

**МКУ « Отдел образования» Ютазинского муниципального района  
Республики Татарстан  
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования  
«Центр детского творчества»**

Принята на заседании  
методического (педагогического) совета  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

Утверждаю  
директор МБУ ДО «ЦДТ»  
\_\_\_\_\_ Г.Н.Гильманова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
художественной направленности « Кулинария»**

Возраст обучающихся: 6-15 лет  
Срок реализации: 3 года

Автор- составитель:  
Вахитова Татьяна Ивановна, педагог дополнительного образования

п.г.т.Уруссу  
2018г

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Тематический план на первый год обучения	7
3. Содержание программы первого года обучения	9
4. Тематический план второго года обучения	15
5. Содержание программы второго года обучения	17
6. Условия реализации программы кружка	20
7. Формы и методы оценивания результатов	20
8. Список литературы	22
9. Интернет в помощь учителю	22
10. Общеобразовательные ресурсы	23

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основными задачами учреждения дополнительного образования детей являются:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

Реализация программы дополнительного образования детей «Пальчики оближешь», рассчитанной на три года обучения, позволяет решать в реальных условиях Центра детского творчества все перечисленные задачи, определенные Типовым положением об образовательном учреждении дополнительного образования. Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе «Пальчики оближешь» способствует организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Программа предназначена для дополнительного обучения детей от 6-ти до 17-ти лет.

Образовательная программа «Пальчики оближешь» направлена на формирование культуры здоровья и охраны жизнедеятельности.

Программа способствует:

- развитию представлений о способах сохранения и укрепления здоровья, его охраны;
- выработке представлений об основных нормах и правилах здоровьесберегающего поведения;

- выработке основных представлений о здоровом образе жизни, условиях, способах охраны жизнедеятельности и последствиях соблюдения или нарушения утверждаемых современной культурой норм и правил.

### **Цель программы:**

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

Для достижения поставленной цели предполагается решить следующие **задачи:**

#### **обучающие:**

- - ознакомить с историей кулинарного ремесла, формировать интерес к занятиям кулинарии;
- - расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления блюд, их подаче и сервировке стола;
- - ознакомить с профессией повара;
- - обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием;
- - способствовать творческому развитию детей;
- - вырабатывать навыки здорового образа жизни.

#### **развивающие:**

- **развивать:**
- - целеустремлённость и настойчивость в достижении результата;
- - эстетический вкус у учащихся;
- - познавательные процессы (память, мышление, внимание, воображение)

#### **воспитательные:**

- **способствовать:**
- - к формированию компетентности в области кулинарии;
- - к формированию чувства уверенности в своих силах, самостоятельности, аккуратности, трудолюбия.

#### **в сфере познавательных способностей:**

- **формировать:**
- - познавательную мотивацию и интересы учащихся;
- - коммуникативные личные качества;
- - готовность и способность к сотрудничеству;
- - умение принимать, сохранять и реализовывать учебные цели;
- - умение планировать, контролировать и оценивать учебные действия и их результат;
- - способность осознавать и оценивать свои мысли и действия, соотносить результат деятельности с поставленной целью

- Задачи решаются в комплексе во время обучающих бесед, показа и практической самостоятельной работы по изготовлению блюд, наблюдений, упражнений, презентаций.

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

- знакомить детей с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре;
- формировать навыки и умения приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира развивая терпение, настойчивость, трудолюбие;
- знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей, приучить к самообслуживанию;
- освоить технологию определения признаков доброкачественности продуктов;
- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формировать представление о рациональном и здоровом натуральном питании;
- формировать умение рационально организовать труд на своем рабочем месте;
- выработать безопасные и санитарно – гигиенические приемы труда;
- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и правилами их эксплуатации;
- знакомить обучающихся с технологией осуществления проектно-исследовательской деятельности в сфере изучения кулинарных традиций.
- развивать интерес к творческому познанию и самовыражению;
- формировать и поддерживать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;
- способствовать развитию художественного вкуса;
- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие формы обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Соответствие уровня развития детей программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий. Критерии оценки уровня освоения программных требований работы по пяти показателям: *знания и умения, мотивация познания, творческая активность, эмоциональная настроенность, достижения.*

В результате прохождения программного материала воспитанники, как правило

**знают:**

- историю кулинарного мастерства, обычаи и традиции национальной кухни;
- правила санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами;
- различия кухонь и будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания;
- классификацию блюд и правила сервировки стола;
- технологию приготовления блюд, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

**умеют:**

- пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
- обрабатывать сырьё;
- приготавливать полуфабрикаты для варки, припускания, жарки, тушения и запекания;
- пользоваться оборудованием предприятий общественного питания;
- производить тепловую обработку продуктов;
- приготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с технологическим процессом;
- определять качество приготовленных блюд и кулинарных изделий.

**владеют:**

навыками приготовления кулинарных блюд и изделий по технологическим карточкам.

В процессе реализации данной программы формируются следующие познавательные способности:

- личностная мотивация к познанию;
  - учитывать позицию другого;
  - организовывать и осуществлять сотрудничество с педагогом и сверстниками;
  - принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию;
  - контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы.
- Учащиеся получают возможность научиться:
- технологии приготовления пищи;
  - понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.

Для определения усвоением изученного материала будут использоваться - тесты, проверочные практические работы, собеседования, творческие задания.

Содержание первого года обучения включает в себя темы, на освоение которых отводится 144 часа. На освоение тем второго и третьего года обучения отводится 216 часов. Режим занятий: два – три занятия в неделю по 2-3 часа с 10-минутными

перерывами. Занятия проводятся в учебном помещении, оборудованном в соответствии с установленными нормами и требованиями к кабинету.

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

### Учебно-тематический план обучения

#### Первый год обучения 144 часа

№	Наименование темы	Всего часов	Теория	Практика
<b>1 Раздел: Первичная обработка</b>		<b>34</b>		
1	Вводное занятие. Основы санитарии.	2	2	0
2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	2	2	0
3	Первичная обработка овощей	10	2	8
4	Простая нарезка овощей	10	2	8
5	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	10	2	8
	<i>Результат: Умение владеть ножами; отработанные навыки по первичной обработке овощей и нарезке полуфабрикатов</i>			
<b>2. Раздел: Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>60</b>		
6	Приготовление салатов из свежих овощей	14	4	10
7	Приготовление салатов из вареных овощей	14	4	10
8	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	12	2	10
9	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	8	2	6
10	Приготовление салата -коктейля	12	4	8
	<i>Результат: отработанные навыки по приготовлению холодных блюд и закусок; умение пользоваться инструментом и инвентарем.</i>			
<b>3 Раздел: Сервировка стола</b>		<b>14</b>		
17	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину,	14	4	10

