

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Каргапольская специальная (коррекционная) школа-интернат»

Рассмотрено на заседании методического объединения Учителей предметников и трудового обучения «Обруч» Протокол № 1 от «20» августа 2024г. Руководитель МО Пустуева Н.А.	Согласовано на заседании Методического совета № 1 от «22» августа 2024 г.	«УТВЕРЖДАЮ» Врио директора школы Полишевич А.Н. <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; text-align: center;"><p>Документ подписан электронной подписью</p><p><small>Сертификат: 00838e0773cd5b82d7edbbe8d062ad200c Владелец: Полишевич Алёна Николаевна Действителен с 24.11.2023 по 16.02.2025</small></p></div> Приказ № 74 от «13» сентября 2024г.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дополнительная общеразвивающая программа
Социально- трудовой направленности
кружка по кулинарии
« Юный кулинар»

Авторы-составители:

Елифанова О.А.- учитель технологии

Сеногноева Н.Н.- учитель технологии

2024-2025 учебный год

Р.п. Каргаполье

Наименование программы	Кружок « Юный кулинар»
Тип программы	Дополнительная общеразвивающая программа
Направленность программы	Социально-трудова направленность
Вид программы	модифицированная
Срок обучения	1 год
Возраст обучающихся	14-17 лет
Уровень освоения предметной деятельности	Ознакомительно- базовый
Цель программы	Получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.
Задачи программы	<p><i>Обучающие:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - познакомить с технологией приготовления различных блюд; - познакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; - научить соблюдению правил техники безопасности при выполнении кулинарных работ; - обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кухонь; - приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности; - познакомить с современной бытовой кухонной техникой и научить пользоваться ею в быту; - научить рациональному использованию продуктов. <p><i>Развивающие:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - пробудить интерес к кулинарному искусству у детей; - развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка; - развить эстетическое восприятие и творческое воображение; <p><i>Воспитательные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитывать трудолюбие, аккуратность; - привить навыки работы в группе;

	<p>- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;</p> <p>- способствовать самоопределению у учащихся в выборе профессии.</p>
Планируемые результаты	<p>Личностные БУД: - обеспечить готовность обучающихся к принятию нового.</p> <p>Коммуникативные БУД:- проявлять готовность поделиться своими впечатлениями о проделанной работе</p> <p>Регулятивные БУД:- с помощью учителя обозначить цели и задачи занятия, умение убирать за собой рабочее место, осуществлять взаимный контроль.</p>

Аннотация к дополнительной общеразвивающей программе кружка технической направленности «**Юный кулинар**»

Название программы: « Юный кулинар»

Возраст детей: 14-17 лет

Направление программы: Социально- трудовая направленность

Программа рассчитана на 1 год

Цель программы: получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Формы проведения итогов реализации образовательной программы

Средствами эффективного усвоения программы кружка « Юный кулинар » являются контроль знаний, определяется следующими формами: устный опрос, тестирование, метод наблюдения, практические приемы (ЗУН)

Контроль направлен на проверку планируемых результатов обучения, тех знаний и умений, которые учащиеся должны усвоить в рамках данной программы, а также уровня усвоения этих знаний и умений.

Планируемые метапредметные и личностные результаты освоения программы кружка « Юный кулинар»

Обучающиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- значение здорового питания в жизни человека.

Обучающиеся должны уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом;
- готовить холодные и горячие блюда, изделия из теста.

Планируемые личностные БУД освоения программы

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Планируемые метапредметные БУД результаты освоения программы

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

Сроки реализации образовательной программы: один год, 34 час.

Паспорт программы

Аннотация

1.Комплекс основных характеристик программы

- 1.1 Пояснительная записка
- 1.2 Цели и задачи программы
- 1.3 Планируемые результаты
- 1.4 Годовой учебно- тематический план

2.Комплекс организационно-педагогических условий

- 2.1 Условия реализации программы
- 2.2 Формы аттестации \контроля
- 2.3 Оценочные материалы
- 2.4 Методические материалы

2. Список литературы и источников(для педагога и учащихся)

Приложения

1.Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

Рабочая программа кружка «Юный кулинар» направлена на получение обучающимися новых теоретических знаний и практических умений. Дети с ограниченными возможностями здоровья с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем мире, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения. Необходимо, используя все возможности обучающихся, развивать у них жизненно необходимые навыки, которые способствуют их социализации.

Данная программа позволит расширить знания учащихся по профпросвещению и даст возможность успешной их социализации в дальнейшей самостоятельной жизни, а также повысит мотивацию к получению профессии, востребованной на рынке труда.

