

Отдел образования Администрации Макушинского муниципального округа
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования «Дом детства и юношества» г. Макушино

Принята на заседании
Педагогического совета
от 11 июня 2024 г.
протокол № 3

Утверждаю
И.о. директора МБОУ ДО «Дом детства и
юношества» г. Макушино
 /Т.Ю. Шибаета/
Приказ № 129 от 11 июня 2024 г.

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая)
программа социально – гуманитарной направленности
«Кулинарная азбука»
Возраст обучающихся: 10 – 15 лет
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель: Соловьёва Татьяна Павловна - педагог
дополнительного образования

г. Макушино, 2024 год

Содержание

Название раздела		Стр.
Паспорт программы		3
1 Раздел. Комплекс основных характеристик программы «Кулинарная азбука»		4
1.1	Пояснительная записка	4
1.1.1	Направленность и уровень освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы	4
1.1.2	Нормативно-правовые основания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарная азбука»	4
1.1.3	Актуальность программы	5
1.1.4	Педагогическая целесообразность	5
1.1.5	Адресат программы	6
1.1.6	Особенности реализации программы	6
1.2	Цель и задачи. Планируемые результаты освоения программы.	8
1.3	Содержание программы	9
1.4	Учебный план. Содержание учебного плана.	9
15	Календарно – тематический план	13
2 Раздел. Комплекс организационно-педагогических условий		22
2.1	Календарный учебный график	22
2.2	Условия реализации программы	22
2.3	Форма аттестации	24
2.4	Контрольно-оценочные материалы	25
2.5	Методическое обеспечение программы	26
Список литературы		27
Приложения		29

Паспорт программы

Наименование программы:	Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программ «Кулинарная азбука»
Детское объединение	«Кулинарная азбука»
Тип программы	Модифицированная
Направленность программы	Социально - гуманитарная
Сроки обучения	1 год
Возраст обучающихся	10-15 лет
Количество часов на год	144 часа.
Цель программы	ЦЕЛЬ: Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.
Методы освоения содержания образования	Практический, теоретический, комбинированный
Уровень освоения содержания образования	Стартовый (ознакомительный)
Формы организации деятельности обучающихся	Коллективная, групповая, индивидуальная
Продолжительность реализации программы	Одногодичная
Год разработки программы	2024 год

1 Раздел. Комплекс основных характеристик программы «Кулинарная азбука»

1.1. Пояснительная записка

1.1.1 Направленность и уровень освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарная азбука»

Данная программа является дополнительной общеобразовательной общеразвивающей социально-гуманитарной направленности.

Программа носит практико-ориентированный характер, стартовый (ознакомительный) уровень освоения.

1.1.2 Нормативно правовые основания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарная азбука»

Проект программы кружкового объединения «Кулинарная азбука» составлен в соответствии с государственными требованиями к образовательным программам системы дополнительного образования детей на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ с изменениями. ФЗ N 304 от 31.07.2020 г.
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Распоряжение правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении концепции развития дополнительного образования до 2030 г.».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» от 22.09.2021 г.
- ФЗ от 14.07.2022 г. № 261-ФЗ «О Российском движении детей и молодежи».
- Указ Президента Российской Федерации от 9 ноября 2022 года № 809 «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей».
- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 29 сентября 2023 года № 3935/06 «О методических рекомендациях».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Проект плана работы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года, I этап (2022-2024 годы) в Курганской области.
- Письмо Департамента образования и науки Курганской области от 26.10.2021 г. исх. № 08-05794/21 «О структурной модели дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы».

1.1.3 Актуальность программы

Актуальность данной программы заключается в том, что она подготавливает детей к будущей самостоятельной жизни, формирует готовность, умения и навыки к ведению домашнего хозяйства, организации быта, является своеобразной первой профессиональной пробой обучающегося по профессиям «Повар», «Повар, кондитер» и способствует их профессиональному и жизненному самоопределению.

1.1.4 Педагогическая целесообразность программы. Отличительные особенности программы.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в том, что на занятиях обучающиеся приобретают навыки по кулинарной обработке различных продуктов, приготовления блюд и эксплуатации оборудования. Полученные знания и умения, обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни.

В процессе обучения формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе. Программа способствует социализации обучающихся, развитию их коммуникативных способностей

Новизна данной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе, экономической и экологической грамотности, что является очень актуальным для детей, предполагает формирование основ экономического и валеологического мышления.

Отличительная особенность данной программы заключается в том, что при обучении создаются условия для максимального раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

Немаловажной **отличительной особенностью** программы «Кулинарная азбука» является и то, что в ее основе лежит идея сочетания теории и практики. Программа носит практико-ориентированный характер и дает возможность развиваться личности ребенка в непосредственно практической деятельности по приготовлению пищи. В содержании

программы 75 % времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические.

Итоговая работа по результатам изучения данной программы проходит по билетам: первый вопрос теоретический, а второй практический.

Нельзя не упомянуть, что работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии ребята знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебной кухне.

