

#### ***В части гражданского воспитания:***

- готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;
- активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;
- неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;
- понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;
- представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;
- представление о способах противодействия коррупции;
- готовность к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в школьном самоуправлении;
- готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней).

#### ***В части патриотического воспитания:***

- осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного

языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;  
ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа;  
уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране.

***В части духовно-нравственного воспитания:***

- ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;
- готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;
- активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.

***В части эстетического воспитания:***

- восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства; осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения;
- понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;
- стремление к самовыражению в разных видах искусства.

***В части физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:***

- осознание ценности жизни;
- ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность);
- осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья;
- соблюдение правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в интернет-среде;
- способность адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысляя собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели;
- умение принимать себя и других, не осуждая;
- умение осознавать эмоциональное состояние себя и других, умение управлять собственным эмоциональным состоянием;
- сформированность навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека.

***В части трудового воспитания:***

- установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, образовательной организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;
- интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;
- осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде;

- уважение к труду и результатам трудовой деятельности;
- осознанный выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учетом личных и общественных интересов и потребностей.

***В части экологического воспитания:***

- ориентация на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;
- повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- готовность к участию в практической деятельности экологической направленности.

***В части ценности научного познания:***

- ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;
- овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;
- овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия.

***В части адаптации обучающихся к изменяющимся условиям социальной и природной среды:***

- освоение обучающимися социального опыта, основных социальных ролей, соответствующих ведущей деятельности возраста, норм и правил общественного поведения, форм социальной жизни в группах и сообществах, включая семью, группы, сформированные по профессиональной деятельности, а также в рамках социального взаимодействия с людьми из другой культурной среды;
- способность обучающихся во взаимодействии в условиях неопределенности, открытость опыту и знаниям других;
- способность действовать в условиях неопределенности, повышать уровень своей компетентности через практическую деятельность, в том числе умение учиться у других людей, осознавать в совместной деятельности новые знания, навыки и компетенции из опыта других;
- навык выявления и связывания образов, способность формирования новых знаний, в том числе способность формулировать идеи, понятия, гипотезы об объектах и явлениях, в том числе ранее не известных, осознавать дефициты собственных знаний и компетентностей, планировать свое развитие;
- умение распознавать конкретные примеры понятия по характерным признакам, выполнять операции в соответствии с определением и простейшими свойствами понятия, конкретизировать понятие примерами, использовать понятие и его свойства при решении задач (далее - оперировать понятиями), а также оперировать терминами и представлениями в области концепции устойчивого развития;
- умение анализировать и выявлять взаимосвязи природы, общества и экономики;
- умение оценивать свои действия с учетом влияния на окружающую среду, достижений целей и преодоления вызовов, возможных глобальных последствий; способность обучающихся осознавать стрессовую ситуацию, оценивать происходящие изменения и их последствия; воспринимать стрессовую ситуацию как вызов, требующий контрмер;
- оценивать ситуацию стресса, корректировать принимаемые решения и действия;

- формулировать и оценивать риски и последствия, формировать опыт, уметь находить позитивное в произошедшей ситуации; быть готовым действовать в отсутствие гарантий успеха.

### ***Метапредметные компетенции:***

### **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**

#### **1) базовыми логическими действиями:**

- выявлять и характеризовать существенные признаки объектов (явлений);
- устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;
- с учетом предложенной задачи выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях;
- предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;
- выявлять дефициты информации, данных, необходимых для решения поставленной задачи;
- выявлять причинно-следственные связи при изучении явлений и процессов;
- делать выводы с использованием дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии, формулировать гипотезы о взаимосвязях;
- самостоятельно выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учетом самостоятельно выделенных критериев);

#### **2) базовыми исследовательскими действиями:**

- использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;
- формулировать вопросы, фиксирующие разрыв между реальным и желательным состоянием ситуации, объекта, самостоятельно устанавливать искомое и данное;
- формировать гипотезу об истинности собственных суждений и суждений других, аргументировать свою позицию, мнение;
- проводить по самостоятельно составленному плану опыт, несложный эксперимент, небольшое исследование по установлению особенностей объекта изучения, причинно-следственных связей и зависимостей объектов между собой;
- оценивать на применимость и достоверность информации, полученной в ходе исследования;
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения, опыта, исследования, владеть инструментами оценки достоверности полученных выводов и обобщений;
- прогнозировать возможное дальнейшее развитие процессов, событий и их последствия в аналогичных или сходных ситуациях, выдвигать предположения об их развитии в новых условиях и контекстах;

#### **3) в работе с информацией:**

- применять различные методы, инструменты и запросы при поиске и отборе информации или данных из источников с учетом предложенной учебной задачи и заданных критериев; выбирать, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;
- находить сходные аргументы (подтверждающие или опровергающие одну и ту же идею, версию) в различных информационных источниках;
- самостоятельно выбирать оптимальную форму представления информации и иллюстрировать решаемые задачи несложными схемами, диаграммами, иной графикой и их комбинациями;

- оценивать надежность информации по критериям, предложенным педагогическим работником или сформулированным самостоятельно;
- эффективно запоминать и систематизировать информацию.

