

**Содержание**

1. Пояснительная записка
2. Цели и задачи программы
3. Планируемые результаты освоения обучающимися программы
4. Содержание изучаемого курса
5. Тематический план занятий
6. Методическое обеспечение программы
7. Список литературы
8. Список электронных ресурсов
9. Список сайтов

**1.Пояснительная записка**

Программа внеурочной деятельности «Магия кулинарии» имеет общеинтеллектуальную направленность.

Программа составлена с учѐтом требований федеральных государственных стандартов и соответствует возрастным особенностям школьников 13-15 лет.

Отбор тематики и проблематики общения на внеурочных занятиях осуществлѐн с учѐтом материала программы обязательного изучения технологии, ориентирован на реальные интересы и потребности современных школьников с учетом их возраста, на усиление деятельного характера обучения в целом. Программа позволяет интегрировать знания, полученные в процессе обучения технологии, с воспитанием личности школьника и развитием его творческого потенциала.

Интерес к кулинарному искусству, рожденный на уроке, находит свое продолжение за пределами учебной деятельности, а дополнительные занятия в кружке дают импульс для расширения рамок школьной программы. Обучающийся становится не пассивным аккумулятором знаний, а участником совместного творческого процесса познания, выбирая для себя интересную и посильную деятельность.

Таким образом, внеклассная работа по технологии способствует повышению уровня знаний учащихся, развивает у них интерес к изучению предмета, оказывает на школьников большое воспитательное воздействие. Практические занятия по кулинарии соответствуют современным коммуникативным методам обучения, стимулируют творческую деятельность обучающихся, делают мотивированным процесс изучения предмета технологии. Занятия в кружке помогают учащимся более углубленно изучить материал, освоенный на уроках.

Программа включает в себя материал объединенный по смыслу тем, подобранных с учетом возрастных возможностей детей и спланированных по степени сложности. На протяжении всего периода освоения программы особое внимание обращается на профориентацию подростков. Задания так же подразумевают развитие творческого и образного мышления.  
 **Данная программа рассчитана на реализацию в течение одного учебного года**

Занятия проводятся с учащимися 13 -15 лет численность группы - до 10 человек с режимом занятий 1 раз в неделю по 1 часу.

Общее количество часов -34 (сентябрь-май).

**Актуальность данной программы**

обуславливается повышенным интересом к кулинарному искусству и недостаточным изучением некоторых тем на уроках; способствует расширению и углублению знаний и умений учащихся, получаемых ими на уроках технологии. На занятиях дети расширяют кругозор, В процессе работы у учащихся развивается умение реализовывать новые идеи, работать с различными интрументами, происходит развитие познавательной активности, умения сравнивать, анализировать и делать выводы, развиваются межличностные отношения и коммуникативность, что помогает работать в команде.

Программа кружка «Магия кулинарии» направлена на выявление и развитие потенциальных творческих способностей каждого ребенка, на формирование основ профессиональных качеств, дает возможность учащимся проявить свою индивидуальность, почувствовать себя шеф-поваром и создать своими руками прекрасные авторские, эксклюзивные блюда.

Практическая значимость: применение полученных знаний и умений в реальной жизни: умение готовить каши, первые блюда, блюда из мяса, горячие напитки.

**Направление программы** – социальное

**2.Цели и задачи**

**Цель:** создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребенка.

**Задачи:**

* Формирование у обучающихся ценностного отношения к трудовому становлению;
* Выявление первичного уровня знаний о кулинарии, побуждение интереса к кулинарному искусству;
* формирование у школьников навыков правильного, здорового и рационального питания;
* организация занятий по овладению школьниками необходимых знаний, методик и практик по развитию навыков овладения кулинарным искусством;
* формирование у обучающихся стремление к участию в общественной деятельности, уважения к труду и формирование культуры труда;
* Определение вместе с подростком пути дальнейшего профессионального самоопределения;
* сформировать способность и готовность самостоятельно, а также совместно с другими субъектами и институтами решать различные проблемы;
* **Актуальность программы.** Под традиционное определение труда как осознанной, энергозатратной, общепризнанной целесообразной деятельности, требующей от человека приложения усилий и осуществления работы, попадает не только учебная деятельность, но и трудовая. По меткому замечанию Ю.В. Крупнова в привычности словосочетания «трудовое воспитание» пропадает главное в проблеме труда: какой именно труд, какого уровня, типа и степени совершенства. Воспитывает и образовывает не любой труд, а как писал А.С. Макаренко что в воспитании не сам по себе трудовой процесс и не овладение необходимыми для работы знаниями и навыками, а важен воспитывающий труд, «труд – забота» о себе и других, ближних и дальних.