	чаю. Праздничная сервировка стола. Правила пользования предметами сервировки. Способы сворачивания салфеток.			
	<i>Результат: умение сервировать стол, отработанные навыки по складыванию салфеток</i>			
<b>4. Раздел: Оборудование</b>		<b>10</b>		
18	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	6	4	2
19	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	4	2	2
	<i>Результат: Знание названия оборудования, умение собирать и разбирать, включать и выключать оборудование.</i>			
<b>5 Раздел: Приготовление блюд из овощей</b>		<b>26</b>		
20	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	6	2	4
21	Приготовление блюд из жареных овощей	8	2	6
22	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	6	2	4
23	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	6	2	4
	<i>Результат: Отработанные навыки приготовления и подачи блюд из овощей</i>			
	<b>Всего часов</b>	<b>144</b>	<b>41</b>	<b>103</b>

## Содержание программы первого года обучения

### Занятие 1

#### Тема. Вводное занятие - 2 часа.

Цели и задачи программы. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

#### **Примерный перечень практических заданий:**

1. Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене.
2. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах.
3. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах.

**Форма проведения занятия** - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

### Занятия 2

**Тема. Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни - 2 ч.**

История развития и расширение пищевого рациона человека. Характеристика пищи как одной из существенных составляющих материальной культуры человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни.

***Примерный перечень практических заданий:***

1. Выявление потребности человека в применении “кулинарного искусства”.
2. Изучение школьниками данных о том, как, когда, сколько, что есть по информационным источникам, предложенным преподавателем.

***Форма проведения занятия*** - лекция с элементами фронтальной беседы и практикума.

**Занятия 3-7**

**Тема. Первичная обработка овощей-10ч.**

Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Практические работы: очистка овощей.

***Примерный перечень практических заданий:***

1. Очистка картофеля, моркови, лука, капусты, томатов, баклажан, болгарского перца

**Занятия 8-12**

**Тема. Простые формы нарезки -10ч.**

Формы простой нарезки овощей (кубики, соломка, кружочки, брусочки, ломтики, дольки, шашки, кольца и полукольца и т.д.) и их применение.

***Примерный перечень практических заданий:***

1. Нарезка картофеля кубиками, соломкой, кружочками, брусочками, ломтиками, дольками.
2. Нарезка лука кольцами, полукольцами и крошкой.
3. Нарезка капусты шашками, соломкой

**Занятия 13-17**

**Тема. Сложные формы нарезки -10ч.**

Формы сложной нарезки овощей (спиральки, шестеренки, звездочки, гребешки и т.д.) и их применение.

***Примерный перечень практических заданий:***

1. Нарезка моркови шестеренками, звездочками, гребешками.
2. Цветы из репчатого лука, помидор.
3. Розы из огурцов, помидор.

***Проверочная работа: Приготовление холодного блюда или закуски.***

**Занятие 18-24**

**Тема. Приготовление салатов из свежих овощей -14ч**

Витамины в свежих овощах, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания,

связанные с недостатком витаминов в пище.

***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление салатов.

*Перечень блюд:* салат из белокочанной капусты и формы подачи, салат из свежих огурцов и помидор и формы подачи.

**Занятие 25-31**

**Тема. Приготовление салатов из вареных овощей -14ч**

Витамины в вареных овощах, их классификация. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Подача и оформление.

***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление салатов.

*Перечень блюд:* винегрет, оливье. И формы их подачи.

**Занятие 32-37**

**Тема. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов -12ч**

Приготовление, подача и оформление. Инвентарь и приспособления.

***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление закусок.

*Перечень блюд:* яйца фаршированные, помидоры фаршированные капустным салатом.

**Занятие 38-41**

**Тема. Приготовление бутербродов -8ч**

Правила приготовления бутербродов. Разновидность бутербродов ( открытые, закрытые, канапе). Инвентарь и приспособления.

***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление бутербродов.

*Перечень блюд:* Бутерброды смайлик и телефон, сэндвич, канапе.

**Занятие 42-47**

**Тема. Приготовление салата -коктейля -12ч**

Правила приготовления салата-коктейля. Разновидность. Инвентарь и посуда .

***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление салатов.

*Перечень блюд:* салат-коктейль фруктовый.

**Занятие 48-54**

**Тема. Сервировка стола-14 ч**

Формы обслуживания посетителей, их характеристика. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила пользования предметами сервировки. Способы сворачивания салфеток.

***Примерный перечень практических заданий***

Сервировка стола для завтрака, обеда и ужина. Сервировка банкетного стола. Сворачивание салфеток.

### **Занятие 55-57**

#### **Тема. Знакомство с механическим оборудованием- 6ч**

Устройство и правила эксплуатации машин и механизмов (картофелечиска, мясорубка, овощерезательные машины)

*Примерный перечень практических заданий*

Осмотр оборудования. Сборка, разборка оборудования. Техника безопасности.

### **Занятие 58-59**

#### **Тема. Знакомство с тепловым оборудованием-4ч**

Устройство и правила эксплуатации теплового оборудования (плита, микроволновая печь, холодильник)

*Примерный перечень практических заданий*

Осмотр оборудования. Техника безопасности при включении и выключении.

### **Занятие 60-62**

#### **Тема. Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей-6ч**

Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление тыквы припущенной, картофельного пюре.

### **Занятие 63-66**

#### **Тема. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей-8ч**

Способы жарки овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление картофеля жареного, морковных котлет, оладьи из кабачков.

### **Занятие 67-69**

#### **Тема. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей-6ч**

Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление моркови тушеной с рисом и черносливом.

### **Занятие 70-72**

#### **Тема. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей-6ч**

Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление картофельной запеканки, картофельного рулета.

