

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №23  
для детей с ограниченными возможностями здоровья».

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора  
по воспитательной работе  
\_\_\_\_\_ В.В. Морозова  
«30» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ  
«Специальная (коррекционная)  
общеобразовательная школа-интернат №23»  
\_\_\_\_\_ А.А. Устинов  
приказ № 92-ОД от «02» сентября 2024 г.

**Адаптированная дополнительная  
общеобразовательная программа  
кружка «Вкусные истории»  
для обучающихся 5-8 классов  
2024/25 учебный год**

Руководитель кружка: Матвеева Юлия Андреевна  
Квалификационная категория: первая категория

Рассмотрено на заседании школьного методического совета  
Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.

Невинномысск, 2024 г.

Содержание программы:	страницы
1. Пояснительная записка	3
2. Цель и задачи программы	4
3. Условия реализации	4
4. Содержание программы	8
5. Ожидаемые результаты	10
6. Список литературы	12
7. Нормативно-правовые акты и документы	13
8. Приложение № 1 календарно-тематическое планирование	14
9. Приложение № 2 график работы кружка	21
10. Приложение № 3 состав обучающихся	22

## 1. Пояснительная записка

Обучающиеся и воспитанники школы-интерната испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Ведь воспитанники школы-интернат едят в столовой, живут в условиях общежития, соблюдают режим. Учитывая особый образ жизни школы-интернат, которая культивирует в детях такие качества как беспомощность, приспособленчество, возникает необходимость подготовке воспитанников к самостоятельной жизни и формирование у них определённых знаний и умений навыков.

Поэтому занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет 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 физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В среднем подростковом возрасте школьники с удовольствием посещают различные кружки, факультативы и другие дополнительные занятия. Особенной популярностью у них пользуются кружки по кулинарии, в которых дети с удовольствием учатся готовить.

**Актуальность программы** кулинарии «**Вкусные истории**» в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью относиться к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Воспитанники школы-интернат с самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения.

Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих воспитанников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и

адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт.

## **2. Цель и задачи программы**

**Цель** – Научить обучающихся приготовлению здоровой, питательной пищи из доступных продуктов. Дать школьникам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

### **Обучающие:**

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

### **Развивающие:**

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

### **Воспитательные:**

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

## **3. Условия реализации программы**

Программа рассчитана на 153 часов учебного времени, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого обучающиеся

выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучения целесообразно отводить 4,5 часа в неделю.

### **Возраст детей, участвующих в реализации программы.**

Программа ориентирована на обучающихся 5 - 9 класса 1 варианта. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут обучающимся в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

**Теоретическая часть программы** включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

**Практическая часть программы** предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

**Срок реализации программы – 1 уч. год** (4,5 часа в неделю, 153 час/год)

### **Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы**

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

**Объяснительно - иллюстративный** – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

**Практический** – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

### **Дидактическое обеспечение**

- интернет- ресурсы
- книги о вкусной и здоровой пище
- журналы о кулинарии

### **Материально-техническое оснащение**

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет спонсорской помощи.

### **Организационно-педагогические условия реализации программы.**

Реализация программы кружка кулинарного искусства «Вкусные истории» предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

- ☒ групповые теоретические беседы с учащимися;
- ☒ индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам;
- ☒ групповые практические задания по приготовлению блюд;
- ☒ групповые практические задания по сервировке стола.

При реализации программы используются следующие методы и приемы обучения:

- ☒ наблюдения; ☐ практического занятия;
- ☒ беседы.

Нетрадиционные формы занятия:

- ☒ урок-игра;
- ☒ мини-исследования.

Методические разработки и исследовательские работы:

- ☒ «Меню и сервировка праздничного стола».

- ☐ «Бутерброд».
- ☐ «Сервировка стола к завтраку».

Дидактический материал:

- ☐ Сервировка стола к завтраку. ☐ Сервировка стола к обеду.
- ☐ Сервировка стола к ужину.

Демонстрационные упаковки от продуктов:

- ☐ Чая;
- ☐ Молока;
- ☐ Сахара-рафинада;
- ☐ Сока;
- ☐ Пельменей;
- ☐ Соли;
- ☐ Различных каш;
- ☐ Шоколада;
- ☐ Хлеба.

Плакаты:

- ☐ Правила безопасности труда.
- ☐ Санитарно-гигиенические требования.
- ☐ Правила ухода за посудой.
- ☐ Полезные советы: «Работа с пищевыми продуктами».

Презентации:

- ☐ «Витамины».
- ☐ «Меню и сервировка праздничного стола».
- ☐ «Бутерброды».

