

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

№ п/п	Дата проведения	Названия разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
Раздел 1. Блюда из овощей			8	1	7
1.		Занятие 1.1. Значение питания. Виды овощей. Салат «Летний»	2	1	1
2.		Занятие 1.2. Кабачки в кляре	2	-	2
3.		Занятие 1.3. Оладьи из кабачков	2	-	2
4.		Занятие 1.4. Овощное рагу	2	-	2
Раздел 2. Блюда на завтрак			8	0,5	7,5
5.		Занятие 2.1. Значение яиц в питании человека. Французский омлет	2	0,5	1,5
6.		Занятие 2.2. Омлет с капустой	2	-	2
7.		Занятие 2.3. Приготовление горячих бутербродов	2	-	2
8.		Занятие 2.4. Гренки с сыром и помидорами	2	-	2
Раздел 3. Блюда из картофеля			8	0,5	7,5
9.		Занятие 3.1. Картофель. Польза и вред. Приготовление пюре	2	0,5	1,5
10.		Занятие 3.2. Жареный картофель	2	-	2
11.		Занятие 3.3. Винегрет	2	-	2
12.		Занятие 3.4. Вареники ленивые из картофеля	2	-	2
Раздел 4. Приготовление первых блюд			8	0,5	7,5
13.		Занятие 4.1. История возникновения кулинарии. Приготовление борща	2	0,5	1,5
14.		Занятие 4.2. Суп-лапша	2	-	2
15.		Занятие 4.3. Приготовление рассольника	2	-	2
16.		Занятие 4.4. Приготовление рыбного	2	-	2

		супа			
Раздел 5. Блюда из круп			8	0,5	7,5
17.		Занятие 5.1. Польза круп для здоровья. Приготовление каши на молоке	2	0,5	1,5
18.		Занятие 5.2. Гречневая каша с мясом	2	-	2
19.		Занятие 5.3. Плов	2	-	2
20.		Занятие 5.4. Манник	2	-	2
Раздел 6. Мучные блюда			8	0,5	7,5
21.		Занятие 6.1. Способы приготовления теста. Оладьи	2	0,5	1,5
22.		Занятие 6.2. Блины	2	-	2
23.		Занятие 6.3. Вареники	2	-	2
24.		Занятие 6.4. Пирожки	2	-	2
ВСЕГО			48	3,5	44,5