Программа является **модифицированной** и адаптирована к условиям учреждения, к степени подготовленности детей, наличию необходимых материалов. Разработана с учётом Примерной программы основного общего образования по технологии и авторской Программы О.А. Кожиной по технологии (М.: «Дрофа», 2012) к учебникам О.А. Кожиной, Е.Н. Кудакowej, С.Э. Маркуцкой «Технология. Обслуживающий труд» класс. М.: Дрофа, 2015 – 254с, В.И. Ермакова «Основы кулинарии».

1.1.5 Адресат Программы. Срок реализации программы.

Возрастной диапазон программы широк: на обучение принимаются все желающие и имеющие интерес к кулинарии, ребята с 10 до 15 лет. Срок реализации программы – 1 год.

1.1.6. Особенности реализации программы

Уровень освоения программы

Структура программы обеспечивает вариативность и свободу выбора педагогом (в соответствии с материально-техническими условиями и особенностями проживания детей, интересами, склонностями и возрастными возможностями детей, со своими личными интересами и уровнем подготовки) модели реализации необходимого уровня технологической подготовки учащихся. Поэтому дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарная азбука» имеет **Стартовый уровень** (1 год обучения) – «блюда первого уровня сложности».

Объём программы -

Общий объём дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарная азбука» составляет 144 часа на 1 год обучения.

Режим занятий:

Занятия проводятся согласно расписанию: в течение учебного года – 2 раза в неделю по 2 академических часа; В соответствии с санитарно-

гигиеническими правилами длительность одного учебного часа для детей школьного возраста составляет 45 мин. Между занятиями перерыв 10 минут для отдыха детей и проветривания помещений.

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по направлениям деятельности учащихся.

Объём программы:

Год обучения	Продолжительность занятий	Периодичность в неделю	Количество часов в год	Количественный состав
1	2 часа	2 раза	144	12 чел.

Условия реализации программы «Кулинарная азбука»

Программа реализуется в соответствии с требованиями личностно-деятельностного подхода, на базе МБОУ ДО «Дом детства и юношества» г. Макушино. Для проведения теоретической части занятий имеется кабинет, в котором имеется необходимое оснащение: стол учительский, парты, стулья, доска, шкафы, Для проведения практических занятий имеется кухня, оборудованная столами для обработки овощей и фруктов, столы для приготовления блюд и изделий, электрическая плита, электрический чайник, тостер, микроволновка, посуда и приборы.

Набор детей в группу осуществляется на добровольной основе, с учетом индивидуальных способностей и потребностей обучающихся. Для определения мотивов обучающихся и их индивидуальных особенностей проводится анкетирование.

Форма обучения очная.

Форма организации деятельности – кружок. Предусмотрены формы обучения групповые, малой группой, экскурсии, индивидуальные, работа в парах.

В программе предусмотрена возможность проведения занятий в подгруппах от 2 до 4 человек.

Разноуровневость программы предусматривает различные траектории развития личности обучающегося на основе формирования индивидуального образовательного маршрута.

Индивидуальный образовательный маршрут обучающихся (ИОМ) формируется на основе образовательных потребностей, индивидуальных способностей и возможностей обучающегося, а в контексте осуществления профессиональной ориентации – в соответствии с профессиональными намерениями и интересами. Планирование индивидуального образовательного маршрута идет в процессе непосредственного взаимодействия обучающегося с педагогом программы «Кулинарная азбука»

и включает: определение цели и задач реализации ИОМ, исходя из потребностей и профессиональных намерений ребенка; определение содержания обучения в соответствии с поставленной целью; планирование учащимся собственных действий по реализации цели; определение способов оценки достижений.

Всегда учитываются личные пожелания учащихся, подкрепленные положительной мотивацией. Поэтому в тематическом планировании, разработанном с учетом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

1.2 Цель и задачи программы. Планируемые результаты.

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

Задачи:

обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;

воспитательные:

- формировать у обучающихся культуру поведения и общения в социуме;
- воспитывать у обучающихся трудолюбие, бережливость, предприимчивость, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность в ведении домашнего хозяйства учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;

развивающие:

- развивать интерес к кулинарному искусству;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развитие навыков здорового образа жизни;

Планируемые результаты освоения программы

Предметные результаты

Учащиеся имеют представление:

- о технологии приготовления блюд;
- о сроках и условиях хранения блюд и кулинарных изделий;
- о признаках и методах определения доброкачественности продуктов;

Учащиеся знают:

- рецептуру технологии приготовления, требования к качеству, сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
- признаки и методы определения доброкачественности продуктов;
- назначение, правила пользования технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой и правила ухода за ними;
- безопасные и санитарные требования к труду;

Учащиеся умеют:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки, в том числе национальной кухни;
- производить первичную обработку продуктов;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- сервировать стол к чаю, к обеду, завтраку.