## Учебно-тематический план обучения

### Второй год обучения 216 часов

№	Наименование темы	Всего часов		
			Теория	Практика
<b>Раздел 6. Приготовление блюд из яиц и творога</b>		<b>24</b>		
1	Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	10	2	8
2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	14	2	12
	<i>Результат: знают значение блюд из яиц и творога в питании, отработанные навыки и умения по приготовлению.</i>			
<b>Раздел 7. Супы</b>		<b>56</b>		
3	Значение супов в питании. классификация супов	2	2	0
4	Приготовление бульонов	10	2	8
5	Приготовление заправочных супов	30	5	25
6	Приготовление молочных супов	4	1	3
7	Приготовление холодных супов	6	2	4
8	Приготовление сладких супов	4	1	3
	<i>Результат: отработанные навыки приготовления супов, приготовления пассеровки, использования инструмента и инвентаря</i>			
<b>Раздел 8. Приготовление напитков</b>		<b>12</b>		
9	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	6	1	5
10	Приготовление холодных напитков	6	0	6
	<i>Результат: знание технологии приготовления напитков; умение готовить и подавать напитки</i>			
<b>Раздел 9. Приготовление соусов</b>		<b>38</b>		

11	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	12	2	10
12	Приготовление производных соусов от основных	10	2	8
13	Приготовление молочных и сметанных соусов	8	2	6
14	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	8	2	6
	<i>Результат: отработанные навыки приготовления соусов</i>			
<b>Раздел 10 Приготовление блюд из рыбы</b>		<b>44</b>		
14	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	10	2	8
15	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	8	2	6
16	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	12	2	10
17	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	14	2	12
	<i>Результат: знание технологии приготовления рыбных блюд; отработанные навыки приготовления и подачи</i>			
<b>Раздел 11 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>		<b>42</b>		
18	Кулинарная обработка мяса	10	4	6
19	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	8	2	6
20	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	8	2	6
21	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	16	2	14
	<i>Результат: умение пользоваться инструментом и инвентарем, отработанные навыки обработки мяса и мясных продуктов</i>			
<b>ИТОГО:</b>		<b>216</b>	<b>45</b>	<b>171</b>

## Содержание программы второго года обучения

### Занятие 1-5

### **Тема. Приготовление блюд из яиц.**

Значение блюд из яиц в питании. Способы варки яиц. Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### ***Примерный перечень практических заданий***

*Перечень блюд:* яйца вареные разными способами, яичница глазунья, омлет, яйца запеченные под молочным соусом.

### **Занятие 6-12**

#### **Тема. Приготовление блюд из творога.**

Значение блюд из творога в питании. Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### ***Примерный перечень практических заданий***

*Перечень блюд:* творожная масса с изюмом и медом, вареники с творогом, вареники ленивые, пудинг, сырники

### **Занятие 13**

#### **Тема. Значение супов в питании. Классификация супов.**

Значение в питании, классификация. Правила варки супов.

### **Занятие 14-18**

#### **Тема. Приготовление бульонов.**

Значение бульонов в питании, классификация бульонов, технология приготовления бульонов, отваров и их разновидности. Техника безопасности при работе в горячем цехе.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Соблюдение техники безопасности. Приготовление костного, мясо-костного бульона, рыбного бульона и овощных отваров.

### **Занятие 19-33**

#### **Тема. Приготовление заправочных супов.**

Правила варки супов. Технология приготовления заправочных супов. Ассортимент супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление щей, борща, рассольника, картофельных супов, супов с крупами, супа с бобовыми и макаронными изделиями, лапши домашней.

### **Занятие 34--35**

#### **Тема. Приготовление молочных супов.**

Технология приготовления молочных супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление супа молочного с крупой.

### **Занятие 36-38**

### **Тема. Приготовление холодных супов.**

Технология приготовления холодных супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление окрошки, свекольника

### **Занятие 39-40**

#### **Тема. Приготовление сладких супов.**

Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление супа из свежих плодов и сухофруктов

### **Занятие 41-43**

#### **Тема. Приготовление горячих напитков.**

Значение напитков в питании. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление чая, кофе, какао

### **Занятие 44-46**

#### **Тема. Приготовление холодных напитков.**

Технология приготовления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление компота, киселя, морса, молочного коктейля, напитка апельсинового.

### **Занятие 47-52**

#### **Тема. Значение соусов в питании. Приготовление основных соусов.**

Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов

Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление красной и белой пассеровки, красного бульона, соуса красного и белого основных.

### **Занятие 53-57**

#### **Тема. Приготовление производных от основных соусов.**

Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление производных от основных соусов

Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление соус луковый, соус паровой, соус томатный.

### **Занятие 58-61**

### **Тема. Приготовление молочных и сметанных соусов.**

Технология приготовления молочных, сметанных соусов. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление соуса молочный сладкий, соус сметанный с луком.

### **Занятие 62-65**

#### **Тема. Приготовление холодных соусов и масляных смесей.**

Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление заправки для салата, соуса майонез, маринада овощного с томатом.

### **Занятие 66-70**

#### **Тема. Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы**

Значение рыбы в питании. Первичная обработка рыбы, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Первичная обработка минтая, леща, судака, трески, камбалы.

### **Занятие 71-74**

#### **Тема. Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения**

Технология приготовления рыбы отварной и припущенной. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление рыбы отварной, рыбы припущенной.

### **Занятие 75-80**

#### **Тема. Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания**

Технология приготовления рыбы жареной. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление рыбы жареной целиком, жареной кругляшами, рыбы жареной во фритюре, рыбы в тесте, рыба запеченная по-русски

### **Занятие 81-87**

#### **Тема. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы**

Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

#### ***Примерный перечень практических заданий***

Приготовление котлет, биточков, зраз, тефтелей, рулетов.

### **Занятие 88-92**

#### **Тема. Кулинарная обработка мяса**

Значение мясных блюд в питании. Кулинарная обработка говядины, свинины, баранины. Обвалка и жиловка. Требование к качеству мяса.

*Примерный перечень практических заданий*

Обвалка и жиловка говядины, свинины.

### **Занятие 93-96**

**Тема. Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них.**

Технология приготовления порционных п/ф из мяса. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление котлеты натуральной, шницеля.

### **Занятия 97-100**

**Тема. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов.**

Технология приготовления мелкокусковых п/ф из мяса. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление гуляша, рагу, плов, поджарка.

### **Занятие 101-108**

**Тема. Приготовление рубленых полуфабрикатов и блюда из нее.**

Технология приготовления котлетной массы мяса и изделия из нее. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление котлет, биточков, зраз, рулетов, тефтелей, фрикаделек.

## **Учебно-тематический план обучения**

### **Третий год обучения 216 часов**

№	Наименование темы	Всего часов		
			Теория	Практика
<b>12 Раздел: Приготовление холодных блюд и закусок - 24</b>				
1	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	8	2	6
2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	8	2	6
3	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	8	2	6