Практика показывает, что любой человек, имеющий дефект в развитии, может при соответствующих условиях стать полноценной личностью, развиваться духовно, обеспечивать себя в материальном отношении и быть полезным обществу. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности.

В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки. Поэтому занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Программа ориентирована на воспитанников с 14 – 17 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Обязательным условием занятий кружка – соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков, косынок или колпаков, сменной обуви. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с нагревательными приборами, кулинарным оборудованием и инструментами. Обучающиеся познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; усвоят классификацию блюд и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Нормативно- правовую базу разработки программы « Юный кулинар» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ(в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 №99-ФЗ, от 23.07.2013 №203-ФЗ)
- Нормативно-методические документы Минобнауки Российской федерации и другие нормативно-правовые акты в области образования.
- Требования Министерства Образования РФ от 11.12.2006 №06-1844 « Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей»
- Положение о программах дополнительного образования(дополнительных общеразвивающих программах), порядка их рассмотрения и утверждения»

Направленность программы: Социально-трудовая направленность

Актуальность программы: «Юный кулинар» заключается в ее соответствии конкретным социально-педагогическим требованиям, требованиям современного общества и государственного заказа на воспитание социально активной, физически и нравственно здоровой личности. **Социально-трудовая направленность** программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирование коммуникативных навыков.

Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Отличительная особенность: Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Адресат программы: учащиеся 14-17 лет. Количество учащихся в группе 12-14 человек.

Объем программы: Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения и необходимых для освоения программы- 34 часа, рассчитана на 1 год обучения (34 занятия). Занятия проводятся один раз в две недели по 2 академических часа.

Формы и методы организации учебной деятельности учащихся:

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной

деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы по выполнению определенной работы);

Теоретические (рассказ, беседа, просмотр видеофильмов с комментированием)

- Практическая работы (групповые, бригадные, в парах, индивидуальные)

- Творческие задания (групповые, парные, индивидуальные, сюжетно-ролевые игры)
- Индивидуальная работа, через личностно-ориентированный, дифференцированный подход.

Срок освоения программы: 1 учебный год

Режим занятий: в расчете 1 группа 12-14 человек, 1 раз в две недели по 2 часа.

1.2 Цели и задачи программы

Цель программы: получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Задачи программы: *Обучающие:*

- познакомить с технологией приготовления различных блюд;
- познакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- научить соблюдению правил техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кухонь;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- познакомить с современной бытовой кухонной техникой и научить пользоваться ею в быту;
- научить рациональному использованию продуктов.

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;
- способствовать самоопределению у учащихся в выборе профессии.

1.3 Планируемые результаты

Обучающиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- значение здорового питания в жизни человека.

Обучающиеся должны уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные и горячие блюда, изделия из теста

Планируемые личностные БУД освоения программы

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Планируемые метапредметные БУД результаты освоения программы

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

1.4 Годовой учебно- тематический план

№ п/п	Темы занятий	Всего час.	Теоретические занятия	Практические занятия	Форма организационных занятий	Форма контроля
Раздел 1 Введение в мир кулинарного искусства 2 час.						
1	Вводное занятие.	1	1 Правила безопасности и при выполнении кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	-	Беседа инструктаж	опрос
2	Кухня. Оборудование кухни.	1	0,5 Назначение кухонного оборудования. Правила работы на современном кухонном электрооборудовании.	0,5 Работа с посудомоечной машиной, вытяжкой, холодильником, микроволновкой	Беседа Инструктаж Практическое занятие	опрос
Раздел 2 Блюда из овощей 6 час.						
3-4	Приготовление дранников	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	беседа
5-6	Приготовление жареных кабачков	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	опрос
7-8	Приготовление жареного картофеля	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	тесты
Раздел 3 Изделия из теста 18 час.						
9-10	Приготовление блинов	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	викторина
11-12	Приготовление оладий	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация	опрос

					Практическое занятие. Дегустация	
13-14	Приготовление пирожков с картофелем	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	Беседа по вопросам
15-16	Приготовление песочного печенья	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	тесты
17-18	Приготовление вареников	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	наблюдение
19-20	Приготовление хвороста	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	наблюдение
21-22	Приготовление бананового печенья	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	опрос
23-24	Приготовление сладких булочек	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	опрос
25-26	Приготовление торта из песочного теста	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	тесты
Раздел 4 Салаты и бутерброды 6 час						
27-28	Приготовление фруктового салата	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	тесты
29-30	Приготовление горячих бутербродов	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое занятие. Дегустация	наблюдение
31-32	Приготовление салата из овощей, винегрета	2	0,5	1,5	Инструктаж. Презентация Практическое	опрос

					занятие. Дегустация	
33-34	Итоговое занятие	2	2	-	игра	Конкурс ные задания
	итого	34				

2.Комплекс организационно-педагогических условий

2.1 Условия реализации программы:

Материально- техническое обеспечение: кабинет кулинарии, оборудован необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, ИКТ, необходимая литература, наглядный материал, медиа- презентации по темам программы.