Метапредметные

По окончании курса занятий у обучающихся развивается:

- интерес к народной культуре, показателем которого является инициатива при собирании рецептов, дополнительных сведений о народных традициях;
- развитие внимания, памяти; творческого мышления; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности; навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, умения проводить самоанализ результатов своих достижений;

Личностные

В результате реализации программы у обучающихся воспитывается:

- терпение, аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие; уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
- мотивация к здоровому образу жизни; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.
- чувство взаимопомощи, взаимопонимания, что ярко проявляется при проведении практических работ.
- нравственное отношение к окружающим (уважение к старшим, внимательное отношение к младшим и т.п.), особенно при непосредственном участии педагогов, которые являются для детей образцом поведения;
- дети приобщаются к народным традициям.

1.3. Рабочая программа. Содержание программы

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

1 года обучения (стартовый уровень)

№ п/п	Наименование раздела программы	Всего	Теория	Практика	Формы аттестации/контроля
1	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ	2	2	-	Беседа. Анкетирование.
2	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на сплочение.	2	2	-	Игра, ответы на вопросы.
3	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле, о механической кулинарной обработке продуктов и основных способах тепловой обработки. Продуктов, понятие о бракераже.	2	2	-	Педагогическое наблюдение. Фронтальный опрос.
4	Механическая обработка овощей и грибов.	12	2	10	Практическая работа. Заполнение бракеражной таблицы
5	Бутерброды. Чай.	16	2	14	
6	Холодные блюда и закуски.	18	2	16	
7	Десерты из свежих фруктов и ягод.	16	2	14	
8	Мучные изделия (вареники, пельмени, манты, лапша домашняя)	18	2	16	
9	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	16	2	14	
10	Блюда из лаваша.	16	2	14	Практическая, творческая работа
11	Изготовление солёного теста и поделок из него	12	2	10	
12	Способы сервировки праздничного стола.	12	2	10	Беседа, оценка практической работы.
13	Итоговое занятие	2	2	-	Собеседование, практическая работа.
	Итого:	144	26	118	

Содержание учебного плана (стартовый уровень)

Тема 1. Комплектование учебной группы. Инструктаж по ТБ. (2 ч.)

Теория. Знакомство с мотивацией посещения кружка обучающимися. Осознание своих интересов, способностей в данном направлении. Знание о значимости правильного питания в жизни.

Практика. Тестирование.

Тема 2. Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на сплочение. (2 ч.)

Теория. Знакомство с основным понятием курса. Ознакомление с планом работы на год. Правила поведения на занятиях в кулинарном кабинете и переменах. Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Знание о значимости правильного питания в жизни. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях и в условиях предприятий общественного питания.

Практика. Примерный перечень практических заданий: Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах. Тренировочная эвакуация при пожароопасной ситуации. Сплочение коллектива.

Тема 3. Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле, о механической кулинарной обработке продуктов и основных способах тепловой обработки продуктов, понятие о бракераже. (2 ч.)

Теория. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. И предприятия общественного питания.

Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. *Основные понятия:* технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности. Понятие бракеража и органолептическая оценка качества сырья и блюд.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов (12 ч.)

Теория. Основные понятия: пищевая ценность, клетчатка, витамины, бактерицидные вещества, клейстеризация, карамелизация, пигменты - красящие вещества. Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые,

питательные и декоративные качества. Способы первичной обработки овощей и грибов: нарезка простая и сложная.

Практика. Первичная обработка овощей. Нарезка овощей простыми способами, сложными, фигурными, составление композиций из овощей. Требования к качеству и оформлению блюд. Соусы, используемые с овощами. Деловая игра «Правильное хранение овощей».

Тема 5. Бутерброды. Чай.(16 ч.)

Теория. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные, канапе, гамбургеры, чизбургеры и т.д. Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность.

Практика. Технология приготовления чая, посуда, используемая для приготовления и подачи чая. Практическое занятие «Приготовление и сервировка чайного и кофейного стола». Технология приготовления бутербродов, требования к качеству, правила подачи.

Тема 6. Холодные блюда и закуски. (18 ч.)

Теория. Санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок. Технология приготовления , пищевая ценность холодных блюд и закусок.

Практика. Приготовление холодных блюд и закусок требования к качеству, правила подачи, способы оформления.

Тема 7. Десерты из свежих фруктов и ягод. (16 ч.)

Теория. Пищевая ценность фруктов и ягод, санитарная обработка сырья, требования к качеству фруктовых десертов.

Практика. Технология приготовления фруктовых десертов, правила оформления и подачи. Требования к качеству и сроки хранения.

Тема 8. Мучные изделия (пельмени, вареники, манты). (18 ч.)

Теория. Ассортимент мучных изделий, значение, виды, требования к качеству, правила хранения, пищевая ценность.

Практика. Технология приготовления пресного теста и мучных изделий из него, способы лепки изделий.

Тема 9. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов (16 ч.)

Теория. Основные понятия: отделочные полуфабрикаты, рисовальная масса, белковый крем. Назначение отделочных полуфабрикатов, пищевая ценность, правила хранения.

