

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного образования межшкольный учебный комбинат  
пгт.Кильмезь Кировской области

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУДО пгт. Кильмезь  
М.М.Фазулов  
Приказ № 87 от 01.09.2023г .



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
художественной направленности  
«Пальчики оближешь»

Возраст учащихся: 10-14 лет  
Срок реализации: 2 года

Автор – составитель:  
Микрюкова Наталья Николаевна,  
педагог дополнительного образования

пгт. Кильмезь, 2023 г.

## **Пояснительная записка**

Кухня – это в своём роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта. И этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, особенно молодым людям. И нередко приходится слышать, вследствие этого, и о не удовольствиях в семейной жизни, отсутствием взаимопонимания. Также домашняя кухня – далеко немаловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения. Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной. В основе организации работы в кружке лежат субъектные взаимоотношения руководителя кружка и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности. Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

**Актуальность программы** «Пальчики оближешь» 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.

**Направленность программы** – художественная.

**Отличительной особенностью** данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

**Адресат программы.** Программа предназначена для детей в возрасте 10-14 лет. Программа рассчитана на 2 года обучения. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Всего 144 часа.  
Возможно дистанционное обучение с помощью интернет - ресурсов.

**Социальная значимость** программы обусловлена возможностью позитивного воздействия на ребенка за счет его самореализации в процессе обучения кулинарии. Занимаясь по программе, дети не только осваивают приготовление разнообразных блюд, но и реализуют свой творческий потенциал, погружаясь в данный вид творчества.

**Цель программы** - развитие творческих и коммуникативных способностей воспитанников через обучение приготовлению блюд из различных продуктов.

**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;
- прививать навыки работы в группе;

### **Формы подведения итогов**

Реализация программы кружка кулинарного искусства «Пальчики оближешь» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую конкурсную работу обучающихся. Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы. Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом. Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы. Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд. Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При низком уровне освоения программы обучающийся:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;
2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
3. низкая эстетика подачи готового блюда

При среднем уровне освоения программы обучающийся:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. средний уровень соблюдения рецептуры;
3. средний уровень эстетики подачи готового блюда

При высоком уровне освоения программы обучающийся:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;
2. высокий уровень соблюдения рецептуры;
3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подаче изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

### Учебный план 1 года обучения

№	Разделы и темы	Кол-во часов	Теория	Практика
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
1	Знакомство с кружком. Правила техники безопасности. Санитарно – гигиенические требования. Сервировка стола. Правила этикета за столом. Входящий контроль	2	2	
<b>2</b>	<b>Салаты</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места	2	1	1
2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	2	1	1
3	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Винегрет.	2	1	1
4	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей	2	1	1
5	Приготовление салата оливье. Подача.	2	1	1
6	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	2	1	1
7	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата. Текущий контроль	2	1	1
<b>3</b>	<b>Закуски</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	2	2	
2	Приготовление сложных холодных бутербродов	2		2
3	Приготовление горячих закрытых бутербродов	2		2
4	Блюда французской кухни. Приготовление	2		2

	канапе.			
5	Урок -соревнование «Воскресный завтрак». Текущий контроль	2		2
<b>4</b>	<b>Блюда из яиц</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	2	2	
2	Приготовление «мраморных» яиц.	2		2
3	Яйца жареные. Приготовление яичницы по - болгарски.	2		2
4	Приготовление французского омлета	2		2
5	Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц.	2		2
6	Приготовление «гоголя -моголя». Текущий контроль	2		2
<b>5</b>	<b>Блюда из круп и макаронных изделий</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>13</b>
1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Блюда из них	2	2	
2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	2	1	1
3	Английская овсянка с бананом.	2		2
4	Каша «Дружба»	2		2
5	Пшеник	2		2
6	Плов овощной	2		2
7	Спагетти	2		2
8	Запеканка из макарон. Текущий контроль	2		2
<b>6</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>12</b>
1	Мучные изделия. Виды теста.	2	2	
2	Русские блины	2		2
3	Блинчики с начинками	2		2
4	Шарлотка с яблоками	2		2
5	Хворост	2		2
6	Коржики молочные	2		2
7	Печенье на кефире. Текущий контроль	2		2
<b>7</b>	<b>Итоговое занятие 1 года обучения</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
1	Подведение итогов года. Конкурс юных поварят. Награждение. Чаепитие.	4		4

	Промежуточный контроль.			
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>54</b>

## Содержание программы 1 года обучения

### *1. Введение*

Теоретическая часть. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола. Входящий контроль.

### *2. Салаты.*

#### 1 занятие

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

Практическая часть. Практическое задание по организации своего рабочего места.

#### 2 занятие

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.

Практическая часть. Приготовление салата из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

#### 3 занятие

Теоретическая часть. Признаки определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Винегрет.

Практическая часть. Приготовление овощного салата «винегрет». Подача салата.

#### 4 занятие

Теоретическая часть. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособление для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей.