## **Овладение универсальными учебными коммуникативными действиями:**

### **1) общение:**

- воспринимать и формулировать суждения, выражать эмоции в соответствии с целями и условиями общения;
- выражать себя (свою точку зрения) в устных и письменных текстах;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, знать и распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, вести переговоры;
- понимать намерения других, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;
- в ходе диалога и (или) дискуссии задавать вопросы по существу обсуждаемой темы и высказывать идеи, нацеленные на решение задачи и поддержание благожелательности общения;
- сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций;
- публично представлять результаты выполненного опыта (эксперимента, исследования, проекта);
- самостоятельно выбирать формат выступления с учетом задач презентации и особенностей аудитории и в соответствии с ним составлять устные и письменные тексты с использованием иллюстративных материалов;

### **2) совместная деятельность:**

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении конкретной проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении поставленной задачи;
- принимать цель совместной деятельности, коллективно строить действия по ее достижению: распределять роли, договариваться, обсуждать процесс и результат совместной работы;
- уметь обобщать мнения нескольких людей, проявлять готовность руководить, выполнять поручения, подчиняться;
- планировать организацию совместной работы, определять свою роль (с учетом предпочтений и возможностей всех участников взаимодействия), распределять задачи между членами команды, участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнениями, "мозговые штурмы");
- выполнять свою часть работы, достигать качественного результата по своему направлению и координировать свои действия с другими членами команды;
- оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, самостоятельно сформулированным участниками взаимодействия;
- сравнивать результаты с исходной задачей и вклад каждого члена команды в достижение результатов, разделять сферу ответственности и проявлять готовность к предоставлению отчета перед группой.

## **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями:**

### **1) самоорганизация:**

- выявлять проблемы для решения в жизненных и учебных ситуациях;
- ориентироваться в различных подходах принятия решений (индивидуальное, принятие решения в группе, принятие решений группой);

- самостоятельно составлять алгоритм решения задачи (или его часть), выбирать способ решения учебной задачи с учетом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать предлагаемые варианты решений;
- составлять план действий (план реализации намеченного алгоритма решения), корректировать предложенный алгоритм с учетом получения новых знаний об изучаемом объекте;

☐ делать выбор и брать ответственность за решение;

## 2) самоконтроль:

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

## 3) эмоциональный интеллект:

- различать, называть и управлять собственными эмоциями и эмоциями других;
- выявлять и анализировать причины эмоций;
- ставить себя на место другого человека, понимать мотивы и намерения другого;
- регулировать способ выражения эмоций;

## 4) принятие себя и других:

- осознанно относиться к другому человеку, его мнению;
- признавать свое право на ошибку и такое же право другого;
- принимать себя и других, не осуждая;
- открытость себе и другим;
- осознавать невозможность контролировать все вокруг

осознавать невозможность контролировать все вокруг.

### ***Предметные результаты:***

Будут знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- значение здорового питания в жизни человека.

Будут уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;

- готовить холодные и горячие блюда и закуски, сладкие блюда.

### ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| №<br>п/п            | Тема раздела                          | Кол-во<br>часов |
|---------------------|---------------------------------------|-----------------|
| 1                   | Закуски                               | 12              |
| 2                   | Сладкие блюда – «смюзи и коктейли»    | 10              |
| 3                   | Яйца в питании человека. Блюда из яиц | 10              |
| 4                   | Выпечные изделия                      | 32              |
| Итого по программе: |                                       | 64              |

### ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

| №<br>п/п | Тема урока                                                                                                       | Количество<br>часов |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1        | Холодные закуски из овощей, грибов, яиц                                                                          | 1                   |
| 2        | Закуски из мяса и мясных продуктов                                                                               | 1                   |
| 3        | Закуски из мяса и мясных продуктов                                                                               | 1                   |
| 4        | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                                               | 1                   |
| 5        | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                                               | 1                   |
| 6        | Горячие закуски: виды и особенности приготовления                                                                | 1                   |
| 7        | Горячие закуски: виды и особенности приготовления                                                                | 1                   |
| 8        | Мини роллы и суши                                                                                                | 1                   |
| 9        | Мини роллы и суши                                                                                                | 1                   |
| 10       | Учимся украшать закуски                                                                                          | 1                   |
| 11       | Классификация сладких блюд                                                                                       | 1                   |
| 12       | Ассортимент холодных сладких блюд                                                                                | 1                   |
| 13       | Мороженое, парфе, сорбет                                                                                         | 1                   |
| 14       | Желированные блюда: кисели, желе                                                                                 | 1                   |
| 15       | Горячие сладкие блюда                                                                                            | 1                   |
| 16       | Сладкие каши                                                                                                     | 1                   |
| 17       | Блюда из яблок                                                                                                   | 1                   |
| 18       | Смюзи                                                                                                            | 1                   |
| 19       | Подбор сладких соусов и подача                                                                                   | 1                   |
| 20       | Хранение полуфабрикатов и готовых сладких блюд                                                                   | 1                   |
| 21       | Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд.                                      | 1                   |
| 22       | Определение свежести яиц.                                                                                        | 1                   |
| 23       | Способы хранения яиц                                                                                             | 1                   |
| 24       | Технология приготовления блюд из яиц. Основные способы тепловой обработки: варка (всмятку, «в мешочек», вкрутую) | 1                   |