2.2 Формы аттестации \контроля

Для оценки эффективности реализации дополнительной образовательной программы «Юный кулинар» проводятся следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.

Текущий контроль: проводится на занятиях в соответствии с учебной программой в форме педагогического опроса, беседы, тестирования, наблюдения.

Промежуточная аттестация: проводится с целью повышения эффективности реализации и усвоения обучающимися дополнительной образовательной программы и повышения качества образовательного процесса.

Промежуточная аттестация проводится 2 раза в год, как оценка результатов обучения за 1 и 2 полугодия в период с 20 по 30 декабря и с 20 по 30 апреля, включает в себя проверку практических умений и навыков.

Формы проведения промежуточной аттестации: ОПРОС, БЕСЕДА, ТЕСТИРОВАНИЕ.

Для оценки результатов обучения разработаны контрольно- измерительные материалы(прилагаются) с учетом программы.

Итоговая аттестация: итоговая аттестация проводится в следующих формах: практические занятия, опросы, тестирование.

Уровни усвоения программы по критериям определяются в конце года на итоговом занятии.

2.3 Оценочные материалы

Опрос, наблюдение, тестирование, контрольные критерии.

2.4 Методические материалы

Обеспечение программы методическими видами продукции:

-дидактический и информационный материал, разработки технологических карт, оформление стендов.

3.1 Нормативно- правовое обеспечение программы:

Программа кружка « Юный кулинар» разработана в соответствии с основными положениями:

- Федеральный закон Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации»№273-ФЗ(в ред.Федеральных законов от 07.05.2013 №99-ФЗ, от 23.07.2013 №203-ФЗ)

- Нормативно-методические документы Минобнауки Российской федерации и другие нормативно-правовые акты в области образования.

-Требования Министерства Образования РФ от 11.12.2006 №06-1844 « Требования к содержанию и оформлению образовательных программ дополнительного образования детей».

-Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.ст.79;

приказ Минобрнауки РФ № 1599 от 19.12.2014г.

Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»(зарегистрированного в Минюсте России 03.02.2015 № 35850);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г.№ 196 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 19 августа 2016 г. № 07-3517 « Об учебниках для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

-СП2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»(Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г.№ 28)

-Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или)безвредности для человека факторов среды обитания.

- Положение о программах дополнительного образования (дополнительных общеразвивающих программах), порядке их рассмотрения и утверждения.

3.2. Список литературы для преподавателя и учащихся

<u>№</u>	Название книги	автор	издательство	Год выпуска	Количество
1	Праздничные бутерброды	Степанова И.В.	М.: Эксмо	2006	1
2	Украшение из овощей и фруктов.	Титц О, Флориан Х	М.: Мой мир	2006	1
3	Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник для начального	Матюхина З.П.	М.: ИРПО; издательский	2000	3

	профессионального образования.		центр « Академия»,		
4	Овощи + фрукты = здоровье. Беседы врача педиатра о питании детей	Мартынов С.М.	М.: Просвещение	1993	1
5	Малая кулинарная энциклопедия	Поскребышева Г.И., Сучкова Е.М.	М.: Олма-пресс.Инвест.	2005	1
6	Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: Учебник для нач. проф. образования.	Поморцева Т. И.	М.: - ИРПО; ПрофОбр Издат	2001	1
7	Товароведение пищевых продуктов. Учебник для начального профессионального образования.	Матюхина З.П.	М.: ИРПО; издательский центр « Академия»	2000	7
8	Тесто в будни и праздники вместе с детьми	Сахарова М.И.	ООО « издательство Астрель	2002	1
10	Организация детского питания в дошкольных учреждениях	А.С. Алексеев	Москва «Просвещение»	1990	4
11	« Лучшие кулинарные рецепты»	Шмидт Х.	М.: Мой Мир.	2006	1
12	Праздничные салаты	Ивушкина О.	ООО « ИД « РИПОЛ классик»	2005	1
13	Чудо кабачки	К. Бир	Москва, мой Мир	2006	1
14	Пироги и пирожки	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012 г.	1
15	Блюда из огурцов, помидоров, перца, кабачков и зеленых салатов	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
16	Быстрые блюда	под ред.	ООО «	2012	1

