

Муниципальное казенное учреждение «Управление образования»
муниципального района «Бай-Тайгинский кожуун Республики Тыва»
Муниципальная бюджетная организация дополнительного образования
«Центр профессиональной ориентации села Тээли» муниципального района
«Бай-Тайгинский кожуун Республики Тыва»

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол №1
от 25.08.2025 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально-гуманитарной направленности
«Учимся готовить»**

Уровень Программы: базовый
Тип программы: модифицированный
Возраст обучающихся: 10-14 лет
Срок реализации: 1 год (216 часов)

Составитель:
Кужугет Дан-Хаяа Кызыл-ооловна,
педагог дополнительного образования

Тээли
2025

Внутренняя экспертиза проведена. Программа рекомендована к рассмотрению на педагогическом совете Муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Центр профессиональной ориентации села Тээли».

Зам. директора по УВР:

С. Шей-Иргит С.С.
Подпись ФИО

«25» августа 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Комплекс основных характеристик Программы

- 1.1 Пояснительная записка
- 1.2 Цель и задачи программы
- 1.3 Содержание Программы
- 1.4 Планируемые результаты

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

- 2.1 Календарный график модулей
- 2.2 Условия реализации программы
- 2.3 Форма контроля и аттестации программы
- 2.4 Оценочные материалы
- 2.5 Методическое обеспечение программы

3. Список литературы

4. Приложения

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Учимся готовить» (далее – Программа), имеет **социально - гуманитарную направленность**.

Разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
3. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р);
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»; вст. В силу с 1 мая 2023 г. И действует по 28.02.2029 г.
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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 № 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 05.05.2018г. № 298 «Об утверждении профессионального стандарта педагога дополнительного образования детей и взрослых»;
8. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 №114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основной общеобразовательной программе, образовательной программе профессионального обучения, дополнительной общеразвивающей программам»;
9. Приказ Минтруда России от 05.05.2018 №298н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
10. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей в Российской Федерации»;

11. Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»).

12. Устав и нормативно-правовые акты Муниципальной бюджетной организации дополнительного образования «Центр профессиональной ориентации села Тээли» муниципального района «Бай-Тайгинский кожуун Республики Тыва» (далее ЦПО).

Программа направлена на развитие трудовых навыков, навыков самообслуживания (умение готовить пищу в домашних условиях, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), следить за личной гигиеной) и в процессе освоения практических занятий дается возможность обучающемуся самостоятельно приготовить освоенный материал.

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Направленность Программы: социально-гуманитарная.

Она способствует выявлению и развитию познавательного интереса как базиса внутренней потребности к постоянному саморазвитию. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги к знакомству с кухней. Позволяет научиться быть экономными хозяйками. В жизни каждого обучающегося бывает много праздников и данная программа обучит правильно организовать его, подготовить праздничный стол, правильно сервировать, ведь каждый проводит торжества, то и в дальнейшем своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Актуальность Программы обусловлена тем, что обучение направлена на самоопределение и профессиональную ориентацию, являющейся важным этапом на пути социализации личности.

Обучающиеся знакомятся с профессиями повара, кулинара, технолога, что создает основу, фундамента для выбора будущей профессии.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый обучающийся, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Новизна Программы состоит в том, что обучающиеся в процессе освоения практических занятий имеют возможность самореализации при планировании своей деятельности во время приготовления того или иного блюда, формируется эстетический вкус к здоровой пище. Обучающиеся осваивают оборудование, столовый инвентарь, технологические процессы приготовления пищи.

Отличительная особенность Программы нацелена на формирование навыков самообслуживания обучающихся. На занятиях обучающиеся учатся

искусству приготовления пищи, оформлять блюда к праздникам, конкурсам, готовить разные закуски, салаты, вторые блюда, десерты и торты.

Программа составлена так что, можно готовить блюда по спланированной Программе, так и по предложениям обучающихся. Процесс приготовления блюд происходит в соответствии с составленными технологическими картами педагога.

Педагогическая целесообразность.

Педагогическая целесообразность заключается в формировании чувства ответственности за здоровье человека.

Адресат Программы

Программа разработана для обучающихся в возрасте от 10 до 14 лет. Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструкциям.

