Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
города Новосибирска
«Лицей №22 «Надежда Сибири»
Корпус 22: г. Новосибирск, ул. Советская, 63, тел. 222-35-15, e-mail: l_22@edu54.ru
Корпус 99: г. Новосибирск, ул. Чаплыгина, 59, тел. 223-74-15, e-mail: s_99@edu54.ru

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

«Сладкоежка»

5 классы

(уровень основного общего образования)

Разработчик:

Сычева Л.М., учитель технологии ВКК

2026

Пояснительная записка

Актуальность и назначение программы.

Рабочая программа по курсу внеурочной деятельности «Сладкоежка» на уровне основного общего образования подготовлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Приказ Минпросвещения России от 31 05 2021 г № 287, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 05 07 2021 г , рег номер — 64101) (далее — ФГОС ООО), Примерной программы воспитания, с учётом распределённых по классам проверяемых требований к результатам освоения Основной образовательной программы основного общего образования. Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся». Рабочая программа разработана на основе Примерной программы основного общего образования по учебным предметам. Технология 5-8 классы. 2021 г.

Программа разработана на основе требований к результатам освоения образовательной программы основного общего образования и программы формирования универсальных учебных действий, учебного плана внеурочной деятельности МБОУ « Лицей №22 «Надежда Сибири», действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Рабочая программа учитывает материально-техническую оснащённость образовательного процесса, психологические особенности учащихся, специфику ОО.

Программа ориентирована на обеспечение индивидуальных потребностей обучающихся и направлена на достижение планируемых результатов освоения программы основного общего образования с учетом выбора участниками образовательных отношений курсов внеурочной деятельности. Это позволяет обеспечить единство обязательных требований ФГОС во всем пространстве школьного образования: не только на уроке, но и за его пределами.

Актуальность реализации данной программы обусловлена практической направленностью на получение практических навыков приготовления пищи и правильного питания. Эта деятельность лежит в основе познавательного интереса ребенка, является залогом умения планировать любые действия.

Программой предусмотрено формирование современного теоретического уровня знаний, а также и практического опыта работы с кухонным оборудованием, овладение приемами исследовательской деятельности. Методы организации образовательной и научно-исследовательской деятельности предусматривают формирование у обучающихся нестандартного творческого мышления, свободы самовыражения и индивидуальности суждений. Для полного учета потребностей учащихся в программе используется дифференцированный подход, что стимулирует учащегося к увеличению потребности в индивидуальной, интеллектуальной и познавательной деятельности и развитию научно-исследовательских навыков.

Программа станет востребованной в первую очередь школьниками, которые имеют стойкий интерес и соответствующую мотивацию к изучению предметов естественно-научного цикла, естественным наукам и технологиям.

Характеристика возраста

В подростковом возрасте учащиеся проявляют свою заинтересованность в той или иной области знаний, научном направлении или профессиональной деятельности. Таким образом происходит формирование познавательной и профессиональной составляющей личности, помогает учащемуся в определении будущего жизненного пути и в профессиональном выборе после окончания школы. Подобного рода заинтересованность стимулирует постоянное желание школьника к познанию нового, расширению и углублению соответствующих знаний, и получению новых в том числе практических навыков, а также мотивирует учащегося на профориентацию. Программа нацелена на помощь ребенку в освоении основ организации и осуществления собственной проектно-исследовательской деятельности, а также в приобретении необходимого опыта для работы над индивидуальным исследованием или проектом.

Программа поможет школьнику в более глубоком изучении интересующей его области естественных наук, а также в приобретении важных социальных навыков приготовления пищи.

Цели и задачи изучения учебного курса.

Цель: Формирование знаний и умений учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Задачи: - Обучить технологии приготовления различных блюд.

- Познакомить с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи,
- Обогатить словарный запас, 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.
- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.
- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

Объем программы - 33 часа. Программа рассчитана на 1 год обучения.
Срок обучения: один год обучения - с 01.09.2026 по 18.05.2027.

Взаимосвязь с программой воспитания.