Практика. Технология приготовления рисовальной массы из повидла, белковой рисовальной массы. Технология приготовления, бисквитной посыпки, белкового крема, Приёмы оформления изделий (использование для оформления готовых бисквитных полуфабрикатов).

Тема 10. Блюда из лаваша. (16 ч.)

Теория. Характеристика лаваша, подготовка продуктов. Технология приготовления начинки для лаваша. Способы приготовления фаршированного лаваша, сочетание продуктов, требования к качеству, правила подачи.

Практика. Технология приготовления фаршированного лаваша, правила подачи и оформления .

Тема 11. Приготовление солёного теста и поделок из него. (12 ч.)

Теория. Технология приготовления солёного теста.

Практика. Приготовление солёного теста и поделок из него(муляжи печенья, булочек. Пряников и т.д.)

Тема 12. Способы сервировки праздничного стола.(12 ч.)

Теория. Правила сервировки праздничного стола в зависимости от тематики. Подбор скатерти и приборов, других аксессуаров для сервировки праздничного стола.

Практика. Сервировка праздничного стола к новому году, ко дню рождения ребёнка, мамы, отца, к Рождеству и т.д.

Тема 13. Итоговое занятие (2 ч.)

Проходит в виде практической работы. Ребята заранее вытягивают билет с практическим заданием и приходят с продуктами на итоговую аттестацию и готовят изделие.

1.5. Календарно - тематический план

№ п/п	Название раздела программы	Дата проведения занятия	Количество часов	Тема занятия	Форма занятия	Форма текущего контроля /промежуточной аттестации
1.	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ	03.09.	2	Кулинария – искусство приготовления пищи. Правила техники безопасности при работе.	Лекция с элементами беседы, демонстрация безопасных приёмов работы.	Фронтальный опрос
2.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете. Игры на сплочение.	04.09.	2	Ознакомление с разделами программы. Основные понятия и терминология. Личная гигиена повара. Техника безопасности при приготовлении пищи.	Лекция с элементами беседы, демонстрация безопасных приёмов работы.	Фронтальный опрос, карточки – домино.
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о	10.09.	2	Посуда и оборудование кухни. Правила мытья	Комбинированная форма (лекция,	Фронтальный опрос, тестирование,

	технологическом цикле, о механической кулинарной обработке продуктов и основных способах тепловой обработки. продуктов, понятие о бракераже.			кухонной и столовой посуды. Понятие о механической и тепловой кулинарной обработке продуктов. Бракераж готовой пищи, способы оценки качества пищи.	беседа, демонстрация , ИКТ)	работа с карточками – заданиями.
4.	Механическая обработка овощей и грибов – 12 часов.	11.09.	2	Значение первичной обработки овощей и грибов, этапы, правила, техника безопасности.	Лекция с элементами беседы.	Фронтальный опрос, тестирование, работа с карточками – заданиями.
		17.09.	2	Простые формы нарезки овощей: соломка, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кубики, крошка, шашки,	Практическая.	Проверка соответствия.
		18.09.	2	Сложные формы нарезки овощей: бочонки, стружка, чесночки, гребешки, шестерёчки.	Практическая.	Проверка соответствия.
		24.09.	2	Фигурная нарезка овощей: колокольчики, розы, лилии.	Практическая.	Проверка соответствия.
		25.09.	2	Шинковка овощей.	Практическая.	Проверка соответствия.
		01.10.	2	Оформление блюда «Овощная нарезка для праздничного стола».	Практическая.	Дегустация
5.	Бутерброды. Чай – 16 часов.	02.10.	2	Виды бутербродов, их характеристика, пищевая ценность, способы приготовления в зависимости от назначения. Виды чая, характеристика, пищевая ценность, способы приготовления.	Практическая.	Фронтальный опрос.
		8.10.	2	Технология приготовления открытых	Практическая.	Заполнение бракеражной таблицы.

				бутербродов, правила оформления, подача, требования к качеству.		
		9.10.	2	Технология приготовления закрытых бутербродов, правила оформления, подача, требования к качеству.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		15.10.	2	Технология приготовления закусочных бутербродов, правила оформления, подача, требования к качеству.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		16.10.	2	Технология приготовления фигурных бутербродов, канапе, правила оформления, подача, требования к качеству.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		22.10.	2	Оформление корзиночек из пресного теста, волованов.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		23.10.	2	Способы приготовления чая, требования к качеству, способы подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.ия,
		29.10.	2	Правила сервировки чайного стола.	Практическая.	Проверка соответствия и оригинальность оформления.
6.	Холодные блюда и закуски – 18 часов.	30.11.	2	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Ассотимент, характеристика, требования к качеству холодных блюд и закусок.	Лекция с элементами беседы. Использование ИКТ.	Фронтальный опрос, тестирование, работа с карточками – заданиями.