Формирование учебных групп осуществляется на основании заявления родителей (законных представителей). Количество обучающихся – 10-12 человек. Состав группы постоянный в течение года. Группа комплектуется на начало учебного года. При наличии свободных мест, зачисление обучающихся может происходить в течение учебного года.

Объём и срок освоения Программы

1 год обучения – 2 раза по 3 часа.

Продолжительность занятий в объединениях устанавливается локальным нормативным актом ЦПО, в соответствии с нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», продолжительность 1 академического часа занятий для обучающихся - 40 минут, перерыв между занятиями составляют 10 минут.

Форма обучения программы: очно – заочная, дистанционная формы обучения (Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ глава 2, ст.17, п. 2).

Уровень Программы:

1 год обучения – базовый.

Особенности организации образовательного процесса:

Основа Программы - это постепенность погружения в мир кулинарии, в особенности приготовления блюд. Каждое занятие - новый шаг в познании. А познание это происходит, как через восприятие искусства, так и через практическую творческую деятельность обучающегося. Основная цель этих занятий - научить растущего человека думать, фантазировать, мыслить смело и свободно, в полной мере проявляя свои способности. Образовательный процесс строится в соответствии с возрастными, психологическими возможностями и особенностями обучающихся, что предполагает возможную необходимую коррекцию времени, режима и тематики занятий.

Форма реализации: Программы: традиционная.

Форма обучения: групповая, индивидуальная, фронтальная.

Режим занятий:

Год обучения	Продолжительность занятий	Количество часов занятий в неделю	Количество часов в неделю	Количество часов в год
1 год	3 часа	2 раза	6 часов	216 часов

1.2 Цель и задачи Программы

Цель: формирование интереса к кулинарному искусству, развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.

Задачи:

Образовательные:

- научить рациональному подбору инструментов и оборудования для работы;
- научить соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне;
- приобретать навык приготовления пищи.

Развивающие:

- расширить знания о кулинарии, культуре питания, этикете;
- развить творческие способности и эстетический вкус;

Воспитательные:

- воспитать интерес и любовь к миру кулинарного искусства;
- воспитать интерес к сложному и интересному труду кулинара, повара, технолога;
- формировать потребность в самоорганизации.

1.3. Содержание Программы
Учебный тематический план Программы.
(базовый уровень)

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
	Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства	12	9	3	Входной контроль (анкетирование). Проведение инструктажа по ТБ и ПБ.
1.1	Вводное занятие	3	3	-	
1.2	Инструктаж по технике безопасности: «Меры предосторожности на кухне»	3		3	
1.3	Кухня. Оборудование кухни.	3	3	-	
1.4	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	3	3	-	
	Раздел 2. Салаты	27	4	23	Практическая работа по технологической карте.
2.1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	3	1	2	
2.2	Правила подачи салатов.	3	1	2	
2.3	Формы нарезки продуктов и их первичная обработка.	3	1	2	
2.4	Украшения из овощей и фруктов.	3	-	3	
2.5	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Салат «Коул слоу».	3	-	3	
2.6	Салат «Оливье». Подача.	3	1	2	
2.7	Салат «Витаминка».	3	-	3	
2.8	Салат «Оливье».	3	-	3	
2.9	Салат «Фунчоза».	3	-	3	
	Раздел 3. Закуски	15	3	12	Практическая работа. Выставка готовых закусок.
3.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	3	3		
3.2	Сложные холодные бутерброды.	3	-	3	
3.3	Горячие закрытые бутерброды.	3	-	3	
3.4	Блюда французской кухни. Канапе.	3	-	3	
3.5	Занятие - соревнование «Воскресный завтрак».	3	-	3	
	Раздел 4. Блюда из яиц	27	3	24	Проведение промежуточной аттестации (выставка-ярмарка, мастер-класс.). Наблюдение, опрос. Практическая работа.
4.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	3	3	-	
4.2	«Мраморные» яйца	3	-	3	
4.3	Яйца жареные. Яичница по-болгарски.	3	-	3	
4.4	Французский омлет.	3	-	3	
4.5	Фаршированные яйца. Оформление блюд из яиц.	3	-	3	
4.6	«Гоголь -моголь».	3	-	3	
4.7	Яичный конвертик с сыром.	3	-	3	