|    |                                               |   |
|----|-----------------------------------------------|---|
| 25 | Яичница-глазунья                              | 1 |
| 26 | Омлет                                         | 1 |
| 27 | Яичные конвертики с сыром.                    | 1 |
| 28 | Сервировка и подача блюд из яиц               | 1 |
| 29 | Роспись пасхальных яиц                        | 1 |
| 30 | Меры предосторожности при работе с яйцами     | 1 |
| 31 | Виды выпечки.                                 | 1 |
| 32 | Приготовление хвороста                        | 1 |
| 33 | Приготовление пиццы.                          | 1 |
| 34 | Приготовление пиццы.                          | 1 |
| 35 | Приготовление шарлотки                        | 1 |
| 36 | Приготовление шарлотки                        | 1 |
| 37 | Оладьи                                        | 1 |
| 38 | Оладьи                                        | 1 |
| 39 | Пирог с яблоком                               | 1 |
| 40 | Пирог с яблоком                               | 1 |
| 41 | Пирог рыбный                                  | 1 |
| 42 | Пирог рыбный                                  | 1 |
| 43 | Печенье «Курабье».                            | 1 |
| 44 | Печенье «Курабье».                            | 1 |
| 45 | Пирожки с картошкой                           | 1 |
| 46 | Пирожки с картошкой                           | 1 |
| 47 | Эклеры                                        | 1 |
| 48 | Эклеры                                        | 1 |
| 49 | Шоколадный торт                               | 1 |
| 50 | Шоколадный торт                               | 1 |
| 51 | Булочки с маком                               | 1 |
| 52 | Булочки с маком                               | 1 |
| 53 | Рогалики с вареной сгущенкой                  | 1 |
| 54 | Рогалики с вареной сгущенкой                  | 1 |
| 55 | Пирожки с повидлом                            | 1 |
| 56 | Пирожки с повидлом                            | 1 |
| 57 | Блины                                         | 1 |
| 58 | Блины                                         | 1 |
| 59 | Пирожное «картошка»                           | 1 |
| 60 | Пирожное «картошка»                           | 1 |
| 61 | Виды чая.                                     | 1 |
| 62 | Приготовление чая                             | 1 |
| 63 | Правила заваривания чая                       | 1 |
| 64 | Секреты чаепития                              | 1 |
| 65 | Чайная церемония                              | 1 |
| 66 | Чайная церемония                              | 1 |
| 67 | Особенности чайной церемонии в разных странах | 1 |
| 68 | Особенности чайной церемонии в разных странах | 1 |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

1. Похлебкин В.В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - Москва: Эксмо, 2019. - 992 с. ISBN 978-5-699-50155-7
2. Тарасова Н.А. Десерты / Тарасова Н.А. Изд-во: Хлебсоль, 2023. – 224с. ISBN: 978-5-699-98634-7
3. Шальникова В.И. «Русская кухня. В лучших традициях» Изд-во: Аркаим, 2006 г. - 399с
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды : подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями / Ирина Степанова. - Москва: Эксмо, 2006 (Ульяновск: Ульяновский Дом печати) - 63 с. ISBN 5-699-15966-5
5. Крупская Г.Л. Чудо – пироги. В праздники и на каждый день/ Крупская Г.Л. - Москва: Изд-во Мир книги, 2005г. – 96 с.

**ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ**

1. Шоколадные торты [Электронный ресурс] // povar.ru 2024 URL: [https://povar.ru/menu/shokoladnye\\_torty/](https://povar.ru/menu/shokoladnye_torty/)
2. Печенье «Курабье» [Электронный ресурс]// povar.ru 2024 URL: [https://povar.ru/recipes/pesochnoe\\_pechene\\_kurabe63425.html?ysclid=m1nlw0awer789677256](https://povar.ru/recipes/pesochnoe_pechene_kurabe63425.html?ysclid=m1nlw0awer789677256)
3. Выпечка на каждый день [Электронный ресурс]// iamcook.ru 2007, URL: <https://www.iamcook.ru/>
4. Рецепты салатов простые и вкусные: 480 рецепта с фото, видео и калорийностью пошагово | Меню недели [Электронный ресурс] // menunedeli.ru 2024, URL: <https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/salaty/>