

Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное негосударственное образовательное учреждение
Свердловской области «Губернаторский лицей»

«Я-кулинар»

Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
для детей 11- 17 лет

Срок реализации: 1 год.

Разработчик:

Ваулина Н.В.

Педагог дополнительного образования.

Уровень базовый.

Екатеринбург, 2024.

Оглавление

Раздел № 1. Комплекс основных характеристик программы. **Ошибка! Закладка не определена.**

- 1.1. Пояснительная записка **Ошибка! Закладка не определена.**
- 1.2. Цель и задачи программы 5
- 1.3. Содержание общеразвивающей программы 7
 - 1.3.1. Учебный план 7
 - 1.3.2. Содержание учебного плана 8
 - 1.3.3. Планируемые результаты 10

Раздел №2. Комплекс организационно-педагогических условий 11

- 2.1. Материально-техническое обеспечение 11
- 2.2. Кадровое обеспечение 13
- 2.3. Методические материалы **Ошибка! Закладка не определена.**

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Я-кулинар» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р);
4. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»
10. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
11. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»);

12. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
13. Приказ от 26.06.2019 № 70-Д "Об утверждении методических рекомендаций "Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области";
14. Положение о структуре, порядке разработки и утверждении общеразвивающих программ в ГАНОУ СО «Губернаторский лицей»;
15. Устав ГАНОУ СО «Губернаторский лицей»

Данная программа является авторской разработкой, имеет социально-педагогическую направленность.

Актуальность программы.

Актуальность программы «Я -кулинар» в том, что она направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся к процессу и культуре приготовления пищи; на расширение знаний о разнообразии пищи, значении питания в жизни человека; на расширение и совершенствование практических умений в области приготовления пищи: умения подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда; на развитие навыков общения и взаимодействия в ходе совместной деятельности.

В процессе обучения обучающиеся знакомятся с организацией процесса приготовления пищи, технологией кулинарной обработки сырья, изучают правила работы с сырьём, приобретают навыки по кулинарной обработке различных продуктов, приготовления блюд и эксплуатации бытового (кухонного) оборудования. Кроме того, в процессе обучения формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе.

Полученные знания и умения, обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни. Кроме того, освоение программного материала может стать стартовой точкой профессионального самоопределения.

Для освоения программного материала обучающимися разного возраста, педагогически целесообразно применять демонстрационные и практические методы обучения, когда дети наблюдают за действиями педагога и повторяют их самостоятельно. Такой способ освоения практических навыков основывается на соблюдении принципа природо-сообразности, безопасности обучения.

Отличительной особенностью программы является её ориентация на целесообразное сочетание теоретической и практической составляющей содержания. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме освоения и развития практических навыков, воспитанникам предлагается интересный информационный материал по рецептуре различных блюд национальной кухни, что способствует расширению кругозора детей; облегчает их дальнейшую

социализацию, благодаря формированию базовых навыков самообслуживания (приготовления пищи). Эти навыки дают ребенку возможность проявить самостоятельность в решении мелких бытовых задач (выбор блюда для приготовления, определение набора продуктов, планирование действий).

1.2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.

Цель программы - формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи посредством освоения технологии приготовления различных блюд, подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- расширять знания учащихся в области кулинарии, гастрономического этикета;
- развивать ряд специальных умений и навыков (обработка продуктов, особенности хранения и приготовления);
- способствовать развитию навыков самостоятельной и совместной деятельности;
- развивать способность планировать, прогнозировать предстоящую деятельность;

Воспитательные:

- способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил столового (гастрономического) этикета;
- способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил гигиены и санитарии при приготовлении пищи, правил безопасной организации труда;
- способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни, правильному питанию;
- способствовать воспитанию аккуратности, дисциплинированности,

трудолюбия; уважительного отношения между членами коллектива в совместной деятельности

Программа рассчитана на детей 7-16 лет, без специальной подготовки сроком на 1 год. Группы разновозрастные, для обучения принимаются все желающие без предварительного отбора. Количество детей в группе – 20 человек.

Срок освоения программы.

Дополнительная общеразвивающая программа реализуется 1 год

Режим занятий.

В первый и второй года обучения программа предусматривает 136 учебных часа в год, по два учебных часа 2 раза в неделю, каждое занятие 40 минут с 20-минутной переменной между ними.

Объём программы.

Общее количество учебных часов, необходимых для освоения программы, составляет 136 часов, в которые входит как теоретическая часть, так и практические работы.