		Левашовой Е.	Издательство Эксмо» Москва		
17	Супы	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
18	Кабачки. Баклажаны. Тыквы	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
19	Торты и пирожные	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
20	Завтраки	под ред. Левашовой Е.	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2012	1
21	Пироги	Сост. О.Н. Борисо ва	ФГУИПП» Кострома», РИО	2011	1
22	Украшение и сервировка стола	Авт- сост. С. Иванова	ООО № Издательство « Эксмо»	2012	1
23	Фантазии из овощей и фруктов	И.В Степанова	ООО « Издательство Эксмо» Москва	2006	1
24	Чудо пироги	Г.Л. Крупская	ООО « Т Д Издательство Мир книги»	2009	1
25	Сладкие фантазии	Л. Доран	ООО « ТД « Издательство Мир книги»	2006	1

Перечень интернет ресурсов

Калог кулинарных русскоязычных сайтов.

Едим Дома

<http://www.edimdoma.ru/>

Возможность публиковать свои рецепты и фотографии блюд, оценивать чужие, сравнивать по ингредиентам, рейтингу; создавать собственную кулинарную книгу и др. Каталог рецептов с поиском по параметрам.

Тематика: еда, авторские рецепты ; *Жанр:* социальная сеть



RussianFood.com <http://www.russianfood.com/>

База рецептов первых и вторых блюд, напитков, закусок, десертов. Рейтинг рецептов. Статьи, советы, кулинарные новости. Есть живой форум.

Тематика: национальная кухня, рецепты ; *Жанр:* сайт, форум



<http://nyam.ru/>

Каталог авторских фото-рецептов с поиском по ингредиентам. Возможность создавать сообщества, персональные кулинарные книги. Очень красивый сайт.

Тематика: рецепты ; *Жанр:* сайт, сообщества



<http://www.gastronom.ru/>

Один из лидеров кулинарного рунета. Коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы. Форумы, блоги.

Тематика: еда, рецепты, кулинария ; *Жанр:* портал, сообщества, блоги



<http://kuking.net/>

Тысячи кулинарных рецептов, на праздник и на каждый день. Советы о приготовлении множества блюд. Поиск по базе более 100 000 рецептов. Библиотека книг о питании. Имеется посещаемый форум.

Тематика: рецепты, национальные кухни ; *Жанр:* сайт, форум



<http://www.koolinar.ru/>

"Мы знаем толк как приготовить". Большой клуб любителей вкусной еды. Имеется база рецептов (более 90 0000): по блюдам, вкусам, продуктам, национальным кухням. Галерея поваров, чат, клуб. Очень живое общение в блогах.

Тематика: рецепты ; *Жанр:* портал, сообщество



КУЛИНАРНИИ ЭДЕМ

<http://kedem.ru/>

Рецептурная книга. Кулинарная школа: основы мастерства, советы. Кухни мира. Кулинарные энциклопедии и гороскоп. Основы сервировки, правила этикета. Форумы.

Тематика: рецепты, диеты ; *Жанр:* сайт, форум

SAY7.INFO

<http://www.say7.info/>

Очень простой и симпатичный сайт, полностью без рекламы. Иллюстрированные рецепты салатов, закусок, мясных блюд, выпечки и прочее. Посещаемый форум. Рассылка рецептов.

Тематика: авторские рецепты ; *Жанр:* сайт, форум



<http://www.povarenok.ru/>

Кулинарные советы, новости, конкурсы. Возможность добавлять свои рецепты и статьи. Рейтинг материалов. Форум, блоги.

Обзор сайта [поваренок.ру](http://www.povarenok.ru/)

Тематика: кулинария, рецепты ; *Жанр:* социальная сеть, сообщества



<http://gotovim-doma.ru/>

Коллекция кулинарных рецептов с фотографиями и советами по приготовлению. Фотографии. Собственная программа "Кулинарный блокнот"

Тематика: рецепты ; *Жанр:* блог, форум

ХОРОШАЯ КУХНЯ <http://www.good-cook.ru/>

Авторские рецепты разнообразных блюд с подробными инструкциями по приготовлению, иллюстрациями, советами и комментариями посетителей.

Тематика: авторская кухня ; *Жанр:* сайт, форум

Список учащихся (1 группа) руководитель Епифанова О.А.

- 1.Фролов Сергей
2. Меньшиков Сергей
3. Собенин Кирилл
- 4.Славкина Света
5. Бобкова Дарья
6. Потакшина Кристина
7. Славкина Дарья