	<i>Результат: Умение владеть ножами; отработанные навыки по первичной обработке овощей и нарезке полуфабрикатов</i>			
<b>13 Раздел: Сладкие блюда</b>		<b>34</b>		
4	Приготовление желе	8	2	6
5	Приготовление муссов	8	2	6
6	Приготовление самбуков	8	2	6
7	Приготовление горячих сладких блюд	10	2	8
	<i>Результат: Приобретенные навыки приготовления сладких блюд. Знание технологии приготовления, требований к качеству</i>			
<b>14 Раздел: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		<b>44</b>		
8	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	12	2	10
9	Приготовление блюд из каш	12	2	10
10	Приготовление блюд из бобовых	8	1	7
11	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	12	2	10
	<i>Результат: Приобретенные навыки приготовления блюд. Знание технологии приготовления, требований к качеству. Соблюдение техники безопасности</i>			
<b>15 Раздел: Мучные изделия</b>		<b>40</b>		
12	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	8	2	6
13	Приготовление фаршей и начинок	8	2	6
14	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	8	2	6
15	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	8	2	6
16	Приготовление изделий без выпечки	8	2	6
	<i>Результат: Умение различать виды теста; отработанные навыки по подготовке продуктов, приготовлению теста, полуфабрикатов, выпечке изделий;</i>			
<b>16 Раздел: Кондитерские изделия</b>		<b>54</b>		
17	Приготовление бисквита	6	2	4
18	Приготовление кремов	6	2	4
19	Приготовление бисквитных тортов	6	2	4
20	Приготовление заварного теста	6	2	4
21	Приготовление изделий из заварного теста	6	2	4

22	Приготовление слоеного дрожжевого теста	6	2	4
23	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	6	2	4
24	Приготовление пресного слоеного теста	6	2	4
25	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	6	2	8
	<i>Результат: Умение различать виды теста, умение готовить кондитерские изделия</i>			
<b>17 Раздел: Консервирование</b>		<b>20</b>		
26	Консервирование овощей	20	4	16
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>49</b>	<b>167</b>

## Содержание программы третьего года обучения

### Занятие 1-4

#### **Тема. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов**

Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### *Примерный перечень практических заданий*

Приготовление закусок.

*Перечень блюд:* яйца под майонезом, икра баклажанная, салат слоеный.

### Занятие 5-8

#### **Тема. Приготовление блюд и закусок из рыбы**

Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### *Примерный перечень практических заданий*

*Перечень блюд:* сельдь с гарниром, жареная рыба под маринадом.

### Занятие 9-12

#### **Тема. Приготовление блюд и закусок из мяса**

Технология приготовления, подача и оформление. Инвентарь и приспособления. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### *Примерный перечень практических занятий.*

*Перечень блюд:* холодец

### Занятие 13-16

#### **Тема. Приготовление желе.**

Классификация сладких блюд. Температура подачи. Технология приготовления желе. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

#### *Примерный перечень практических заданий*

Приготовление желе молочное, апельсиновое, клюквенное, молочное.

### Занятие 17-20

#### **Тема. Приготовление муссов.**

Технология приготовления муссов. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление мусса яблочного, клюквенный.

### **Занятие 21-24**

**Тема. Приготовление самбуков.**

Технология приготовления самбуков. Температура подачи. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление самбука яблочного, абрикосового.

### **Занятие 25-29**

**Тема. Приготовление горячих сладких блюд.**

Технология приготовления горячих сладких блюд. Температура подачи.

Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление яблок жаренных в тесте, шарлотки.

### **Занятие 30-35**

**Тема. Приготовление каш**

Технология приготовления блюд из круп. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление жидкой овсяной каши, вязкой манной, рассыпчатой гречневой.

### **Занятие 36-41**

**Тема. Приготовление блюд из каш**

Технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление котлет манных, запеканки рисовой, пудинга пшеничного, крупеника.

### **Занятие 42-45**

**Тема. Приготовление блюд из бобовых**

Технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление бобовых с жиром и луком, фасоль в соусе.

### **Занятие 46-51**

**Тема. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.**

Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление отварных макарон, макароны с сыром, макароны по- флотски, макароны запеченные с сыром.

### **Занятие 52-55**

**Тема. Классификация теста. Подготовка сырья.**

Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья

*Примерный перечень практических заданий*

Просеивание муки, подготовка яиц, подготовка дрожжей.

### **Занятие 56-59**

**Тема. Приготовление фаршей и начинок**

Классификация начинок. Подготовка сырья. Технология приготовления.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление яблочной, творожной, капустной, картофельной, рисовой начинок.

### **Занятие 60-63**

**Тема. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него**

Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление теста на пельмени и вареники, чебуреки, приготовление блинчиков.

### **Занятие 64-67**

**Тема. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него**

Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами и изделий из него. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление опарного и безопарного теста. Приготовление пирожков жареных, пирогов закрытых, плюшек, булочек.

### **Занятие 68-71**

**Тема. Приготовление изделий без выпечки.**

Технология приготовления мучных изделий без выпечки. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление шоколадной колбаски, пряничного торта, «Рафаэлки», пирожное картошка

### **Занятие 72-74**

**Тема. Приготовление бисквитного теста.**

Технология приготовления бисквита. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление бисквита холодным способом, выпекание.

### **Занятие 75-77**

**Тема. Приготовление кремов.**

Технология приготовления крема сливочного, заварного. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление сливочного крема «Шарлот», заварного крема, белковой рисовальной массы.

### **Занятие 78-80**

**Тема. Приготовление заварного теста.**

Технология приготовления заварного теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление заварного теста

### **Занятие 81-83**

**Тема. Приготовление изделий из заварного теста.**

Технология приготовления заварного теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление колец заварных, эклеров, профитролей.

### **Занятие 84-86**

**Тема. Приготовление слоеного дрожжевого теста.**

Технология приготовления слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление слоеного дрожжевого теста.

### **Занятие 87-89**

**Тема. Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.**

Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление круассан, слоек, слоеных пирогов.

### **Занятие 89-91**

**Тема. Приготовление слоеного пресного теста.**

Технология приготовления слоеного пресного теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление слоеного пресного теста.

### **Занятие 92-94**

**Тема. Приготовление изделий из слоеного пресного теста.**

Технология приготовления изделий слоеного пресного теста. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление слоек, конвертиков с начинкой, слоеных пирожков.

### **Занятие 95-108**

**Тема. Консервирование овощей.**

Технология консервирования овощей. Требования к качеству.

*Примерный перечень практических заданий*

Приготовление капусты квашенной, маринованных огурцов, помидор, приготовление салата с рисом, фаршированного перца, икра из кабачков.

### **Условия реализации программы кружка**

Кружок организуется в МБУ ДО «ЦДТ» в оборудованном кабинете «Технологии приготовления пищи», отвечающим санитарно -гигиеническим требованиям, кабинет светлый, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы кружка имеется кухонный инвентарь. В кабинете есть: разделочные доски для овощей; разделочные доски и скалки для теста; кухонные ножи, маленькие и средние, нож консервный, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 20 литров, сковороды разных размеров, мясорубка, сито, противни, столовую и чайную посуду, в том числе чайный сервиз.

Перечень учебно-методических средств обучения:

–Ноутбук

–Проектор

С помощью современного проекционного оборудования (проектор) максимально наглядно и качественно демонстрируются учебные материалы (слайды, презентации, обучающие видеоролики).