1.3. СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

1.3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.

| № | Название раздела\блока тем | Количество часов | | Всего |
|----|---|------------------|--------|-------|
| | | Практика | Теория | |
| 1. | Раздел 1. Кухня. Этикет. 2 ч. | 0 0 | 1 1 | 2 |
| 2. | Раздел 2. Первичная обработка овощей и фруктов. Холодные блюда и закуски. 20 ч | 17,6 | 2,4 | 20 |
| 3. | Раздел 3. Первые блюда. Изделия из круп. 10 ч. | 9 | 1 | 10 |
| 4. | Раздел 4. Овощные блюда и гарниры. Салаты. Заправки для салатов. 22 ч. | 19,8 | 2,2 | 22 |
| 5. | Раздел 5. Макароны изделия. 6 ч. | 5 | 1 | 6 |
| 6. | Раздел 6. Блюда из мяса и из птицы. 16 ч. | 14,4 | 1,6 | 16 |
| 7. | Раздел 7. Рыбные блюда. 6 ч. | 5 | 1 | 6 |
| 8. | Раздел 8. Блюда из яиц, молока и творога. 10 ч. | 9 | 1 | 10 |
| 9 | Раздел 9. Изделия из теста. Сладкие блюда и напитки. 40 ч. | 36 | 4 | 40 |
| 10 | <u>Итоговое занятие – итоговая аттестация. 4 ч.</u> Подведение итогов за 1 | 4 | 0 | 4 |

| | | | | |
|--|---------------|-------|------|-----|
| | год обучения. | | | |
| | Итого | 119.8 | 16,2 | 136 |

1.3.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Вводное занятие

Раздел 1. Кухня. Этикет. 4 ч.

Тема 1. Оборудование кухни. 2 ч.

Тема 2. Правила поведения за столом. 2 ч.

Раздел 2. Первичная обработка овощей и фруктов. Холодные блюда и закуски. 20ч.

Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей. 1ч.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к обработке фруктов. 1ч.

Тема 3. Основное назначение и классификация холодных блюд и закусок. 1 ч.

Тема 4. Оформление холодных блюд и закусок. Санитарные нормы, сроки хранения, требования к качеству. 1ч.

Тема 5. Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола. 2 ч.

Тема 6. Вкусовые качества продуктов для закусок. 2 ч.

Тема 7. Способы подачи холодных блюд и закусок. 2 ч.

Тема 8. Полезные закуски. 2 ч.

Тема 9. Назначение хлебных изделий в рационе человека. 2 ч.

Тема 10. Способы приготовления хлебных изделий. 2 ч.

Тема 11. Качество готового продукта. Сроки хранения. 2 ч.

Тема 12. Значение закусочных блюд в пищеварении человека. 2 ч.

Раздел 3. Первые блюда. Изделия из круп. 10 ч.

Тема 1. Значение первых блюд в питании. 2 ч.

Тема 2. Классификация по составу и по способу приготовления супов. 2 ч.

Тема 3. Сочетания продуктов в приготовление супов. Разнообразие и назначение супа в рационе. 2 ч.

Тема 4. Пищевая ценность круп, обработка. 2 ч.

Тема 5. Виды каш, их консистенция. 2 ч.

Раздел 4. Овощные блюда и гарниры. Салаты. Заправки для салатов. 22 ч.

Тема 1. Значение блюд и гарниров из овощей. Правила первичной и тепловой обработки. 2 ч.

Тема 2. Гарниры. Их вкусовые, питательные качества. 2 ч.

Тема 3. Виды и классификация гарниров. Оформление готового блюда. 2 ч.

Тема 4. Полезные свойства овощей в питании. 2 ч.

Тема 5. Салаты овощные. Виды заправок для салатов. 2 ч.

Тема 6. Витамины в овощах для салата. Соус для свежих овощей. 2ч

Тема 7. Салат фруктовый. Питательная ценность и полезные свойства фруктов. Оформление готового блюда. 2 ч.

Тема 8. Пищевая ценность салата в жизни человека. 2 ч.

Тема 9. Салаты с использованием тепловой обработки. 2 ч.

Тема 10. Салаты с использованием тепловой обработки. 2 ч.

Тема 11. Слоеные салаты. Сочетание продуктов. Формирование. 2

Раздел 5. Макароны изделия. 6 ч.

Тема 1. Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства. 2 ч.

Тема 2. Пищевая ценность изделий из макарон. Виды макаронных изделий. 2 ч.

Тема 3. Классификация макаронных изделий и технология изготовления. 2 ч.

Раздел 6. Блюда из мяса и из птицы. 16 ч.

Тема 1. Виды мяса: говядина. Хранение и обработка. 2 ч.

Тема 2. Виды мяса: свинина. Питательная ценность мяса. Определение 2ч.

Тема 3. Питательная ценность мяса из свинины. Технология приготовления. 2 ч.