**Практическая значимость.** Важно осознать, что сегодняшние школьники - завтрашние участники отношений на рынке труда Программа по кулинарии способствует формированию представления о характере выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Так же вопросы правильного, здорового питания становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у обучающихся чувства гармонии и красоты, профессиональному самоопределению

**Новизна рабочей программы**

Главной особенностью программы является направленность на

- достижение и преподавание единства процессов познания окружающего мира через трудовую деятельность

- развития абстрактного мышления, памяти, воображения, творческих и коммуникативных умений

- навыков самостоятельной внеучебной деятельности

- навыков самостоятельности принятия определенных решений

**Ценностные ориентиры** содержания внеурочной деятельности:

Яркой особенностью курса является его нацеленность на успешное овладение знаниями и коммуникативной успешностью обучающихся , их социализации

Программа реализует:

- идею дифференцированного подхода. Это выражается в выделении дополнительного материала, расширяющего основное содержание программы

Достижению целей программы обучения будет способствовать использование современных образовательных технологий:

-проблемно-диалоговая технология

-технология развития критического мышления

- метод проектов

-технологии уровневой дифференциации

- информационно-коммуникационные технологии

- здоровьесберегающие технологии

**Формы занятий и методы работы**

Предусмотренные программой занятия могут проводиться как на базе одного отдельно взятого класса так и в смешанных группах, состоящих из учащихся нескольких классов

Особенностью данной программы является разнообразие форм проведения

-беседы

-практические работы

-творческие задания

-деловые игры

-тестирование

-практикумы

- экспресс-тесты и опросы

**3.Планируемые результаты освоения курса**

Воспитательные результаты социальной деятельности.

1. Приобретение школьниками социальных знаний, понимания социальной реальности и повседневной жизни.

- ценностное отношение к жизни во всех ее проявлениях

- осознание ценности активного образа жизни, своей роли в социуме - уметь грамотно объективно оценивать и позиционировать себя в определённом социуме.

- иметь чёткую позицию в вопросе правильного и здорового питания

-владеть базовыми знаниями по кулинарии.

2. Формирование позитивных отношений школьника к базовым ценностям нашего общества и социальной реальности в целом.

- умение самостоятельной организации практическую деятельность по приготовлению блюд.

- овладение технологическими процессами изготовления блюд

- осознание необходимости развития нравственной позиции, потребности в изменении окружающего мира, саморазвитии

1. Получение детьми опыта самостоятельного общественного действия

- начальный опыт организации самостоятельного приготовления пищи

- обмен опытом между воспитанниками внеурочной деятельности

- умение разрабатывать и организовывать различные проекты,

Требования к уровню подготовки

Система отслеживания и оценивания результатов обучения детей проходит через практические работы.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты - мини - проекта

Метапредметные результаты

Регулятивные

Обучающийся научится:

-осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии

- работать с кухонным оборудованием

- определять качество продуктов

- определять количество продуктов , выполнять технологические операции

- планировать работу

- выполнять сервировку стола

- составлять меню

- рационально использовать знания о здоровой пище

- планировать проектную деятельность

- использовать полученные знания в практической деятельности и повседневной жизни;

обучающийся получит возможность научится:

- Самостоятельно ставить цели и задачи

-адекватно оценивать свои возможности достижения цели определённой сложности в самостоятельной деятельности

Коммуникативные

обучающийся научится:

- формулировать свою позицию, аргументировать и координировать ее с позициями своих партнеров ссотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности;

- использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, владеть устной речью, умением вести диалог ;

- работать в группе – устанавливать рабочие отношения,эффективно сотрудничать , способствовать продуктивной кооперации , строить продуктивное взаимодействие ;

Обучающийся получит возможность научиться:

- Учитывать различные мнения и интересы, сопоставлять эти мнения со своим мнением

- в процессе коммуникации достаточно точно, последовательно, и полно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действий

-устраивать эффективное групповое обсуждение и обеспечить обмен знаниями между членами группы для принятия совместных решений

Познавательные

Обучающийся научится:

- основам реализации социальных проб

-основам организации совместной работы, культуры труда

- основам рационального питания

- о развитии современных тенденциях развития в сфере обслуживания пищевой промышленности

- осуществлению расширенного поиска информации с использованием ресурсов сети Интернет

Обучающийся получит возможность научится

-основам организации практической деятельности

Личностные результаты:

- уважительное отношение к чужому труду и мнению, готовность и способность вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания, понимания чувств других людей;

- компетентность организации технологических процессов, в организации своей трудовой деятельности, осознанное отношение к собственным поступкам;

- целостный, социально-ориентированный взгляд на мир в его ограниченном единстве и разнообразии;

- овладение навыками эффективного сотрудничества со сверстниками и педагогами.