Одним из важных разделов программы воспитания Лицея №22 является модуль «Школьный урок». Реализация воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию детям примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в классе;
- применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников; дискуссий, которые дают учащимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат школьников командной работе и взаимодействию с другими детьми;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности школьников в рамках

реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст школьникам возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

Особенности работы учителя по программе. Задача учителя состоит в том, чтобы сопровождать процесс профессиональной ориентации школьника, раскрывая потенциал каждого через вовлечение в многообразную деятельность, организованную в разных формах. При этом результатом работы учителя в первую очередь является личностное развитие учащегося. Личностных результатов учитель может достичь, увлекая ученика совместной и интересной им обоим деятельностью, устанавливая во время занятий доброжелательную, поддерживающую атмосферу, насыщая занятия ценностным содержанием.

Примерная схема проведения занятий по программе:

1. Объяснение теоретического материала по теме.
2. Выбор, обсуждение темы занятия. Разработка идей, вариантов выполнения предложенного задания.
3. Выбор продуктов, инструментов, оборудования, программ для выполнения задания.
4. Составление технологической карты изготовления блюда.
5. Курирование и оценка в исполнении работы.

Используемые образовательные технологии, в том числе дистанционные

Обучение может осуществляться с использованием дистанционных образовательных технологий (далее ДОТ), которое предполагает как самостоятельное прохождение учебного материала учеником, так и с помощью сопровождения учителя. При применении ДОТ используются платформы: лицейская платформа дистанционного обучения Moodle, ФГИС «Моя школа», ГИС «Электронная школа» Новосибирской области.

При реализации рабочей программы могут быть использованы материалы для подготовки к профилям олимпиады НТИ и стандартов Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Содержание внеурочной деятельности

Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Знакомство с тематикой курса.

Правила техники безопасности при пользовании нагревательными приборами, режущими инструментами. Правила поведения в кабинете кулинарии. Организация рабочего места. Правила пожарной безопасности. Обсуждение плана творческих проектов.

Понятие кулинария, знакомство с её историей. Разновидность национальных кухонь. Знакомство с оборудованием. Санитарно–гигиенические требования к приготовлению пищи. Экологические требования к продуктам.

Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления.

Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Холодные блюда, закуски

Холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: *бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, рыбы, мяса.* Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны осуществляться в строгом соответствии с санитарными правилами.

Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических товаров и других продуктов. В качестве приправ используют заправки,

майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными питательными веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.). Они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Блюда из фруктов

Классификация фруктов. Фрукты – важная составляющая меню современного человека, так как они являются ценными источниками полезных веществ. Фрукты снабжают человеческий организм необходимыми витаминами, минералами и макроэлементами. Регулярное употребление их в пищу положительно влияет на иммунитет, улучшает пищеварение, ускоряет обмен веществ и заряжает энергией на длительное время. Фрукты можно использовать для приготовления большого числа блюд, в том числе десертов и напитков. Большинство рецептов универсальны. Самостоятельно изменяя некоторые ингредиенты, можно приготовить более питательное либо полезное и низкокалорийное блюдо.

Блюда из сырых и вареных овощей

История происхождения овощей. Классификация овощей. Способы хранения. Классификации нарезки. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из макарон

История происхождения макарон. Классификации макаронных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из круп

Исторические сведения. Классификации крупяных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Бутерброды

История появления бутерброда. Классификации бутербродов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из яиц

Витамины, жиры, белки и минеральные вещества, содержащиеся в яйце. Определение свежести яиц. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из творога

Состав витаминов и минеральных веществ. Способ производства, хранения. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Мясные блюда (супы)

Витамины и минеральные вещества, входящие в состав мяса. Признаки доброкачественности мяса. Классификации супов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Мясные блюда (вторые блюда)

Классификации вторых блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Рыбные блюда

Витамины и минеральные вещества, входящие в состав рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Классификации рыбы и рыбных продуктов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Пицца

История происхождения пиццы. Классификации пиццы. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Сладкие блюда

Виды сладких блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из пресного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из дрожжевого теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из слоеного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из бисквитного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из песочного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Изделия из заварного теста

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Птифуры

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Напитки

Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.

Мастер-класс

Составление собственного рецепта блюда, его приготовление и презентация.

Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах. Калорийность пищи.

Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах. Калорийность пищи.

Планируемые образовательные результаты освоения клуба внеурочной деятельности

При формировании перечня планируемых результатов освоения курса «Кулинариум» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным, метапредметным результатам, предметным и требования индивидуализации обучения.