Тема 4. Мясо в рационе ребенка. Питательная ценность белка.

Технология приготовления. 2 ч.

Тема 5. Виды, питательная ценность. 2 ч.

Тема 6. Условия и способы хранения птицы. Обработка птицы.

Технология приготовления. 2 ч.

Тема 7. Переработка куриного мяса. Способы обработки. 2 ч.

Тема 8. Значение в питательном рационе. Пищевая ценность. Технология приготовления. 2 ч.

Раздел 7. Рыбные блюда. 6 ч.

Тема 1. Пищевая ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. 2 ч.

Тема 2. Обработка мороженой рыбы и филе. Технология приготовления. 2 ч.

Тема 3. Разделка рыбы. Обработка рыбы. Технология приготовления. 2 ч.

Раздел 8. Блюда из яиц, молока и творога. 10 ч.

Тема 1. Пищевая ценность яиц. Санитарно-гигиенические правила при работе с сырыми яйцами. 2 ч.

Тема 2. Питательные вещества в яйце. 2 ч.

Тема 3. Значение молочных блюд. Состав и свойство молока. 2 ч.

Тема 4. Пищевая ценность творога. 2 ч.

Тема 5. Питательные и кулинарные качества блюд из творога. 2 ч.

Раздел 9. Изделия из теста. Сладкие блюда и напитки. 40 ч.

Тема 1. Мука. Виды теста: слоеное без дрожжевое. Технология приготовления. 2 ч.

Тема 2. Виды теста. Дрожжевое. Изделия из него. Технология приготовления. 2 ч.

Тема 3. Виды теста. Пряничное. Технология приготовления. 2 ч.

Тема 4. Виды теста. Пельменное. 2 ч.

Тема 5. Виды теста. Блинное. 2 ч.

Тема 6. Тесто слоеное дрожжевое. 2 ч.

Тема 7. Тесто песочное. 2 ч.

Тема 8. Виды теста. Бисквитное. 2 ч.

Тема 9. Тесто заварное. 2 ч.

Тема 10. Тесто пирожковое. 2 ч.

Тема 11. Пищевая ценность ягод и фруктов. 2 ч.

Тема 12. Значения и пищевая ценность крахмала. 2 ч.

Тема 13. Разнообразие сладких блюд в рационе. 2 ч.

Тема 14. Молочные напитки. Свойства, качество, назначения. 2 ч.

Тема 15. Технология приготовления блюд из яичного белка. Температурный режим. 2 ч.

Тема 16. Вкусовые качества продуктов. 2 ч.

Тема 17. Назначение сладких блюд и напитков. Сроки хранения. 2ч.

Тема 18. Классификация сладких блюд и напитков. 2 ч. Теория. Классификация сладких блюд и напитков.

Тема 19. Десерты. Разнообразие и вкусовые качества десертов. 2 ч.

Тема 20. Фруктовые десерты без сахара. 2 ч.

Итоговое занятие – итоговая аттестация. 4 ч.

Подведение итогов за 1 год обучения. Тестирование. Практическая работа по приготовлению блюда по рецепту. Подведение итогов.

1.3.1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

• *Личностные*

- стремление к самосовершенствованию и саморазвитию;
- воспитание чувства гордости за свою Родину, российский народ и историю России, осознание своей этнической и национальной принадлежности;
- формирование ценности многонационального российского общества;
- становление гуманистических и демократических ценностных ориентиров;
- формирование уважительного отношения к иному мнению, истории и культуре других народов;
- формирование установки на здоровый образ жизни, мотивации к творческому труду, работы на результат, бережного отношения к материальным и духовным ценностям;

• *Метапредметные*

- умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
- определять способы действий в рамках предложенных условий и требований;
- корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

• *Предметные*

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;

РАЗДЕЛ №2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

Время и место проведения занятий – в соответствии с расписанием, утвержденным директором.

2.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

| Технологическое оборудование | | |
|--|-----------------------------|----------------|
| № п/п | Наименование | Кол-во, шт. |
| <i>Тепловое оборудование.</i> | | |
| 1. | Микроволновая печь | 1 |
| 2. | Электроплита | 2 |
| 3. | Вытяжка | 2 |
| <i>Электромеханическое оборудование</i> | | |
| 1. | Миксер | 1 |
| 2. | Блендер | 1 |
| <i>Немеханическое оборудование</i> | | |
| 1 | Стеллаж кухонный | 3 |
| 2 | Стенд | 1 |
| 3 | Стол производственный | 3 |
| 4 | Стол обеденный | 1 |
| 5 | Стол письменный | 6 |
| 6. | Стулья | 15 |
| 7. | Шкаф -3 для столовой посуды | 1 |
| 8. | Шкаф | 1 |
| <i>Холодильное оборудование</i> | | |
| 1. | Холодильник | 1 |
| <i>Кухонный инвентарь.</i> | | |
| № | Наименование | Кол-во, |