**4.Содержание программы 7 класс**

Раздел 1. Знакомство с кулинарией. (1 час).

Вводное занятие. Цели и задачи курса. Соблюдение техники безопасности.

Значение питания для жизнедеятельности организма. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. История возникновения кулинарии. Традиционные кухни России.

.

Раздел 2. Основы здорового питания. (4 часа)

Физиология питания. Пищевые вещества и их значение. Питание и здоровье. Выявление потребности человека в применении «кулинарии здоровья». Приготовление блюд из овощей

Раздел 3. Основы рационального питания (4 часа)

Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Составление схем приготовления различных блюд. Приготовление каш.

Раздел 4. Витамины в жизни человека. (4 часа)

Витамины и их классификация. Содержание витамин в продуктах питания. Заболевания, связанные с недостатком витаминов пище. Приготовление витаминных напитков и салатов.

Раздел 5. Животные продукты питания (8 часов)

Животные продукты питания и их значение для жизнедеятельности человека. Возникновение и профилактика заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. Приготовление блюд из мяса и рыбы.

Раздел 6. Кухня разных народов мира. (11 часов)

Блюда русской кухни. Холодец и пельмени. Традиции в сервировке и подаче готовых блюд

Болгарская кухня. Традиции в сервировке и подача готовых блюд Приготовление банницы – слоеного пирога с творогом и яблок по – болгарски.

Блюда французской кухни. Традиции в сервировке. Омлет – суфле и картофель с луком.

Промежуточная аттестация.

**5.Календарно – тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование тем | Всего  часов | Дата проведения | | В том числе | |
| План | Факт | Лабораторные, практические работы | Контрольные работы |
| 1. **«Основы здорового питания»** | | | | | | |
| 1 | Питание и здоровье | 1 |  |  |  |  |
| 1. **«Основы рационального питания »** | | | | | | |
| 2 | Рациональное питание | 2 |  |  |  |  |
| 3 | Приготовление различных каш | 2 |  |  | 2 |  |
| 1. **«Витамины в жизни человека »** | | | | | | |
| 4 | Витамины и их классификация | 2 |  |  |  |  |
| 5 | Приготовление витаминных напитков и салатов | 2 |  |  | 2 |  |
| 1. **«Животные продукты питания»** | | | | | | |
| 6 | Животные продукты питания | 2 |  |  |  |  |
| 7 | Приготовление блюд из мяса говядины или свинины | 2 |  |  | 2 |  |
| 8 | Приготовление блюд из птицы | 2 |  |  | 2 |  |
| 9 | Приготовление блюд из рыбы. | 2 |  |  | 2 |  |
| 1. **«Кухня разных народов мира»** | | | | | | |
| 10 | Русская кухня | 4 |  |  |  |  |
| 11 | Приготовление пельменей и холодца | 2 |  |  | 2 |  |
| 12 | Болгарская кухня. | 2 |  |  |  |  |
| 13 | Приготовление банницы – слоеного пирога с творогом и яблок по – болгарски. | 2 |  |  | 2 |  |
| 14 | Французская кухня | 2 |  |  |  |  |
| 15 | Приготовление омлета – суфле и картофеля с луком. | 2 |  |  | 2 |  |
| 16 | Промежуточная аттестация. | 2 |  |  |  | 2 |
| 17 | Итоговое занятие | 1 |  |  |  |  |
| Итого 34 часа | | | | | | |

**6.Учебно-методическое обеспечение**

**Описание материально-технических условий реализации программы кружка внеурочной деятельности**

Каждый учащийся обеспечивается доступом к библиотечным фондам и фондам кабинета технологии. Во время самостоятельной работы учащиеся могут пользоваться Интернетом для сбора дополнительного материала.

Реализация программы требует наличия учебного кабинета оснащенного столами, стульями, этектроплитой, инструментами для приготовления пищи, компьютером. В кабинете так же должны быть вытяжка, розетка на 220В, необходимы технические средства: мясорубка, миксер,блендер.