4.8	Гренки с сыром.	3	-	3	
4.9	Макаронны с яйцом.	3		3	
	Раздел 5. Крупьяные и макаронные изделия.	33	4	29	Наблюдение, опрос. Практическая работа.
5.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.	3	3		
5.2	Каши. Русская национальная кухня. Манная каша.	3	1	2	
5.3	Английская овсянка с бананом.	3	-	3	
5.4	Каша «Дружба».	3	-	3	
5.5	Пшеник.	3	-	3	
5.6	Плов овощной.	3	-	3	
5.7	Спагетти.	3	-	3	
5.8	Запеканки из макарон.	3	-	3	
5.9	Макаронны с яйцом.	3	-	3	
5.10	Макаронны в томатном соусе.	3	-	3	
5.11	Макаронны с сосисками.	3	-	3	
	Раздел 6. Изделия из теста.	45		45	Наблюдение, опрос. Практическая работа. Защита приготовленных блюд.
6.1	Мучные изделия. Виды теста.	3	-	3	
6.2	Русские блины.	3	-	3	
6.3	Блин с начинками.	3	-	3	
6.4	Шарлотка.	3	-	3	
6.5	Рогалики из слоеного теста.	3	-	3	
6.6	Рогалики с шоколадной начинкой.	3	-	3	
6.7	Тувинский боорзак.	3	-	3	
6.8	Пицца.	3	-	3	
6.9	Вареники.	3	-	3	
6.10	Хачапури по-аджарски.	3	-	3	
6.11	Булочка «Вкусняшка».	3	-	3	
6.12	Хачапури на кефире.	3	-	3	
6.13	Оладьи.	3	-	3	
6.14	Корн дог.	3	-	3	
6.15	Бисквит для торта.	3	-	3	
	Раздел 7. Сладкие десерты.	45		45	Наблюдение, опрос. Практическая работа. Защита приготовленных блюд.
7.1	Пирожное «Картошка».	3	-	3	
7.2	Торт «Полосатик».	3	-	3	
7.3	Банановое эскимо.	3	-	3	
7.4	Блинный торт.	3	-	3	
7.5	Шоколадный кекс в микроволновке.	3	-	3	
7.6	Лимонные пирожные.	3	-	3	
7.7	Брауни.	3	-	3	
7.8	Муравейник.	3	-	3	
7.9	Зефир.	3	-	3	
7.10	Пончики.	3	-	3	
7.11	Шоколадный трайфл.	3	-	3	
7.12	Чак-чак.	3	-	3	
7.13	Суфле.	3	-	3	
7.14	Пирожное «Гномик».	3	-	3	
7.15	Пирожное «Красный бархат».	3	-	3	
	Раздел 8. Технология приготовления блюд из мяса.	9		9	Практическая работа.

8.1	Домашние котлеты.	3	-	3	Наблюдение, опрос.
8.2	Тефтели домашние.	3	-	3	
8.3	Гуляш из говядины.	3	-	3	
	Раздел 9. Итоговое занятие.	3		3	
9.1	Проведение итоговой аттестации. Выставка работ за 1 год обучения.	3	-	3	Итоговая аттестация (защита приготовленных блюд).
	Всего:	216	12	204	

Содержание учебного-тематического плана

Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства (12 ч.)

Тема 1.1. Вводное занятие.

Теория (3 ч.) Введение в программу. История возникновения кулинарного искусства. Знакомство с планами и задачами объединения, правилами внутреннего распорядка. Организация рабочего места.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 1.2 Инструктаж по технике безопасности «Меры предосторожности на кухне».

Теория (3 ч.) Проверка знаний обучающихся по мерам предосторожности на кухне.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 1.3 Кухня. Оборудование кухни.

Теория (3 ч.) Знакомство с базовым оборудованием кухни.

Формы контроля: фронтальный опрос, анкетирование.

Тема 1.4. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.

Теория (3 ч.) Проведение инструктажа по ТБ.

Формы контроля: фронтальный опрос, проведение инструктажа по ТБ и ПБ.

Раздел 2. Салаты (27 ч.)

Тема 2.1. Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.

Теория (1 ч.) Ознакомление с электрооборудованием кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена.

Практика (2 ч.) Правильная организация рабочего места.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.2 Правила подачи салатов.