		05.11.	2	Технология приготовления винегрета, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		06.11.	2	Технология приготовления салата из свежих овощей, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		12.11.	2	Технология приготовления салата фруктового, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		13.11.	2	Технология приготовления блюда «Яйца фаршированные», правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		19.11.	2	Технология приготовления салата из свежей капусты, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.,
		20.11.	2	Технология приготовления фруктовой нарезки, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		26.11.	2	Технология приготовления помидор фаршированных, правила оформления и подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		27.11.	2	Экскурсия на предприятие «Кафе Мечта»	Практическая.	Отчёт о проведённой экскурсии, ответы на вопросы.
7.	Десерты из свежих фруктов и ягод 16 часов.	03.12.	2	Значение десертов из свежих фруктов и ягод в питании человека. Ассортимент, характеристика, требования к качеству, правила	Лекция с элементами беседы. Использование ИКТ.	Фронтальный опрос, тестирование, работа с карточками – заданиями.

				подачи.		
		04.12.	2	Технология приготовления корзиночек из апельсина.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		10.12.	2	Технология приготовления лодочек из банана.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		11.12.	2	Технология приготовления лебедя из яблока.	Практическая.	Оценивание практической работы.
		17.12.	2	Технология приготовления фруктовой нарезки из фигурно нарезанных фруктов.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		18.12.	2	Фруктовый салат «Лето».	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		24.12.	2	Технология приготовления фруктового, травяного чая, правила подачи.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
		25.12.	2	Технология приготовления фруктового коктейля, фруктового пюре, правила оформления, подача.	Практическая.	заполнение бракеражной таблицы.
	1 полугодие – 68 часов.					
8.	Мучные изделия (вареники, пельмени, манты) – 18 часов.	14.01.	2	Значение мучных изделий для организма человека. Ассортимент изделий, характеристика, пищевая ценность.	Лекция, экскурсия в пекарню «Горячий хлеб»	Фронтальный опрос, тестирование, работа с карточками – заданиями.
		15.01.	2	Технология приготовления теста для лапши домашней. Технология приготовления лапши домашней (полуфабрикат).	Практическая.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		21.01.	2	Технология приготовления теста для пельменей.	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката

				Технология приготовления пельменей (полуфабрикат).		а с помощью бракеража, органолептическим путём.
		22.01.	2	Технология приготовления теста для вареников. Технология приготовления вареников (полуфабрикат).	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		28.01.	2	Технология приготовления вареников с фигурным краем (полуфабрикат).	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		29.01.	2	Технология приготовления теста для мантов. Технология приготовления мантов (полуфабрикат).	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		04.02.	2	Технология приготовления вареников ленивых.(полуфабрикат)	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		05.02.	2	Технология приготовления ravioli (полуфабрикат)	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
		11.02.	2	Экскурсия на предприятие «Кулинария»	Практическая работа.	Оценка качества полуфабриката с помощью бракеража, органолептическим путём.
9.	Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов– 16 часов.	12.02.	2	Понятие, характеристика, назначение и правила приготовления отделочных	Лекция с элементами беседы, ИКТ.	Фронтальный опрос

				полуфабрикатов для пирожных и тортов требования к качеству.		
		18.02.	2	Технология приготовления рисовальной массы из повидла и белкового крема и оформление готового бисквитного полуфабриката.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
		19.02.	2	Технология приготовления рисовальной массы из повидла и белкового крема и оформление готового бисквитного полуфабриката.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
		25.02.	2	Технология приготовления рисовальной массы из повидла и белкового крема и оформление готового бисквитного полуфабриката.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
		26.02.	2	Оформление готового бисквитного полуфабриката повидлом, белковым кремом и посыпками.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
		04.03.	2	Оформление готового бисквитного полуфабриката повидлом, белковым кремом и посыпками.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
		05.03.	2	Оформление готового бисквитного полуфабриката повидлом, белковым кремом и посыпками.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.

		11.03.	2	Оформление готового бисквитного полуфабриката повидлом, белковым кремом и посыпками.	Практическая работа	Органолептическая оценка, самоконтроль.
10.	Изделия из лаваша- 16 часов.	12.03.	2	Лаваш, виды, назначение, пищевая ценность (национальная кухня)	Лекция с элементами беседы, ИКТ.	Фронтальный опрос.
		18.03.	2	Лаваш фаршированный повидлом	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
		19.03.	2	Лаваш с ветчиной и сыром	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
		25.03.	2	Лаваш с яйцом. Сыром и свежим огурцом	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
		26.03.	2	Лаваш со сладкой творожной массой	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
		01.04.	2	Торт из лаваша фруктовый	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
		02.04.	2	Торт из лаваша закусочный	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной

						таблицы.
		08.04	2	Пирожные из лаваша с повидлом и белковым кремом	Практическая работа	Оценка качества органолептическим путём, заполнение бракеражной таблицы.
10.	Технология приготовления солёного теста и изделий из него	09.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него: муляжи печенья.	Практическая работа	Наблюдение.
		15.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него: муляжи булочек.	Практическая работа	Наблюдение. Оценивание.
		16.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него: муляжи коржиков.	Практическая работа	Наблюдение. Оценивание.
		22.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него: муляжи баранок, бубликов, сушек.	Практическая работа	Наблюдение. Оценивание.
		23.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него: муляжи ватрушки с творогом.	Практическая работа	Наблюдение. Оценивание.
		29.04.	2	Технология приготовления солёного теста и изделий из него на свободную тему.	Практическая работа	Наблюдение. Оценивание.
11.	Способы сервировки праздничного стола – 12 часов.	30.04.	2	Правила сервировки праздничного стола, понятие банкет, фуршет.	Лекция с элементами беседы, ИКТ.	Фронтальный опрос, работа по карточкам.
		06.05.	2	Сервировка праздничного семейного стола. Праздник «День рождения»	Практическая работа	Наблюдение. Самооценивание. Оценивание педагогом.
		07.05.	2	Сервировка праздничного стола.	Практическая работа	Наблюдение. Самооценивание

				Праздник «Новый год»»		Оценивание педагогом.
		13.05.	2	Сервировка праздничного стола. Праздник «8 марта»	Практическая работа	Наблюдение. Самооценивание педагогом.
		14.05.	2	Сервировка праздничного семейного стола. Праздник «Пасха»	Практическая работа	Наблюдение. Самооценивание педагогом.
		20.05.	2	Сервировка праздничного семейного стола. Праздник «Вечер для двоих»	Практическая работа	Наблюдение. Самооценивание педагогом.
12.	Итоговое занятие	21.05.	2	Итоговая контрольная работа. Изготовление блюда	Самостоятельная практическая работа	Контроль знаний.
	За 2 полугодие – 76 часов					
	Всего:		144			

Итоговое занятие (2 ч.) в приложение 3 указано практическое задание.

Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1. Календарный учебный график

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Количество учебных недель	36
Первое полугодие	С 03.09.2024г. по 31.12.2024г. 17 недель
Каникулы	С 25.12.2024г. по 7.01.2025г.
Второе полугодие	С 08.01.2025г. по 25.05.2025г. 19 недель
Итоговая аттестация	21.05.2025г.

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Успешной реализации учебного процесса способствует соответствующая материально-техническая база.

Учебный кабинет, для теоретических занятий, светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией, так как занятия проводятся с обязательным соблюдением режима проветривания.

В учебной кухне подведена вода, электропитание, отопление, имеется холодильник, производственные столы посуда, инструменты и приспособления, средства малой механизации, ножи и т.д.:

- Тостер
- Бытовые современные кухонные приборы и приспособления: вафельница, блендер, миксер, чайник и т.п.
- Комплект мисок
- Набор посуды
- Разделочные доски и ножи
- Сковорода
- Столовые приборы

Перечень расходных материалов, необходимых для проведения занятий на группу 12 человек

1. Кондитерские мешки – 6 шт.
2. Пергаментная бумага- 6 шт.
3. Скатерти – 6 шт.
4. Салфетки тканые – 12 шт.
5. Салфетки бумажные – 6 упаковок
6. Полотенца бумажные – 6 рулонов
7. Моющие средства для посуды – 6 шт.
8. Чистящие средства для посуды – 6 шт.
9. Салфетки кухонные – 6 шт.
10. Мыло жидкое – 1 шт.

Учебная кухня оборудована разделочными столами. Все оборудование имеет соответствующую маркировку.

Все используемые материалы безопасными для здоровья детей.

Для теоретических занятий:

1) Помещение, удовлетворяющее требованиям к образовательному процессу в учреждениях дополнительного образования, оснащенный мебелью: стол для педагога, ученические столы, стулья, шкафы; магнитная доска, магниты, маркеры, стенды. Предметно-развивающая среда должна быть легко трансформируемой, полифункциональной, вариативной, доступной и безопасной. Желательно, чтобы в кабинете можно было свободно переставлять мебель.

2) ТСО:

- компьютер с выходом в сеть интернет;
- проектор;
- экран для презентации;
- принтер для цветной печати;

- сканер;
 - аппаратура для фото- и видеозаписи.
- 3) Канцелярские материалы для теоретических занятий:
- бумага писчая;
 - тетради для записей
 - шариковые ручки (по количеству участников группы);
- 4) Для реализации программы—предназначена наглядность:
- плакаты: «Изделия из теста», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.
- контрольно-оценочные материалы: тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- наглядный иллюстративный материал;
 - натуральные образцы продуктов;
- Все учащиеся имеют специальную одежду.
- 5) Дидактический материал включает в себя специальную и дополнительную литературу, разработки отдельных методических аспектов необходимых для проведения занятий:
- дополнительная общеобразовательная программа;
 - методические рекомендации;
 - сборники материалов, конспекты занятий;
 - содержание инструктажа по правилам техники безопасности для обучающихся на учебном занятии, во время выездных занятий, проведения массовых мероприятий и.т.п.;
- 6) Кадровые условия реализации программы.
- Реализацию данной образовательной программы осуществляет педагог, имеющий высшее и средне-специальное педагогическое образование, обладающий достаточными теоретическими знаниями и опытом практической деятельности в области кулинарии.
- 7) Организационные условия реализации программы:
- Данная программа предлагает проведение практических работ с делением группы на подгруппы в количестве не более 6 человек, следовательно, группа должна быть не более 12.