**Методические рекомендации**

при выборе методов и форм обучения для курса «Магия кулинарии» необходимо исходить из задач развития познавательных интересов и способностей учащихся:

• интерес к работе у учащихся возникает, когда учитель рассказывает, как питаться правильно и готовить полезную вкусную еду;

• благотворно влияет на развитие интереса к работе творческая атмосфера, в которой проходит работа учащихся, — от включения элементов эстетики в процессы приготовления пищи (нарезка, украшение) до совместной дегустации приготовленных блюд, сервировки и т. д. Выбор методов обучения зависит прежде всего от ожидаемых результатов по решению задач развития познавательных интересов и способностей учащихся. Наиболее важные особенности изучения данного раздела заметны на лабораторно-практических занятиях, на которых педагог обязан систематизировать знания, полученные учащимися ранее, углубить их и расширить. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам учебных занятий и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки. Выполнение учащимися лабораторных и практических работ направлено на:

• обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;

• формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

• выработку при решении поставленных задач таких качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные работы по кулинарии необходимо планировать с учетом следующих основных моментов.

1. Проведение обязательного вводного инструктажа, содержащего рекомендации по использованию инструкционных карт, карточек-заданий, наглядных средств обучения (на которых показаны те или иные операции, приемы работы), инструментов и приспособлений.

2. Разработка критериев оценки результатов деятельности учащихся, по которым их работа будет оцениваться в конце урока. Эти критерии должны соответствовать дидактической цели урока, виду и объему работы, времени на выполнение задания. Необходимо также учитывать степень самостоятельности школьников, умение использовать технологическую документацию, инструменты и приспособления, владеть правильными приемами работы, соблюдать правила безопасности труда, санитарии и гигиены.

3. Развитие творческого отношения учащихся к выполнению, оформлению и преподнесению работы.

Обучение построено, в основном, на создании грамотных композиций с учетом основных правил композиции и гармонии цвета. Программа требует наличия иллюстративного материала и технического оснащения.

Для лучшего усвоения материала программой предусмотрены занятия для самостоятельного обучения, которые включают в себя

- посещение выставок кулинарного искусства;

- поиск необходимого материала в сетевых ресурсах;

- чтение дополнительной литературы;

- выполнение несложных блюд в домашних условиях.

**7.Список литературы:**

Список литературы, рекомендуемой для педагогов:

1 . Конвенция ООН о правах ребенка. - М., 1999.

2. Сборник нормативных и методических материалов для дополнительного образования детей. - М., 2000.

3. Азбука общения. - Н.Новгород: изд-во ООО «Педагогические технологии», 2007.

4. «Вестник» Практическое руководство для придумывающих каникулы. – М., 2001.

5. Вершиловский С.Г. Дополнительное образование детей. - М., 2000.

6. Иванов И.П. Коллективное творческое дело.- М., 1998.

7 . Молчанова Т.К. Составление образовательных программ. – М., 2001.

8 .Прутченков А.С. Школа жизни. – М., 2000.

9 . Развитие, социализация и воспитание личности. Выпуск 1,2,3. – Ставрополь, 1993.

10 . Рожков М.И. Развитие самоуправления в детских коллективах. – М., 2002.

11 . Степанов Е.Н. Воспитательный процесс: изучение эффективности. – М., 2001.

1. . Фришман И.И. Форум юных граждан. – М., 2001.

13. Газман О.С. Неклассическое воспитание. От авторитарной педагогики к педагогике свободы.– М., 2003.

1. Караковский В.А. Стать человеком. Общечеловеческие ценности – основа целостного воспитательного процесса. – М., 1993.
2. Как вести за собой. Большая книга вожатого. Учебное пособие. – М.: Педагогическое общество России, 2004.
3. Колузаева Н.Г. Организация занятий со школьным активом. – ж-л. “Классный руководитель” №4, 2006.
4. Лутошкин А.Н. Как вести за собой. – М.1986.
5. ЛутошкинА.Н.Эмоциональная жизнь детского коллектива. – М., 1979.
6. Новикова Л.И. Педагогика детского коллектива.– М., 1978.
7. Рожков М.И., Волохов А.В. Детские организации: возможности выбора.– М., 1996.
8. Сухомлинский А.В. Методика воспитания коллектива. – М., 1980.
9. Школа интересных каникул / авт.-сост. С.Г.Огнева и др.– Волгоград: Учитель, 2007.

Список литературы, рекомендуемой для детей:

1. Конвенция ООН о правах ребенка. – М., 1999.

2. Федеральный закон РФ «Об общественных объединениях», 1995.

3. Федеральный закон РФ «О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений», 1995.