Теория (1 ч.) Беседа о видах салата и изучение овощей.

Практика (2 ч.) Правильное мытье овощей, сервировка и подача салатов.

Инструменты: доска для нарезки, нож, тарелки.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.3. Формы нарезки продуктов и их первичная обработка.

Теория (1 ч.) Изучение форм нарезки продуктов и их первичную обработку.

Практика (2 ч.) Сделать формы нарезки продуктов с помощью ножа.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.4. Украшения из овощей и фруктов.

Практика (3 ч.) Сделать украшения из овощей и фруктов для оформления праздничного стола.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.5. Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.

Американская кухня. Салат «Коул слоу».

Практика (3 ч.) Правильная нарезка овощей, сочетание овощей. Сделать соусы. Сделать салат из свежих овощей.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.6. Салат «Оливье».

Теория (1 ч.) История возникновения салата «Оливье». Беседа «Как варить овощи».

Практика (2 ч.) Варка овощей, нарезка всех ингредиентов. Приготовить салат «Оливье», используя полученные знания по ТБ при работе с ножом.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.7. Салат «Витаминка».

Практика (3 ч.) Приготовить салат «Витаминка».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.8. Салат «Оливье».

Практика (3 ч.) Варка овощей, нарезка всех ингредиентов. Приготовить салат «Оливье», используя полученные знания по ТБ при работе с ножом.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 2.9. Салат «Фунчоза».

Практика (3 ч.) История салата «Фунчоза». Приготовление салата «Фунчоза».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 3. Закуски (15 ч.)

Тема 3.1. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов.

Требования к приготовлению бутербродов.

Теория (1 ч.) История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование чёрствого хлеба для приготовления различных блюд.

Практика (2 ч.) Приготовление бутербродов.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 3.2. Сложные холодные бутерброды.

Практика (3 ч.) Приготовление сложных холодных бутербродов.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 3.3. Горячие закрытые бутерброды.

Практика (3 ч.) Приготовить горячие закрытые бутерброды.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 3.4. Блюда французской кухни. История канapé.

Практика (3 ч.) Приготовление канapé.

Тема 3.5. Занятие-соревнование «Воскресный завтрак».

Практика (3 ч.) Урок-соревнование «Воскресный завтрак».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 4. Блюда из яиц (27 ч.)

Тема 4.1. Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.

Теория (3 ч.) Беседа о питательной ценности яиц, о способах термической обработки яиц.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.2. «Мраморные» яйца.

Практика (3 ч.) Приготовление «мраморных» яиц.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.3. Яичница по-болгарски.

Практика (3 ч.) Приготовление яичницы по-болгарски.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.4. Французский омлет.

Практика (3 ч.) Приготовление французского омлета.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.5. Яйца фаршированные. Украшения из яиц.

Практика (3 ч.) Приготовить фаршированные яйца. Повторение правил безопасности.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.6. «Гоголь-моголь».

Практика (3 ч.) Приготовление «гоголя -моголя».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.7. Яичный конвертик с сыром.

Практика (3 ч.) Приготовление яичного конвертика с сыром.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.8. Гренки с сыром.

Практика (3 ч.) Приготовление гренки с сыром.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 4.9. Макароны с яйцом.

Практика (3 ч.) Приготовить макароны с яйцом.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 5. Крупяные и макаронные изделия (33 ч.)

Тема 5.1. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий».

Теория (3 ч.) Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.2. Каши. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.

Теория (1 ч.) Виды каш. Знакомство с русской национальной кухней.

Практика (2 ч.) Приготовление манной каши.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.3. Английская овсянка с бананом.

Практика (3 ч.) Приготовление английской овсянки с бананом.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.4. Каша «Дружба».

Практика (3 ч.) Приготовление каши «Дружба».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.5. Пшеник.

Практика (3 ч.) Приготовление пшеники.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.6. Плов овощной.

Практика (3 ч.) Приготовление овощного плова.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.7. Спагетти.

Практика (3 ч.) Приготовление спагетти.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.8. Запеканка из макарон.

Практика (3 ч.) Приготовление запеканки из макарон.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.9. Макароны с яйцом.

Практика (3 ч.) Приготовление макарон с яйцами.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.10. Макароны в томатном соусе.