Программные средства:

–Операционная система Windows XP.

–Офисное приложение Microsoft Office, включающее текстовый редактор, растровый и векторный графические редакторы, программу разработки презентаций и электронные таблицы.

–Инструкционные карты.

- Технологические карты

–Таблицы и схемы.

### **Формы и методы оценивания результатов**

Результаты выполнения программы каждым ребенком отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ. После завершения каждого этапа обучения и воспитания учащихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого безусловно необходим контроль знаний и умений, задача которого -проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания.

Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы педагога по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие учащиеся. Этот вид опроса учащихся удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части учащихся класса.

Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все учащиеся кружка.

*Текущий контроль* является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля -регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс.

Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования.

Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а следовательно, вовремя внести коррективы в работу помогает тематический контроль.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде практических работ.

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях объединения «Пальчики облизешь» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно –иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- практический метод –способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;
- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний
- самостоятельная работа;
- выставки;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;
- методы проверки знаний (зачет, смотр знаний, умений и навыков, конкурс творческих работ ).

### Список литературы

1. Н.А.Анфимова, Кулинария, Москва 2000
2. В.И.Ермакова, Кулирия, Москва «Прсвещение» 1993
3. В.А. Болотникова, 500 блюд из катрофеля, Минск «Ураджай» 1984

4. Т.Г.Филатова, А.В. Стомина, Булочки, торты, пирожные, Санкт-Петербург, Диамант 1999
5. А.В.Сизова, Готовим по- домашнему, Москва, Колос 1994
6. 500 рецептов закусок /Автор-сост.Поливалина Л.А./-М.: Вече, 2015
7. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.-М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2015
8. Г.Нейман, Искусство обслуживания, Москва, «Экономика» 1983
9. Б.Рабе, Искусство сервировки, Внешсигма АСТ, Москва 2000
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.-М.: Издательский центр «Академия»,2017
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.-М.: Издательский центр «Академия», 2015
12. В.В. Усов, Русская кухня, Москва «Планета», 1992
13. Е. Левашова, Русская кухня, Москва Эксмо-Пресс 2000
14. Г.Гусейн, Русская кулинария, Ульяновский «Дом печати»,2000
15. Д.Мэрфитт, Л. Пикфорд, Как украсить торт, Москва «АСТ-Пресс» 2001
- 16 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1983

### **Интернет в помощь учителю**

Дополнительную информацию по методике преподавания предмета можно получить, используя поисковые системы Интернет:

Google (<http://www.google.com>);

Rambler (<http://www.rambler.ru>);

Yandex (<http://www.yandex.ru>).

### **Общеобразовательные ресурсы**

<http://www.alledu.ru> - Каталог «Все образование Интернета».

<http://www.1september.ru/ru/index.htm> - Объединение педагогических изданий "Первое сентября".

<http://www.catalog.alledu.ru/> - Все образование Интернета.

<http://www.teleschool.ru> - Телешкола - это образовательное учреждение нового типа, созданное при поддержке Министерства образования РФ.

<http://www.curator.ru> - Сайт посвящен применению Интернет-технологий в образовании.

<http://www.ucheba.com> - Информация учебно-методического плана: учебные планы и программы, программы, сопровождаемые учебно-методическими документами; образовательные стандарты и документы, которые публикует Минобрнауки России.

<http://www.websib.ru/noos/it/kons.htm> - Дистанционные консультации по общеобразовательным предметам.

<http://www.it-n.ru/> - Сеть творческих учителей.

[http://umka.noonet.ru/met\\_raz.php](http://umka.noonet.ru/met_raz.php) - Методическая копилка.

<http://www.vestnik.edu.ru> - Сайт электронного журнала «Вестник образования»

<http://rusolymp.ru/> - Всероссийская олимпиада школьников

<http://www.prosv.ru> - Издательство "«Просвещение»".

<http://www.naukaran.ru> - Издательство "Наука".

# Календарный учебный график

## 1 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	
1			14.00-15.30	теория	2	Вводное занятие. Основы санитарии.	МБУ ДО «ЦДТ»	
2			14.00-15.30	теория	2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	МБУ ДО «ЦДТ»	
3			14.00-15.30	теория	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
4			14.00-15.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
5			14.00-15.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
6			14.00-15.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
7			14.00-15.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
8			14.00-15.30	теория	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
9			14.00-15.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
10			14.00-15.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
11			14.00-15.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
12			14.00-15.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

13			14.00-15.30	теория	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
14			14.00-15.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
15			14.00-15.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
16			14.00-15.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
17			14.00-15.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
18			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
19			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
20			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
21			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
22			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
23			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
24			14.00-	практика	2	Приготовление салатов из свежих	МБУ ДО	

			15.30			овощей	«ЦДТ»	
25			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
26			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
27			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
28			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
29			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
30			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
31			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
32			14.00-15.30	теория	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
33			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
34			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
35			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
36			14.00-	практика	2	Приготовление	МБУ ДО	

			15.30			блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	«ЦДТ»	
37			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
38			14.00-15.30	теория	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
39			14.00-15.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
40			14.00-15.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
41			14.00-15.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
42			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
43			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
44			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
45			14.00-15.30	теория	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
46			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
47			14.00-15.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
48			14.00-15.30	теория	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная	МБУ ДО «ЦДТ»	

						сервировка стола.		
49			14.00-15.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
50			14.00-15.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
51			14.00-15.30	теория	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
52			14.00-15.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
53			14.00-15.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
54			14.00-15.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
55			14.00-15.30	теория	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
56			14.00-15.30	теория	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	

57			14.00-15.30	практика	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
58			14.00-15.30	теория	2	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
59			14.00-15.30	практика	2	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
60			14.00-15.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
61			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
62			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
63			14.00-15.30	теория	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
64			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
65			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
66			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

						овощей		
67			14.00-15.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
68			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
69			14.00-15.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
70			14.00-15.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
71			14.00-15.30	практика		Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
72			14.00-15.30	практика		Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

## Календарный учебный график

### 1 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	
1			14.30-16.30	теория	2	Вводное занятие. Основы	МБУ ДО «ЦДТ»	

						санитарии.		
2			14.30-16.30	теория	2	Пища и ее предназначение в жизни человека. Культура питания как составляющая здорового образа жизни	МБУ ДО «ЦДТ»	
3			14.30-16.30	теория	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
4			14.30-16.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
5			14.30-16.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
6			14.30-16.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
7			14.30-16.30	практика	2	Первичная обработка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
8			14.30-16.30	теория	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
9			14.30-16.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
10			14.30-16.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
11			14.30-16.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
12			14.30-16.30	практика	2	Простая нарезка овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
13			14.30-16.30	теория	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
14			14.30-16.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
15			14.30-	практика	2	Сложная нарезка овощей.	МБУ ДО	