Личностные результаты

Патриотическое воспитание:

- проявление интереса к истории и современному состоянию российской пищевой промышленности;
- ценностное отношение к достижениям российской пищевой промышленности.

Гражданское и духовно-нравственное воспитание:

- готовность к активному участию в обсуждении общественнозначимых и этических проблем, связанных с современными технологиями в пищевой промышленности;
- осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;
- освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

Эстетическое воспитание:

- восприятие эстетических качеств;

Ценности научного познания и практической деятельности:

- осознание ценности науки как фундамента технологий;
- развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:

- осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами.

Трудовое воспитание:

- активное участие в решении возникающих практических задач;
- умение ориентироваться в мире современных профессий.

Экологическое воспитание:

- воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

•• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

•• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Метапредметные результаты

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;

• проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

• поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

• самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

• виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;

• приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;

• распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

• владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

• выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

• подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

• контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда и проектной деятельности;

• расчет себестоимости продукта труда;

• примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

-оценивание своей способности и готовности к труду;

-оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

-согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

-осознание ответственности за качество результатов труда;

-наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

-стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

-дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;

-моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;

-эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

-публичная презентация и защита изделия, продукта труда или услуги;

-разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов.

В физиолого-психологической сфере:

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

-достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

-соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

-сочетание образного и логического мышления в процессе изготовления изделия.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Кол-во часов	Программное содержание	Основные виды деятельности обучающихся	Форма проведения занятия
1.	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях по кулинарии. Знакомство с тематикой курса.	2	Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах. Калорийность пищи.	Подготовка к работе. Первичная обработка продуктов Приготовление блюд. Оформление и подача блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических норм и техники безопасности	Практикум
2.	Гигиена приготовления пищи. Правила поведения за столом. Пищевые болезни и отравления.	2	Здоровое питание. Витамины и минеральные вещества в пищевых продуктах. Калорийность пищи.		Практикум
3.	Холодные блюда	2	Напитки Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
4.	Закуски (канапе, корзиночки, волованы)	2	Бутерброды История появления бутерброда. Классификации бутербродов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
5.	Бутерброды	2			Практикум
6.	Блюда из сырых овощей	2	Изделия из сырых овощей Состав витаминов и минеральных веществ. Способ производства, хранения. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум

7.	Блюда из вареных овощей	2	*Блюда из сырых и вареных овощей* История происхождения овощей. Классификация овощей. Способы хранения. Классификации нарезки. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
8.	Изделия из макарон	2	Изделия из макарон История происхождения макарон. Классификации макаронных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
9.	Изделия из круп	2	Изделия из круп Исторические сведения. Классификации крупяных изделий. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
10.	Блюда из фруктов	2	Блюда из фруктов Состав витаминов и минеральных веществ. Способ производства, хранения. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
11.	Изделия из яиц	2	Изделия из яиц Витамины, жиры, белки и минеральные вещества, содержащиеся в яйце. Определение свежести яиц. Технологии приготовления блюд с		Практикум

			соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		
12.	Изделия из творога	2	Изделия из творога Состав витаминов и минеральных веществ. Способ производства, хранения. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
13.	Сладкие блюда	2	Виды сладких блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из пресного теста Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из дрожжевого теста Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из слоеного теста Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из бисквитного теста Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из песочного теста Технологии		Практикум

			приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Изделия из заварного теста Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд. Птифуры Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		
14.	Мясные блюда (супы)	2	Мясные блюда (супы) Витамины и минеральные вещества, входящие в состав мяса. Признаки доброкачественности мяса. Классификации супов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
15.	Мясные блюда (вторые блюда)	2	Мясные блюда (вторые блюда) Классификации вторых блюд. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и санитарии. Оформление блюд.		Практикум
16.	Рыбные блюда	2	Рыбные блюда Витамины и минеральные вещества, входящие в состав рыбы. Признаки доброкачественности рыбы. Классификации рыбы и рыбных продуктов. Технологии приготовления блюд с соблюдением правил ТБ и		Практикум

			санитарии. Оформление блюд.		
17.	Мастер-класс	1	*Мастер-класс* Составление собственного рецепта блюда, его приготовление и презентация.		Практикум