2.3. Формы аттестации

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

- Входная диагностика (сентябрь) – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение.

Форма проведения: тестирование (Приложение № 1).

- Текущий контроль (в течение всего учебного года). Формы проведения текущего контроля: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и

учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

- Промежуточная аттестация – проводится в середине учебного года (декабрь) по изученным темам, для выявления уровня освоения содержания программы и своевременной коррекции учебно-воспитательного процесса. Форма проведения: тестирование, выполнения практической работы по выбору обучающихся (Приложение № 2).

Итоговый контроль – проводится в конце года обучения (май) и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения. Форма проведения: тестирование, выполнение практической работы. (Приложение № 3). Результаты участия обучающихся в творческих мероприятиях заносятся в «Карту учета творческих достижений».

2.4. Контрольно-оценочные материалы

Уровень освоения материала выявляется в беседах, в выполнении практических и творческих заданий. В течение года ведется индивидуальное педагогическое наблюдение за творческим развитием каждого обучающегося (Приложение 3).

Оценочные задания спроектированы таким образом, чтобы результат их выполнения, сложившийся наличный уровень развития и образования участника сравнивался с его же предшествующим уровнем.

Критерии определения уровня освоения программы

Критерии оценки результатов текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации:

- 1) Критерии оценки теоретической подготовки обучающихся:
 - соответствие теоретических знаний программным требованиям;
 - осмысленность и свобода владения специальной терминологией.
- 2) Критерии оценки практической подготовки обучающихся:
 - соответствие уровня практических умений и навыков программным требованиям;
 - свобода владения специальным инструментом, оборудованием и оснащением;
 - качество выполнения практического задания.
- 3) критерии личностного развития обучающихся:
 - формирование коммуникативных качеств, трудолюбия и работоспособности;
 - степень способности детей к творчеству.

В конце учебного года педагог обобщает результаты всех диагностических процедур и определяет уровень результатов образовательной деятельности каждого обучающегося - интегрированный показатель, в котором отображена концентрация достижений всех этапов и составляющих учебно-воспитательного процесса.

Результаты освоения программного материала определяются по трём уровням: высокий (В), средний (С), низкий (Н).

Результаты промежуточной и итоговой аттестации представляются как уровень успешности освоения дополнительной общеразвивающей программы:

- Высокий уровень (В) – 100-71 % - обучающийся умеет применять полученные знания и умения для выполнения самостоятельных заданий, его деятельность отмечена умением самостоятельно оценивать различные ситуации, явления, факты, выявлять и отстаивать личную позицию.

- Средний уровень (С) – 50-70 % - обучающийся воспроизводит основной программный материал, выполняет задания по образцу, обладает элементарными умениями учебной деятельности, самостоятельно применяет знания в стандартных ситуациях, исправлять допущенные ошибки.

- Низкий уровень (Н) – менее 50 % - обучающийся различает объекты изучения, воспроизводит незначительную часть программного материала, с помощью педагога выполняет элементарные задания.

Результаты педагогического мониторинга образовательных результатов каждой группы заносятся педагогом в «Лист результатов диагностики».

Данные о результатах обучения анализируются на итоговом занятии.

Сведения о проведении и результатах промежуточной и итоговой аттестации фиксируются в протоколах и сдаются администрации.

Важными показателями успешности освоения программы являются: развитие интереса обучающихся к предмету и занятиям кружкового объединения.

2.5. Методическое обеспечение программы

Программное содержание, методы, формы, средства обучения отбирались с учетом выше обозначенных принципов и основных направлений развития дополнительного образования, отраженных в Концепции развития дополнительного образования детей (распоряжение Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р).

Содержание программы ориентировано на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей, обучающихся в интеллектуальном, художественно-эстетическом развитии;
- формирование и развитие творческих способностей, обучающихся;

Педагогами активно используются **современные образовательные технологии**: проектные, информационно-коммуникационные, личностно-ориентированного обучения, технологии мастерских.

Формы проведения занятий

1. Беседа.
2. Практическое занятие.
3. Конкурс.

4. Мастер-класс..

Формы организации деятельности обучающихся на занятии:

- фронтальная – при беседе, показе, объяснении;
- коллективная – при организации проблемно-поискового или творческого взаимодействия между детьми;
- групповая – для выполнения определенных задач (участие в конкурсах);
- индивидуальная – при выполнении практического задания.

Программа предполагает обязательное освоение ряда взаимосвязанных учебных дисциплин: естественнонаучных (физика, химия, биология информатика, математика); истории; психологии общения.