| | | | |
|---|-------------------------|----------------|--|
| п/п | | шт. | |
| 1 | Венчик | 1 | |
| 2 | Доска дерев. | 4 | |
| 3 | Дуршлаг | 1 | |
| 4 | Картофелемялка | 1 | |
| 5 | Кастрюля 4 л | 2 | |
| 6 | Консервный нож | 1 | |
| 7 | Лопатка | 2 | |
| 8 | Миска металлическая | 1 | |
| 9 | Ножи кухонные | 2 набора | |
| 10 | Сито для муки | 2 | |
| 11 | Скалка деревянная | 2 | |
| 12 | Сковорода блинная | 2 | |
| 13 | Терка металлическая | 2 | |
| 14 | Набор кухонных приборов | 2 | |
| Столовая посуда и столовые приборы | | | |
| № п/п | Наименование | Кол-во, шт. | |
| 1 | Блюдо овальное | 1 | |
| 2 | Вилка столовая | 12 | |
| 3 | Ложка столовая | 12 | |
| 4 | Ложка чайная | 12 | |
| 5 | Салатник | 1 (12 шт.) | |
| 6 | Тарелка обеденная | 1 (12 шт.) | |
| Технические средства обучения | | | |
| № п/п | Наименование | Кол-во, шт. | |
| 1 . | Ноутбук | 1 | |

Обеспечивается родителями:

| № | Материалы (оборудование) | Количество /шт. (на учащегося) |
|----------|---------------------------------|---|
| 1. | Кондитерские мешки | 20 |
| 2. | Бумага для выпечки | 1 рулон |
| 3. | Фольга для запекания | 1 рулон |
| 4. | Салфетки бумажные | 1 уп (от группы) |
| 5. | Полотенца бумажные | 1 рулон |
| 6. | Моющие средства | 1 шт |
| 7. | Чистящие средства | 1 шт. |
| 8. | Полотенца кухонные. | На каждого учащегося. |
| 9. | Мыло жидкое | 1 шт. |

2.2. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Количество педагогов, ведущих занятие: 1.

Требования к компетенции педагога:

- педагогическое образование (курсовая переподготовка);
- владение знаниями по основам психологии детей и подростков;
- владение основами знаний по работе с детьми особых категорий (одаренные и мотивированные дети, дети с ОВЗ);
- владение знаниями по ТБ и ПБ.

2.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.

В основу дополнительной общеразвивающей программы «Я-кулинар» положена **технология активного обучения**. Занятия проводятся в разнообразных формах, с использованием различных

активных методов. Практическая работа является основной формой проведения занятия.

В проведении занятий используются групповые, индивидуальные и коллективные формы организации работы. Постоянный поиск новых форм и методов организации учебно-воспитательного процесса позволяет делать работу с детьми более разнообразной, эмоционально и информационно насыщенной.

Занятия построены на основных педагогических принципах:

- доступности (от простого, к сложному);
- систематичности и последовательности;
- дифференцированного подхода к учащимся;
- научности.

На каждом занятии учитываются требования охраны труда, возможности, интересы и способности учащихся;

Программа делает акцент на предоставление обучаемым свободы выбора и самостоятельности в большей или меньшей сфере его трудовой деятельности. Осуществляя выбор, учащийся реализует позицию субъекта, идя к результату от внутреннего побуждения, а не от внешнего воздействия.

Деятельность обучаемых носит поисковый характер. На занятиях руководитель предлагает детям варианты изделий, выдвигает задачи, которые решаются в ходе работы самостоятельно.

Возможно проведение экскурсий (в том числе с использованием интернет-ресурсов), которые служат развитию познавательного интереса детей, являются средством общения, позволяют выбрать объекты для работы.

2.4. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

нормативные документы

1. Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в редакции 2013 г.);
3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 №678-р);
4. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р);
5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»
7. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
9. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»

10. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
11. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»);
12. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
13. Приказ от 26.06.2019 № 70-Д "Об утверждении методических рекомендаций "Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области";
14. Положение о структуре, порядке разработки и утверждении общеразвивающих программ в МАУ ДО ДДТ Октябрьского района;
15. Устав МАУ ДО ДДТ Октябрьского района;

литература

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2011
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2012
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Ин- вест, 2012

4. Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2011
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2013
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2013
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2014
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2013
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2013
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Ака- демия», 2017
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2013
- 13.Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное. М.: Изд-во ЭК