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

#### 5 занятие

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

Практическая часть. Приготовление салата оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

#### 6 занятие

Практическая часть. Приготовление сложного салата «грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата.

#### 7 занятие

Практическая часть. Готовимся к Новому году. Приготовление оригинального праздничного салата «Новогодняя елочка». Текущий контроль.

### **3. Закуски**

#### 1 занятие

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

#### 2 занятие

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

#### 3 занятие

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

#### 4 занятие

Практическая часть. Приготовление французского закусочного бутерброда канапе, используя специальные приспособления. подача бутербродов.

#### 5 занятие

Практическая часть. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак». Текущий контроль.

### **4. Блюда из яиц**

#### 1 занятие

Теоретическая часть. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

#### 2 занятие

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

#### 3 занятие

Практическая часть Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

#### 4 занятие

Практическая часть. Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

## 5 занятие

Практическая часть. Закусочные блюда из яиц. Приготовление фаршированных яиц. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

## 6 занятие

Практическая часть. Десертные блюда из яиц. Приготовление фруктово-ягодного «гоголя-моголя». Текущий контроль.

## **5. Блюда из круп и макаронных изделий**

### 1 занятие

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.

### 2 занятие

Теоретическая часть. Каша. Особенности Русской национальной кухни. Вязкие каши. Практическая часть Приготовление вязкой манной каши.

### 2 занятие

Практическая часть. Английская кухня. Приготовление английской овсяной каши с бананом. Работа с технологическими картами.

### 3 занятие

Практическая часть. Приготовление сложной молочной каши «Дружба». Работа с технологическими картами.

### 4 занятие

Практическая часть. Приготовление крупяных запеканок. Приготовление пшеника. Работа с технологическими картами.

### 5 занятие

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

### 6 занятие

Практическая часть. Несливной способ приготовления макаронных изделий. Приготовление запеканки из макарон. Подача готового блюда. Текущий контроль.

## **6. Изделия из теста**

### 1 занятие

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. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.



## 2 занятие

Практическая часть. Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.

## 3 занятие

Практическая часть. Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.

## 4 занятие

Практическая часть. Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

## 5 занятие

Практическая часть. Приготовление хвороста. Подача готового блюда.

## 6 занятие

Практическая часть. Приготовление коржиков молочных. Подача готового блюда.

## 7 занятие

Практическая часть. Приготовление печенья на кефире. Подача готового блюда.

## **7. Итоговое занятие**

Практическая часть. Подведение итогов года. Конкурс юных поварят. Награждение. Чаепитие. Промежуточный контроль.

## **Учебный план 2 года обучения**

№	Разделы и темы	Кол-во часов	Теория	Практика
<b>1</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
1	Знакомство с программой 2 года обучения. Правила безопасности труда на занятиях. Санитарно- гигиенические требования. Правила поведения на занятиях	2	2	
<b>2</b>	<b>Блюда для завтрака</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>11</b>
1	Приготовление манника	2	1	1
2	Приготовление сырников	2		2
3	Приготовление манных биточков	2		2
4	Приготовление манных оладий	2		2
5	Приготовление творожной запеканки	2		2
6	Приготовление пиццы. Текущий контроль	2		2
<b>3</b>	<b>Национальная кухня</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>	<b>1,5</b>
1	Приготовление чак- чака	2	0.5	1.5

<b>4</b>	<b>Блюда из овощей</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>9</b>
1	Приготовление драников	2	1	1
2	Приготовление котлет морковных	2		2
3	Приготовление оладий из кабачков	2		2
4	Картофельные котлеты с соусом	2		2
5	Картофель «фри». Текущий контроль	2		2
<b>5</b>	<b>Первые блюда</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
1	Борщ вегетарианский	2	1	1
2	Суп- пюре из овощей	2		2
3	Суп овощной на курином бульоне. Текущий контроль	2		2
<b>6</b>	<b>Блюда из мяса</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
1	Плов	2	1	1
2	Оладьи «Растрепки» из куриной грудки	2		2
3	Гуляш, поджарка из куриного филе. Текущий контроль	2		2
<b>7</b>	<b>Блюда из рыбы</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1	Рыба запеченная	2	1	1
2	Котлеты из рыбной консервы. Текущий контроль	2		2
<b>8</b>	<b>Блюда из рубленого мяса</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1	Суп овощной с фрикадельками	2	1	1
2	Тефтели куриные. Текущий контроль	2		2
<b>9</b>	<b>Торты без выпечки</b>	<b>6</b>		<b>6</b>
1	Торт из крекера «Рыбки»	2		2
2	Торт из кукурузных палочек	2		2
3	Сладкие колбаски. Текущий контроль	2		2
<b>10</b>	<b>Изделия из сдобного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1	Кекс кофейный	2	1	1
2	Кекс банановый. Текущий контроль	2		2
<b>11</b>	<b>Изделия из песочного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1	Печенье песочное	2	1	1
2	Торт «Медовый». Текущий контроль	2		2
<b>12</b>	<b>Изделия из заварного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

1	Торт «Дамские пальчики»	2	1	1
2	Трубочки со взбитыми сливками. Текущий контроль	2		2
<b>13</b>	<b>Изделия из бисквитного теста</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
1	Рулет с кремом	2	1	1
2	Торт бисквитный с кремом. Текущий контроль	2		2
<b>14</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
1	Подведение итогов года. Конкурс юных поварят. Награждение. Чаепитие. Итоговый контроль	4		4

## Содержание программы 2 года обучения

### *1. Вводное занятие*

Теоретическая часть. Введение в программу 2 года обучения. Правила безопасности при работе с оборудованием в кабинете кулинарии, при работе с режущими и другими инструментами и приспособлениями. Правила внутреннего распорядка.