			16.30			Украшения из овощей	«ЦДТ»	
16			14.30-16.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
17			14.30-16.30	практика	2	Сложная нарезка овощей. Украшения из овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
18			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
19			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
20			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
21			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
22			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
23			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
24			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из свежих овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
25			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
26			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
27			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из	МБУ ДО «ЦДТ»	

						вареных овощей		
28			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
29			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
30			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
31			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салатов из вареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
32			14.30-16.30	теория	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
33			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
34			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
35			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
36			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
37			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
38			14.30-16.30	теория	2	Приготовление бутербродов: открытых,	МБУ ДО «ЦДТ»	

						сэндвичей, канапе		
39			14.30-16.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
40			14.30-16.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
41			14.30-16.30	практика	2	Приготовление бутербродов: открытых, сэндвичей, канапе	МБУ ДО «ЦДТ»	
42			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
43			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
44			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
45			14.30-16.30	теория	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
46			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
47			14.30-16.30	практика	2	Приготовление салата -коктейля	МБУ ДО «ЦДТ»	
48			14.30-16.30	теория	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
49			14.30-16.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
50			14.30-16.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная	МБУ ДО «ЦДТ»	

						сервировка стола.		
51			14.30-16.30	теория	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
52			14.30-16.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
53			14.30-16.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
54			14.30-16.30	практика	2	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола.	МБУ ДО «ЦДТ»	
55			14.30-16.30	теория	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
56			14.30-16.30	теория	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
57			14.30-16.30	практика	2	Знакомство с механическим оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
58			14.30-16.30	теория	2	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	

59			14.30-16.30	практика	2	Знакомство с тепловым оборудованием. Правила техники безопасности	МБУ ДО «ЦДТ»	
60			14.30-16.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
61			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
62			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из припущенных и отварных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
63			14.30-16.30	теория	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
64			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
65			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
66			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд из жареных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
67			14.30-16.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
68			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

69			14.30-16.30	практика	2	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
70			14.30-16.30	теория	2	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
71			14.30-16.30	практика		Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
72			14.30-16.30	практика		Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

### Календарный учебный график

#### 2 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения
1				теория	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»
2				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	
3				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	

4				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	
5				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	
6				теория	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
7				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
8				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
9				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
10				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	

11				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
12				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	
13				теория	2	Значение супов в питании. Классификация супов	
14				теория	2	Приготовление бульонов	
15				практика	2	Приготовление бульонов	
16				практика	2	Приготовление бульонов	
17				практика	2	Приготовление бульонов	
18				практика	2	Приготовление бульонов	
19				теория	2	Приготовление заправочных супов	
20				практика	2	Приготовление заправочных супов	
21				практика	2	Приготовление заправочных супов	
22				практика	2	Приготовление заправочных	

						супов	
23				практика	2	Приготовление заправочных супов	
24				практика	2	Приготовление заправочных супов	
25				практика	2	Приготовление заправочных супов	
26				теория	2	Приготовление заправочных супов	
27				практика	2	Приготовление заправочных супов	
28				практика	2	Приготовление заправочных супов	
29				практика	2	Приготовление заправочных супов	
30				практика	2	Приготовление заправочных супов	
31				практика	2	Приготовление заправочных супов	
32				практика	2	Приготовление заправочных супов	
33				практика	2	Приготовление заправочных супов	
34				теория/практика	1/1	Приготовление молочных супов	
35				практика	2	Приготовление молочных супов	

36				теория	2	Приготовление холодных супов	
37				практика	2	Приготовление холодных супов	
38				практика	2	Приготовление холодных супов	
39				теория/практика	1/1	Приготовление сладких супов	
40				практика	2	Приготовление сладких супов	
41				теория/практика	1/1	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	
42				практика	2	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	
43				практика	2	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	
44				практика	2	Приготовление холодных напитков	
45				практика	2	Приготовление холодных напитков	
46				практика	2	Приготовление холодных напитков	
47				теория	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление	

						основных соусов	
48				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	
49				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	
50				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	
51				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	
52				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	
53				теория	2	Приготовление производных соусов от основных	
54				практика	2	Приготовление производных соусов от	

						основных	
55				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	
56				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	
57				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	
58				теория	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	
59				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	
60				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	
61				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	
62				теория	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	
63				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	
64				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	
65				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов,	

						масляных смесей	
66				теория	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	
67					2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	
68				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	
69				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	
70				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	
71				теория	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	
72				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	
73				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и	

						тушения	
74				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	
75				теория	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	
76				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	
77				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	
78				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	
79				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	
80				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и	

						запекания	
81				теория	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
82				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
83				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
84				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
85				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
86				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	

87				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	
88				теория	2	Кулинарная обработка мяса	
89				практика	2	Кулинарная обработка мяса	
90				теория	2	Кулинарная обработка мяса	
91				практика	2	Кулинарная обработка мяса	
92				практика	2	Кулинарная обработка мяса	
93				теория	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	
94				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	
95				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	
96				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	
97				теория	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из	

						них	
98				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»
99				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»
100				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»
101				теория	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
102				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
103				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
104				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
105				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
106				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»

107				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»
108				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»

## Календарный учебный график

### 2 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения
1				теория	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»
2				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»
3				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»
4				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»
5				практика	2	Значение блюд их яиц в питании. Способы варки яиц. Блюда из яиц	МБУ ДО «ЦДТ»

6				теория	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
7				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
8				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
9				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
10				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
11				практика	2	Значение блюд из творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	МБУ ДО «ЦДТ»	
12				практика	2	Значение блюд из	МБУ ДО	

						творога в питании. Классификация блюд из творога. Приготовление блюд из творога	«ЦДТ»	
13				теория	2	Значение супов в питании. Классификация супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
14				теория	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	
15				практика	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	
16				практика	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	
17				практика	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	
18				практика	2	Приготовление бульонов	МБУ ДО «ЦДТ»	
19				теория	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
20				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
21				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
22				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
23				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
24				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	

25				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
26				теория	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
27				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
28				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
29				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
30				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
31				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
32				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
33				практика	2	Приготовление заправочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
34				теория/практика	1/1	Приготовление молочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
35				практика	2	Приготовление молочных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
36				теория	2	Приготовление холодных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
37				практика	2	Приготовление холодных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
38				практика	2	Приготовление холодных супов	МБУ ДО «ЦДТ»	

39				теория/практика	1/1	Приготовление сладких супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
40				практика	2	Приготовление сладких супов	МБУ ДО «ЦДТ»	
41				теория/практика	1/1	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
42				практика	2	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
43				практика	2	Значение напитков в питании. Приготовление горячих напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
44				практика	2	Приготовление холодных напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
45				практика	2	Приготовление холодных напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
46				практика	2	Приготовление холодных напитков	МБУ ДО «ЦДТ»	
47				теория	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
48				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление	МБУ ДО «ЦДТ»	