Список литературы

Список литературы для педагога

1. Барановский, В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ / (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.
2. Биллер, Р. Как украсить блюда /Р. Биллер. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.
3. Боровская, Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только /Э. Боровская. – М.: ЭКСМО, 2009. - 512 с.
4. Буйлова, Л.Н. Организация методической службы учреждений дополнительного образования детей: учеб.-метод. пособие / Л.Н. Буйлова, С.В. Кочнева. – М.: Гуманитарный издательский центр «Владос», 2001 – 160 с.
5. Буле, М. Мясной букварь /М. Буле. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.
6. Гумницкий, Т.Н. Эстетика в общественном питании / Т.Н. Гумницкий, О.М. Кононова. – М.: Экономика, 2000. – 134 с.
7. Деревянко, Т. Украшение из фруктов и овощей / Т. Деревянко. – Москва: «АТС – ПРЕСС», 2004. – 124 с.
8. Дятлова, Г.В. Современная энциклопедия этикета / Г.В. Дятлова, С.А. Хворостукина. - ТД «Издательство Мир книги», 2005.
9. Ермакова, В.И. Основы кулинарии: Учеб. для 8-11 кл. общеобразоват. учреждений/ В.И. Ермакова. – М.: Просвещение, 2002.
10. Ивлева, В.В. Шеф-повар. Практическое руководство /В.В. Ивлева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. - 576 с.
11. Кенгис, Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов /Р.П. Кенгис. - 4-е изд., стер. – М.: изд. «Колос»,2009. – 239 с.
12. Ковалева, В.М. Русская кухня: традиции и обычаи /В.М. Ковалева, Н.П. Могильный. – М.: Сов. Россия, 1999.

13. Ковалёва, В.М. 500 рецептов славянской трапезы / В.М. Ковалева, Н.П. Могильный. – М.; 1992. – 232 с.
14. Красичкина, А.Г. Украшение блюд /А.Г. Красичкина. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.

Литература для учащихся:

1. Александрова, Л.Ю. Блюда из картофеля / Л.Ю. Александрова. – Иркутск: 2001. – 165 с.
2. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. –М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
3. Бородина, М.Б. Вы ждёте гостей /М.Б. Бородина, Л.В. Иофоре. – Иркутск: 2001. – 170 с.
4. Бондарева, Н. Ланч с Сосискиным /Н.Бондарева. – Москва: 2000. – 130 с.
5. Братушева, А. Оригинальные украшения для закусок /А. Братушева. – Москва: 2010. – 146 с.
6. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
7. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
8. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
9. Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб.для 7 классов общеобразоват. учреждений / В.И. Ермакова. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2014. – 190 с.
10. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи / В.М. Ковалев, Н.П. Могильный. – М.: Сов. Россия, 1999.
11. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
12. Ляховская, Л.П. Русская кухня / Л.П. Ляховская. – СПб.: Кристалл, 1999.

Сайты, использованные для разработки программы и организации образовательного процесса:

1. Видеоурок «Технология приготовления бутербродов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng>
2. Видеоурок «Разделка рыбы на филе» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=lAHaIDFreFM>
3. Видеорецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=s1DVYom4JI8>
4. Видеорецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа:
<https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тест для входного контроля знаний обучающихся

1. Дайте определение, кулинария это _____
2. Перечислите овощи, входящие в группу клубнеплодов - _____
3. Что такое ПОЛУФАБРИКАТ _____
4. Какие блюда русской кухни Вы знаете _____
5. Какие овощи относят к группе корнеплодов, перечислите _____
6. Какие формы нарезки огурцов Вы знаете? _____
7. Какие виды бутербродов Вы знаете? _____
8. Объясните, что такое жарка продукта во фритюре? _____
9. Объясните, что такое БЛАНШИРОВАНИЕ? _____
10. Какие Вы знаете виды капустных овощей? _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Тест для промежуточного контроля знаний обучающихся

1. Какие овощи входят в состав плодовых _____
2. Что такое топинамбур? _____
3. Что такое БРОККОЛИ _____
4. Что такое ПРИПУСКАНИЕ _____
5. Какие размеры у формы нарезки картофеля соломкой? _____
6. Какие виды растительных масел Вы знаете _____
7. Какие требования гигиены и санитарии предъявляются к спецодежде повара? _____
8. Какие виды маркировок разделочных досок Вы знаете? _____
9. Какие компоненты входят в состав теста для пельменей? _____
10. Перечислите пищевые вещества, входящие в состав продуктов: _____

Итоговый контроль знаний (Практическое задание)

1. Приготовить блюдо «Яйца фаршированные»
2. Приготовить блюдо «Помидоры фаршированные»
3. Приготовить блюдо «Бутерброды открытые»
4. Приготовить блюдо «Бутерброды канапе»
5. Приготовить блюдо «Лаваш фаршированный»
6. Приготовить блюдо «Бутерброды закусочные»
7. Приготовить блюдо «Овощная нарезка»
8. Приготовить блюдо «Ассорти овощное»
9. Приготовить композицию из фигурно нарезанных овощей
10. Приготовить композицию из фигурно нарезанных фруктов и ягод
11. Приготовить салат из свежих овощей
12. Приготовить салат из варёных овощей
13. Приготовить винегрет
14. Приготовить десерт из белкового крема
15. Приготовить фруктовый салат – коктейль
16. Приготовить салат коктейль с ветчиной и сыром.