Практика (3 ч.) Приготовление макарон в томатном соусе.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 5.11. Макароны с сосисками.

Практика (3 ч.) Приготовление макарон с сосисками.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 6. Изделия из теста (45 ч.).

Тема 6.1. Мучные изделия.

Практика (3 ч.) Приготовление мучных изделий.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.2. Русские блины.

Практика (3 ч.) Приготовление русских блинов.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.3. Блины с начинками.

Практика (3 ч.) Приготовление блинов с начинками.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.4. Шарлотка.

Практика (3 ч.) Приготовление шарлотки.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.5. Рогалики из слоеного теста.

Практика (3 ч.) Приготовление рогаликов из слоеного теста.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.6. Рогалики с шоколадной начинкой.

Практика (3 ч.) Приготовление рогаликов с шоколадной начинкой.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.7. Тувинский боорзак.

Практика (3 ч.) Приготовление «Боорзака».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.8. Пицца.

Практика (3 ч.) Приготовление пиццы.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.9. Вареники.

Практика (3 ч.) Приготовление вареников.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.10. Хачапури по-аджарски.

Практика (3 ч.) Приготовление хачапури по-аджарски.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.11. Булочка «Вкусняшка».

Практика (3 ч.) Приготовление булочки «Вкусняшка».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.12. Хачапури на кефире.

Практика (3 ч.) Приготовление хачапури на кефире.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.13. Оладьи.

Практика (3 ч.) Приготовление оладьи.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.14. Корн дог.

Практика (3 ч.) Приготовление корн дог.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 6.15. Бисквит для торта.

Практика (3 ч.) Приготовление бисквита для торта.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 7. Сладкие десерты (45 ч.)

Тема 7.1. Пирожное «Картошка».

Практика (3 ч.) Приготовление пирожного «Картошка».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.2. Торт «Полосатик».

Практика (3 ч.) Приготовление торта «Полосатик».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.3. Банановое эскимо».

Практика (3 ч.) Приготовление бананового эскимо.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.4. Блинный торт.

Практика (3 ч.) Приготовление блинного торта.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.5. Шоколадный кекс в микроволновке.

Практика (3 ч.) Приготовление шоколадного кекса в микроволновке.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.6. Лимонные пирожные.

Практика (3 ч.) Приготовление лимонного пирожного.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.7. Брауни.

Практика (3 ч.) Приготовление брауни.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.8. Муравейник.

Практика (3 ч.) Приготовление муравейника.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.9. Зефир.

Практика (3 ч.) Приготовление зефира.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.10. Пончик.

Практика (3 ч.) Приготовление пончика.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.11. Шоколадный трайфл.

Практика (3 ч.) Приготовление шоколадного трайфла.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.12. Чак-чак.

Практика (3 ч.) Приготовление чак-чака.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.13. Суфле.

Практика (3 ч.) Приготовление суфле.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.14. Пирожное «Гномик».

Практика (3 ч.) Приготовление пирожного «Гномик».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 7.15. Пирожное «Красный бархат».

Практика (3 ч.) Приготовление пирожного «Красный бархат».

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 8. Технология приготовления блюд из мяса (12 ч).

Тема 8.1. Домашние котлеты.

Практика (3 ч.) Приготовление домашних котлет.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 8.2. Тефтели домашние.

Практика (3 ч.) Приготовление домашних тефтель.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Тема 8.1. Гуляш из говядины.

Практика (3 ч.) Приготовление гуляша из говядины.

Формы контроля: фронтальный опрос.

Раздел 9. Итоговое задание (3 ч).

Тема 9.1. Итоговое задание.

Практика (3 ч.) Приготовление итогового блюда.

Формы контроля: фронтальный опрос.

1.4. Планируемые результаты Программы

Обучающиеся должны знать:

- способы приготовления и хранения продуктов;
- правила безопасной работы с режущими инструментами;
- правила техники безопасности;
- санитарно-гигиенические требования;
- технические характеристики и назначение бытовой техники;

Обучающиеся должны уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- ориентироваться в многообразии продуктов питания;
- устанавливать последовательность приготовления блюда;
- самостоятельно приготовить разные блюда.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график

Год обучения (уровень)	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год обучения	1 сентября 2025 г.	29 мая 2026 г.	36	72	216, 6 часов в неделю	2 раза в неделю по 3 часа

2.2 Условия реализации Программы.