						основных соусов		
49				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
50				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
51				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
52				практика	2	Значение соусов в питании. Подготовка пассеровок и бульонов. Приготовление основных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
53				теория	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	
54				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	
55				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	

56				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	
57				практика	2	Приготовление производных соусов от основных	МБУ ДО «ЦДТ»	
58				теория	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
59				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
60				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
61				практика	2	Приготовление молочных и сметанных соусов	МБУ ДО «ЦДТ»	
62				теория	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	МБУ ДО «ЦДТ»	
63				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	МБУ ДО «ЦДТ»	
64				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	МБУ ДО «ЦДТ»	
65				практика	2	Приготовление сладких и холодных соусов, масляных смесей	МБУ ДО «ЦДТ»	
66				теория	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	

67					2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
68				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
69				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
70				практика	2	Значение рыбы в питании. Кулинарная обработка рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
71				теория	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	МБУ ДО «ЦДТ»	
72				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	МБУ ДО «ЦДТ»	
73				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и тушения	МБУ ДО «ЦДТ»	
74				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для припускания и	МБУ ДО «ЦДТ»	

						тушения		
75				теория	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
76				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
77				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
78				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
79				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
80				практика	2	Приготовление натуральных полуфабрикатов и простых блюд из рыбы для жарки и запекания	МБУ ДО «ЦДТ»	
81				теория	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной	МБУ ДО «ЦДТ»	

						массы		
82				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	
83				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	
84				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	
85				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	
86				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	
87				практика	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Блюда из рыбной котлетной массы	МБУ ДО «ЦДТ»	

88				теория	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
89				практика	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
90				теория	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
91				практика	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
92				практика	2	Кулинарная обработка мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
93				теория	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
94				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
95				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
96				практика	2	Приготовление порционных полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
97				теория	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
98				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	

99				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
100				практика	2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов и простых блюд из них	МБУ ДО «ЦДТ»	
101				теория	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
102				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
103				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
104				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
105				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
106				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
107				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и блюд из неё	МБУ ДО «ЦДТ»	
108				практика	2	Приготовление котлетной массы, полуфабрикатов и	МБУ ДО «ЦДТ»	

						блюдо из неё		
--	--	--	--	--	--	--------------	--	--

## Календарный учебный график

### 3 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	
1				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
2				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
3				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
4				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
5				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
6				практика	2	Приготовление холодных блюд и	МБУ ДО «ЦДТ»	

						закусок из рыбы		
7				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
8				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
9				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
10				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
11				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
12				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
13				теория	2	Приготовление желе		
14				практика	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
15				практика	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
16				практика	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
17				теория	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
18				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
19				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
20				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
21				теория	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	

22				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
23				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
24				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
25				теория	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
26				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
27				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
28				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
29				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
30				теория	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
31				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
32				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
33				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
34				практика	2	Приготовление каш (жидких,	МБУ ДО «ЦДТ»	

						вязких, рассыпчатых)		
35				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
36				теория	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
37				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
38				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
39				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
40				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
41				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
42				теория/практика	1/1	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
43				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
44				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
45				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
46				теория	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
47				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
48				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных	МБУ ДО «ЦДТ»	

						изделий		
49				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
50				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
51				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
52				теория	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
53				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
54				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
55				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
56				теория	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
57				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
58				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
59				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
60				теория	2	Приготовление бездрожжевого	МБУ ДО «ЦДТ»	

						теста и изделий из него		
61				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
62				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
63				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
64				теория	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
65				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
66				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
67				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
68				теория	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
69				практика	2	Приготовление изделий без выпечки		
70				практика	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
71				практика	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
72				теория	2	Приготовление	МБУ ДО	

						бисквита	«ЦДТ»	
73				практика	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»	
74				практика	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»	
75				теория	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
76				практика	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
77				практика	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
78				теория	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
79				практика	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
80				практика	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
81				теория	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
82				практика	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
83				практика	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
84				теория	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
85				практика	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
86				практика	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
87				практика	2	Приготовление слоеного	МБУ ДО «ЦДТ»	

						дрожжевого теста		
88				теория	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
89				практика	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
90				теория	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
91				практика	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
92				практика	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
93				теория	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
94				практика	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
95				практика	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
96				теория	2	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
97				практика	2	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
98				практика	2	Приготовление изделий из пресного слоеного	МБУ ДО «ЦДТ»	

						теста		
99				теория	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
100				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
101				теория	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
102				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
103				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
104				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
105				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
106				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
107				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
108				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	

### Календарный учебный график

#### 3 год обучения

№ п/п	число	месяц	время проведения	форма занятия	кол-во часов	тема занятия	место проведения	
1				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
2				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из	МБУ ДО «ЦДТ»	

						овощей, яиц и грибов		
3				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
4				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов	МБУ ДО «ЦДТ»	
5				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
6				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
7				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
8				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	МБУ ДО «ЦДТ»	
9				теория	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
10				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
11				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
12				практика	2	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса	МБУ ДО «ЦДТ»	
13				теория	2	Приготовление желе		
14				практика	2	Приготовление	МБУ ДО	

						желе	«ЦДТ»	
15				практика	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
16				практика	2	Приготовление желе	МБУ ДО «ЦДТ»	
17				теория	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
18				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
19				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
20				практика	2	Приготовление муссов	МБУ ДО «ЦДТ»	
21				теория	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
22				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
23				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
24				практика	2	Приготовление самбуков	МБУ ДО «ЦДТ»	
25				теория	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
26				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
27				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
28				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	
29				практика	2	Приготовление горячих сладких блюд	МБУ ДО «ЦДТ»	

30				теория	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
31				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
32				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
33				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
34				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
35				практика	2	Приготовление каш (жидких, вязких, рассыпчатых)	МБУ ДО «ЦДТ»	
36				теория	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
37				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
38				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
39				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
40				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
41				практика	2	Приготовление блюд из каш	МБУ ДО «ЦДТ»	
42				теория/практика	1/1	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	

43				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
44				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
45				практика	2	Приготовление блюд из бобовых	МБУ ДО «ЦДТ»	
46				теория	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
47				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
48				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
49				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
50				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
51				практика	2	Приготовление блюд и гарниров и макаронных изделий	МБУ ДО «ЦДТ»	
52				теория	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
53				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
54				практика	2	Классификация теста.	МБУ ДО	