4. Азбука общения. - Н.Новгород: изд-во ООО «Педагогические технологии», 2007.

5. Афанасьев С. Сто отрядных дел. – К., 2000.

6. Горохова Е.В. Хочу быть лидером.- М., 2000.

7. Гребенкина Л.К. Сценарии классных часов. – М., 2002.

8. Григоренко Ю.Н. Коллективно – творческие дела. – М., 1999.

9. Жуков И.Н. Игра и детское движение. – М., 1992.

10. Макеева А.Г. Как организовать работу молодежной группы волонтеров. – М., 2001.

11. Карнеги Д. Как завоевать друзей и оказывать влияние на людей. – М., 1997.

12. Программа «Лидер» СПО – ФДО. – М., 1993.

13. Прутченков А.С. Схема подготовки социального проекта. – М., 2001.

14. Рожков М.И. Познай себя. – М., 1992.

15. Сделай правильный выбор. – Н.Н.: изд-во ООО «Педагогические технологии», 2002.

16. Светенко Т.В. Путеводитель по дебатам. – М., 2001.

17. Солдатова Г.У. Жить в мире с собой и другими. – М., 2000.

18. Хочу быть лидером! Выпуск 2,3,4. - Н.Новгород: изд-во ООО «Педагогические технологии».

**8.Список электронных ресурсов**

Материальное обеспечение кабинета

Мультимедийный проектор

Компьютер

Экран

Интернет

Программное обеспечение

Операционная система WINDOWS 98 / Me

Текстовый редактор MSWord

Графический редактор Paint

Программа MSPowerPoint

**9.Список сайтов:**

<https://povar.ru/>

<https://www.russianfood.com/>

<https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-> free\_video

[https://resh.edu.ru](https://resh.edu.ru/)

<https://videouroki.net/blog/tehnologiya/2-> free\_video

<https://infourok.ru/>

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ, СПОРТА И ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ АДМИНИСТРАЦИИ г. ОРЛА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ – СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ШКОЛА №30 г. ОРЛА

302029, г. Орел, ул. Деповская, 6 e-mail: orel\_[sh30k@yandex.ru](mailto:sh30k@yandex.ru)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  Руководитель школьного методического объединения учителей спортивно - эстетического цикла\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол от 28.08.2023 №1 | СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по ВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ЗаднепровскаяИ.С. | УТВЕРЖДЕНО  Директор школы №30 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Е.В. Королькова  Приказ от 29. 08.2023 № 131-Д |

**Календарно-тематическое планирование**

**Внеурочной деятельности «Магия кулинарии»**

**на 2023/2024 учебный год**

**для** **7** **класса**

Класс-: 7«А», 7«Б», 7«В»

Количество часов в неделю - 1; на год – 34ч

Орел – 2023

**5.Календарно – тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование тем | Всего  часов | 7а | | 7б | | 7в | |
| Дата проведения | | Дата проведения | | Дата проведения | |
| План | Факт | План | Факт | План | Факт |
| **1«Основы здорового питания»** | | | | | | | | |
| 1 | Питание и здоровье | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **2«Основы рационального питания »** | | | | | | | | |
| 2 | Рациональное питание | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Рациональное питание | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Приготовление различных каш | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Приготовление различных каш | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **3.«Витамины в жизни человека »** | | | | | | | | |
| 6 | Витамины и их классификация | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Витамины и их классификация | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Приготовление витаминных напитков и салатов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Приготовление витаминных напитков и салатов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **4.«Животные продукты питания»** | | | | | | | | |
| 10 | Животные продукты питания | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Животные продукты питания | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Приготовление блюд из мяса говядины или свинины | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Приготовление блюд из мяса говядины или свинины | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Приготовление блюд из птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Приготовление блюд из птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Приготовление блюд из рыбы. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Приготовление блюд из рыбы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **5.«Кухня разных народов мира»** | | | | | | | | |
| 18 | Русская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Русская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Русская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Русская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Приготовление пельменей и холодца | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Приготовление пельменей и холодца | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Болгарская кухня. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Болгарская кухня. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Приготовление банницы – слоеного пирога с творогом и яблок по – болгарски. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Приготовление банницы – слоеного пирога с творогом и яблок по – болгарски. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Французская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Французская кухня | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Приготовление омлета – суфле и картофеля с луком. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Приготовление омлета – суфле и картофеля с луком. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Промежуточная аттестация. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Промежуточная аттестация. | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Итоговое занятие | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого 34 часа | | | | | | | | |