Требования к помещению для занятий: Специализированный кабинет для занятий кулинарному искусству.

Средства обучения и воспитания:

1. рабочие столы;
2. наборы кулинарных инструментов и приспособлений;
3. электрооборудование (плиты, мультиварка, эл. чайник, мясорубка, блендер и т.д.).

## 4. Содержание программы

### 1. Введение. (4 часа)

Теоретическая часть. Правила безопасности труда и санитарногигиенические требования на занятиях кулинарии. Общие правила столового этикета.

Основы сервировки стола. (4 часа)

### 2. Салаты. (34 часа)

Теоретическая часть. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места. (4 часа)

Практическая часть. Практическое задание по организации своего рабочего места. (2 часа)

Теоретическая часть. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов. (4 часа)

Практическая часть. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов. (2 часа)

Теоретическая часть. Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Технология приготовления салата «Коул слоу». (4 часа)

Практическая часть. Приготовление овощного салата «Коул слоу». Подача салата. (2 часа) Теоретическая часть. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособление для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей. (6 часов)

Практическая часть. Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки). (2 часа)

Теоретическая часть. Приготовление сложных салатов. Блюда французской кухни. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола. (2 часа)

Практическая часть. Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье. (2 часа)



Практическая часть. Приготовление сложного салата «Грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата. (2 часа)

Практическая часть. Готовимся к Новому году. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка». (2 часа)

### **3.Закуски. (20 часов)**

Теоретическая часть. Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо-бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.(6 часов)

Практическая часть. Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов. (4 часа)

Практическая часть. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.(4 часа)

Практическая часть. Приготовление французского закусочного бутерброда - канапе, используя специальные приспособления. Подача бутербродов. (4 часа)

Практическая часть. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак».(2 часа)

### **4. Блюда из яиц. (24 часа)**

Теоретическая часть. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.(4 часа)

Практическая часть. Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей). Подача готовых блюд. Работа с технологическими картами. (4 часа)

Практическая часть. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни.

Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.(4 часа)

Практическая часть. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски. (4 часа)

Практическая часть. Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.(4 часа)

Практическая часть. Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголямоголя». (4 часа)

### **5.Крупяные и макаронные изделия. ( 30 часов)**

Теоретическая часть. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных

изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий. (4 часа)

Теоретическая часть. Каша. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши. (4 часа)

Практическая часть Приготовление вязкой манной каши.(2 часа)

Практическая часть. Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами. (4 часа)

Практическая часть. Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Работа с технологическими картами. (4 часа)

Практическая часть. Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеничника. Работа с технологическими картами. (4 часа)

Практическая часть. Приготовление рассыпчатого риса. Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова. Работа с технологическими картами. (4 часа)

Практическая часть. Не сливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда. (4 часа)

## **6. Изделия из теста. (24 часа)**

Теоретическая часть. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста.

Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности).

Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки.

Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста.

Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.(12 часов)

Практическая часть. Особенности русской национальной кухни.

Приготовление блинов скороспелых. ( 2 часа)

Практическая часть. Приготовление блинчиков с творожной начинкой.

Подача готового блюда. (2 часа)

Практическая часть. Не выпечные сладкие блюда на основе печенья.

Приготовление

«Шоколадное пирожное картошка». (2 часа)

Практическая часть. Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.(4 часа)

Теоретическая часть. Выполнение итоговой тестовой работы. Практическая часть. Награждение победителей. Чаепитие. ( 4 часа) .

## **5. Ожидаемые результаты**

***По завершении обучения, обучающиеся должны знать:***

- правила гигиены и безопасности труда;

- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

***Должны уметь:***

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Задачи данной программы будут выполнены, если ребенок на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу воспитателя входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. Для этого педагогу необходимо помнить об особенностях детей с ОВЗ на занятии. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия, причем на теоретическую часть занятия должно отводиться втрое меньше времени, чем на практические действия.

**Формы и методы обучения и воспитания** - беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Учитывая психические и интеллектуальные особенности обучающихся детей, занятия рекомендуется проводить, применяя разнообразные методы обучения с использованием наглядных материалов и образцов. Итогом работы обучающихся является конкурс национальных блюд. Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая раб

## **6. Литература**

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.

3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е . Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.
14. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М, 2009 г.
15. Журналистское агенство «Гласность», Русская закуска, М, 2009 г.
16. Журналистское агенство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2012 г.
17. Н. Передерей, рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2009
18. С.А. Попова, Просто о простом, Совьяж БЕВО, 1994
19. Л.В. Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, 2014
20. И. Е. Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011
21. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015
9. В. В. Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агенство: «Гласность», 2014

## **7. Нормативно-правовые акты и документы**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 04 сентября 2014 г. № 1726-р);

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 августа 2013 г. № 1008);
4. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы): приложение к письму Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 г. № 09-3242;
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189, с изменениями от 24 ноября 2015 года)
6. СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. № 41);
7. Приказ Департамента образования города Москвы от 17.12.2014 г. № 922 «О мерах по развитию дополнительного образования детей в 2014-2015 году».