### *2. Блюда для завтрака*

#### 1 занятие

Теоретическая часть. Значение завтрака в дневном рационе. Питательная ценность творога, круп. Блюда для завтрака. Варианты приготовления манника.

Практическая часть. Приготовление манника. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

#### 2 занятие

Практическая часть. Приготовление сырников. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

#### 3 занятие

Практическая часть. Приготовление манных биточков. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

#### 4 занятие

Практическая часть. Приготовление манных оладий. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

#### 5 занятие

Практическая часть. Приготовление творожной запеканки. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

#### 6 занятие

Практическая часть. Итальянская кухня. Приготовление пиццы. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

### **3. Национальная кухня**

Теоретическая часть. Особенности татарской кухни. Праздничные блюда в татарской кухне.

Практическая часть. Приготовление чак- чака. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

### **4. Блюда из овощей**

1 занятие

Теоретическая часть. Питательная ценность овощей. Первичная обработка овощей. Способы тепловой обработки овощей. Разновидность блюд из овощей.

Практическая часть. Приготовление dranиков картофельных. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление котлет морковных. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть. Приготовление оладий из кабачков. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

4 занятие

Практическая часть. Приготовление картофельных котлет со сметанным, грибным соусом. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

5 занятие

Практическая часть. Приготовление картофеля «фри». Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

### **5. Первые блюда**

1 занятие

Теоретическая часть. Значение супов. Разновидности первых блюд. Правила варки супов.

Практическая часть. Приготовление борща вегетарианского. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление супа- пюре овощного. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть. Приготовление супа овощного на курином бульоне. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

### **6. Блюда из мяса**

1 занятие

Теоретическая часть. Пищевая ценность мяса. Способы тепловой обработки мяса. Блюда из мяса.

Практическая часть. Приготовление плова. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление оладий «Растрепки» из куриной грудки. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть. Приготовление гуляша, поджарки. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## **7. Блюда из рыбы**

1 занятие

Теоретическая часть. Пищевая ценность рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Обработка рыбы. Блюда из рыбы.

Практическая часть. Приготовление рыбы запеченной. . Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2.занятие

Практическая часть. Приготовление котлет из рыбной консервы . Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## **8. Блюда из рубленого мяса**

1 занятие

Теоретическая часть. Способы механической обработки мяса. Блюда из рубленого мяса. Технология приготовления фрикаделек.

Практическая часть. Приготовления супа овощного с фрикадельками. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление тефтелей из куриного филе. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль

## **9. Торты без выпечки**

1 занятие

Теоретическая часть. Сладкие блюда из готовых кондитерских изделий.

Практическая часть. Приготовление торта из крекера «Рыбки. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление торта из кукурузных палочек. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

3 занятие

Практическая часть. Приготовление сладких колбасок. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## ***10. Изделия из сдобного теста***

1 занятие

Теоретическая часть. Состав сдобного теста. Технология приготовления сдобного теста. Изделия из него.

Практическая часть. Приготовление кекса кофейного. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление кекса бананового. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## ***11. Изделия из песочного теста***

1 занятие

Теоретическая часть. Ингредиенты песочного теста. Технология приготовления песочного теста.

Практическая часть. Приготовление печенья песочного. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление торта «Медовый». Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## ***12. Изделия из заварного теста***

1 занятие

Теоретическая часть. Правила приготовления заварного теста. Изделия из него.

Практическая часть. Приготовление торта «Дамские пальчики» со сметанным кремом. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление трубочек со взбитыми сливками. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## ***13. Изделия из бисквитного теста***

1 занятие

Теоретическая часть. Состав бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из него.

Практическая часть. Приготовление рулета бисквитного со сливочным кремом. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами.

2 занятие

Практическая часть. Приготовление торта бисквитного с кремом. Подача готового блюда. Работа с технологическими картами. Текущий контроль.

## ***14. Итоговое занятие***

Практическая часть. Подведение итогов программы. Конкурс юных поварят. Награждение. Чаепитие. Итоговый контроль.



## **Дидактическое обеспечение**

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

## **Условия реализации программы**

### **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 родительской помощи.

### **Список литературы**

1. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Пашук З.Н. , Готовим дома.- М., Высшая школа, 1993.
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.