						Разрыхлители. Подготовка сырья	«ЦДТ»	
55				практика	2	Классификация теста. Разрыхлители. Подготовка сырья	МБУ ДО «ЦДТ»	
56				теория	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
57				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
58				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
59				практика	2	Приготовление фаршей и начинок	МБУ ДО «ЦДТ»	
60				теория	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
61				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
62				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
63				практика	2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
64				теория	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
65				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
66				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	

67				практика	2	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	МБУ ДО «ЦДТ»	
68				теория	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
69				практика	2	Приготовление изделий без выпечки		
70				практика	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
71				практика	2	Приготовление изделий без выпечки	МБУ ДО «ЦДТ»	
72				теория	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»	
73				практика	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»	
74				практика	2	Приготовление бисквита	МБУ ДО «ЦДТ»	
75				теория	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
76				практика	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
77				практика	2	Приготовление кремов	МБУ ДО «ЦДТ»	
78				теория	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
79				практика	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
80				практика	2	Приготовление бисквитных тортов	МБУ ДО «ЦДТ»	
81				теория	2	Приготовление	МБУ ДО	

						заварного теста	«ЦДТ»	
82				практика	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
83				практика	2	Приготовление заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
84				теория	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
85				практика	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
86				практика	2	Приготовление изделий из заварного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
87				практика	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
88				теория	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
89				практика	2	Приготовление слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
90				теория	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
91				практика	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
92				практика	2	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
93				теория	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	

94				практика	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
95				практика	2	Приготовление пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
96				теория	2	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
97				практика	2	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
98				практика	2	Приготовление изделий из пресного слоеного теста	МБУ ДО «ЦДТ»	
99				теория	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
100				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
101				теория	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
102				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
103				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
104				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
105				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
106				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
107				практика	2	Консервирование овощей	МБУ ДО «ЦДТ»	
108				практика	2	Консервирование	МБУ ДО	

						овощей	«ЦДТ»	
--	--	--	--	--	--	--------	-------	--

Приложение 1

## **Вопросы промежуточной аттестации .**

- 1.Правила обработки овощей.
- 2.Нарезка овощей и её использование при приготовлении блюд.
- 3.Подготовка овощей для фарширования.
- 4.Механическая обработка овощей.
- 5.Механическая обработка рыбы (оттаивание и вымачивание).
- 6.Механическая обработка рыбы, используемой целиком.
- 7.Разделка рыбы, пластованием, полуфабрикаты из неё и использование.
- 8.Подготовка судака для фарширования.
- 9.Первичная обработка рыбы осетровых пород, полуфабрикаты из неё.
- 10.Приготовление порционных рыбных полуфабрикатов для различных видов тепловой обработки.
- 11.Приготовление котлетной массы из рыбы.

12. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы рыбы.
13. Обработка нерыбных продуктов моря.
14. Пищевая ценность овощей и грибов.
15. Механическая обработка грибов.
16. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря, классификация рыбы .
17. Механическая обработка мяса и мясопродуктов.
18. Пищевая ценность мяса, характеристика основных тканей мяса.
19. Технологический процесс первичной обработки мяса.
20. Разделка туш крупного рогатого скота , деления на отрубы.
21. Обвалка говяжьей полутуши.
22. Приготовление крупно кусковых полуфабрикатов из говядины.
23. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.
24. Мелко кусковые полуфабрикаты из баранины, свинины и говядины.
25. Приготовление котлетной массы из мяса.
26. Полуфабрикаты из котлетной массы мяса.
27. Разделка и обвалка свиной и бараньей туши.
28. Крупно кусковые и порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.
29. Обработка мясных субпродуктов.
30. Полуфабрикаты из мясных субпродуктов.
31. Требования к качеству транспортировки и хранения мясных полуфабрикатов.
32. Механическая обработка птицы.
33. Подготовка птицы к обработке целиком.
34. Полуфабрикаты из птицы.
35. Способы тепловой кулинарной обработки.
36. Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке.
37. Супы, их классификация и значение в питании.

38. Приготовление костного и мясного бульона.
39. Приготовление куриного, грибного и рыбного бульонов.
40. Приготовление полуфабрикатов для супов.
41. Правила приготовления заправочных супов.
42. Приготовление борщей и их ассортимент.
43. Приготовление щей и их ассортимент.
44. Приготовление рассольников и их ассортимент.
45. Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.
46. Приготовление солянок.
47. Приготовление прозрачных супов и гарниры к ним.
48. Приготовление овощных супов.
49. Приготовление молочных супов и их ассортимент.
50. Приготовление супов-пюре и их ассортимент.
51. Приготовление холодных супов и их ассортимент.
52. Приготовление сладких супов и их ассортимент.
53. Требования к качеству супов и их хранение.
54. Соусы, значение в питании, классификация.
55. Приготовление полуфабрикатов для соусов.
56. Приготовление соуса красного основного и его производные.
57. Приготовление соуса белого основного и его производные.
58. Приготовление соуса молочного и его производные.
59. Приготовление соуса сметанного и его производные.
60. Приготовление соусов на масле сливочном.
61. Приготовление соуса майонез.
62. Приготовление соусных смесей и паст.
63. Приготовление маринадов, заправок.

64. Приготовление сладких соусов.
65. Требования к качеству соусов, сроки хранения и подбор к блюдам.
66. Приготовление блюд из вареных овощей.
67. Приготовление картофеля жареного во фритюре и основным способом.
68. Приготовление котлет, зраз и крокетов из картофеля. Их подача.
69. Приготовление котлет морковных и капустных.
70. Приготовление тушеных овощей (капуста тушеная и рагу овощное).
71. Приготовление запеченных овощей (рулет картофельный, солянка овощная с грибами).
72. Приготовление голубцов овощных и перца фаршированного.
73. Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких.
74. Приготовление изделий из каш (запеканки, пудинги, биточки).
75. Варка макаронных изделий, способы подачи макарон.
76. Пищевая ценность яиц, яичные продукты, подготовка их к производству.
77. Блюда из яиц.
78. Пищевая ценность творога. Приготовление и подача холодных творожных блюд.
79. Приготовление и подача горячих блюд из творога.
80. Особенности приготовления и подачи блюд из рыбы отварной, подбор соусов.
81. Приготовление рыбы жареной, ассортимент блюд.
82. Приготовление рыбы запеченной, ассортимент блюд.
83. Блюда из вареного мяса. Подача, подбор соусов.
84. Жарка мяса крупным куском, подача.
85. Жарка мяса порционным куском, подача.
86. Приготовление блюд из тушеного мяса.
87. Приготовление блюд из запеченного мяса.
88. Приготовление блюд из субпродуктов.

89. Приготовление птицы вареной, способы подачи.

90. Приготовление птицы жареной.

91. Приготовление блюд из птицы жареной.

92. Приготовление вареников, ассортимент, подача.

93. Приготовление пельменей, ассортимент, подача.