Интернет-ресурсы:

1. [www.povar.ru](http://www.povar.ru)
2. [www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)
3. [www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)
4. [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
5. [www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)
6. [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

**Календарно-тематическое планирование  
на 2022/23 учебный год**

№ п/п	Темы.	Кол-во часов			Дата	
		Теория	Прак тика	Все го	План	Факт
1.	Правила безопасности труда и санитарногигиенические требования на занятиях кулинарии.	2		2		
2.	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	2		2		
3.	Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности).	2		2		
4.	Эффективная организация рабочего места.	2		2		
5.	Практическое задание по организации своего рабочего места		2	2		
6.	Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека.	2		2		

7.	Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.	2		2			
8.	Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.		2	2			
9.	Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей.		2	2			
10.	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Технология приготовления салата «Коул слоу».	2		2			
11.	Приготовление овощного салата «Коул слоу». Подача салата.		2	2			
12.	Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование).	2		2			
13.	Приспособление для фигурной нарезки овощей.	2		2			
14.	Украшения из вареных овощей	2		2			
15.	Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).		2	2			

16.	Приготовление сложных салатов. Блюда французской кухни. Технология приготовления салата оливье. Красивая подача салата для праздничного стола.	2		2			
17.	Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.		2	2			
18.	Приготовление сложного салата «Грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата.		2	2			
19.	Готовимся к Новому году. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка».		2	2			
20.	Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо-бутерброд.	2		2			
21.	Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	2		2			
22.	Условия хранения и подачи бутербродов.	2		2			
23.	Приготовление сложных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений . Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.		4	4			



24.	Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.		4	4			
25.	Приготовление французского закусочного бутерброда - канапе, используя специальные приспособления. подача бутербродов.		4	4			
26.	Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак».		2	2			
27.	Питательная ценность яиц.	2		2			
28.	Способы тепловой обработки яиц.	2		2			
29.	Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек»), мраморное (использование натуральных природных красителей). подача готовых блюд. Работа с технологическими картами.		4	4			
30.	Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.		4	4			

31.	Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой пофранцузски.		4	4			
32.	Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.		4	4			
33.	Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголя-моголя».		4	4			
34.	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий.	2		2			
35.	Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий.	2		2			
36.	Каша. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши.	4		4			
37.	Приготовление вязкой манной каши.		2	2			
38.	Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами.		4	4			
39.	Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Работа с технологическими картами.		4	4			

40.	Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеники. Работа с технологическими картами.		4	4			
41.	Приготовление рассыпчатого риса. Приготовление блюда узбекской кухни - овощного плова. Работа с технологическими картами.		4	4			
42.	Не сливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда.		4	4			
43.	Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста.	2		2			
44.	Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки.	2		2			
45.	Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу.	2		2			
46.	Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины.	2		2			

47.	Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.	2		2			
48.	Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.		2	2			
49.	Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.		2	2			
50.	Не выпечные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадное пирожное картошка».		2	2			
51.	Приготовление полезного завтрака. Подача готового блюда.		3	3			
52.	Командное соревнование по сервировке стола к ужину и		2	2			
54.	Составлению меню.	2	2	4			
55.	Приготовление ужина на выбор		6	6			
56.	Заваривание чая	2	2	4			
57.	Выполнение итоговой тестовой работы. Практическая часть. Награждение победителей.	4		4			
58.	Чаепитие.		2	2			
	Итого:	58	95	153			

**График работы кружка «Вкусные истории»  
на 2024/25 учебный год.**

График работы

День недели	Время
Вторник	14 <sup>30</sup> - 17 <sup>00</sup>
Четверг	13 <sup>20</sup> – 15 <sup>20</sup>

**Состав обучающихся**

<b>№</b>	<b>ФИО</b>	<b>Возраст</b>
1	Барышева Арина	13 лет
2	Яковлева Татьяна	11 лет
3	Рябошапка Тимофей	13 лет
4	Исамидини Самир	11 лет
5	Притулин Кирилл	11 лет
6	Круглей Маша	12 лет
7	Лазарева Слава	13 лет
8	Темираева Виктория	13 лет
9	Ежов Максим	12 лет
10	Сербин Никита	14 лет
11	Полякова Земфира	15 лет
12	Полякова Света	12 лет