Обеспечение учебным помещением

Учебное помещение, соответствует требованиям санитарных норм и правил, утвержденных Постановлением главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (разд. 4. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи)»).

Материально-техническое обеспечение Программы.

Помещение: оборудовано системами хозяйственного, питьевого противопожарного и горячего водоснабжения канализацией, проветривание.

Наличие оборудования: холодильник, блендер, электрическая микроволновая печь, сковородки, чайник, коврики, электрические.

Набор столовой мебели (столы кухонные), шкафы для посуды, доски деревянные разделочные, сушилка для тарелок.

Посуда: кастрюли, скалки, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, инструменты для фигурной нарезки овощей и фруктов, шприц кондитерский.

Колпаки, фартуки, прихватки на каждого обучающегося.

Все продукты необходимые для приготовления блюд приобретаются непосредственно перед занятием.

Дидактические материалы:

- раздаточный материал, алгоритмы и схемы приготовления блюд;
- интернет-источники;
- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием» «Правила гигиены» «Изделия из теста» «Украшение блюд» «Сервировка стола» и др;
- библиотечка «Юного кулинара», справочник, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;
- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты» «Украшения кондитерских изделий» и т.д), видео материалы;
- тест «Учимся готовить».

Кадровое обеспечение. Педагог дополнительного образования, реализующий данную Программу, должен иметь специальные знания по направлению «Повар», стаж работы необязателен.

2.3 Форма аттестации Программы.

Контроль результатов обучения является необходимым структурным компонентом процесса обучения и осуществляется постоянно в течение всего учебного года. Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие этапы контроля:

Входящий контроль (сентябрь): анкетирование проводится в начале учебного года с целью выявления начальных знаний обучающихся.

Форма проведения контроля:

-анкетирование (Приложение №1).

Промежуточный контроль проводится в середине учебного года (декабрь) - это оценка качества усвоения обучающимися содержания программы в период обучения после входного контроля до итогового.

Формы:

-тестирование (Приложение №2).

Итоговый контроль – проводится в конце учебного года (май), для того, чтобы выявить уровень освоения Программы, полученных знаний и умений обучающимися, приобретенных в данном учебном году. Используемый метод:

-тестирование (Приложение №3).

2.4 Оценочные материалы

Комплект контрольно-измерительных материалов, позволяющих определить достижения обучающимися планируемых результатов Программы в приложении.

2.5 Методические материалы

Методы обучения:

- словесный,
- наглядный,
- практическая работа,
- объяснительно-иллюстрированный,
- информационный,
- показательный

Форма организации: лекция, беседа, экскурсия, игра, защита творческого проекта, викторины. Для реализации программы используются следующие методические материалы: учебный (тематический) план; методическая литература для педагогов дополнительного образования, ресурсы информационных сетей по методике проведения занятий. Учебно-наглядные пособия: демонстрационный материал, методические пособия, образцы.

Педагогические технологии:

Технология личностно-ориентированного обучения - позволяет максимально развивать индивидуальные познавательные способности обучающихся на основе имеющегося у него опыта жизнедеятельности.

Технология проектного обучения – ориентирована на самостоятельную деятельность обучающихся.

Игровые технологии – включают методы и приемы организации педагогического процесса в форме различных педагогических игр.

Здоровьесберегающие технологии - направлены на сохранение здоровья (чередование различных видов деятельности, физкультминутки, положительный психологический климат на занятии).

**2.6 Календарный план воспитательной работы
объединения "Учимся готовить" 2025-2026 учебном году
педагога дополнительного образования**

Месяцы	Наименование мероприятий	Дата и место проведения	Место проведения	Ответственный педагог
Сентябрь	Защита творческой работы «Дары осени». Выставка-ярмарка.	Сентябрь	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д. К.
Октябрь	Классный час «10 правил поведения за столом».	Октябрь	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д. К.
Ноябрь	Экскурсия в Модульную, библиотеку с. Тээли.	Ноябрь	Модульная библиотека	Руководитель объединения Кужугет Д. К.
Декабрь	Мастер-класс по вырезанию снежинок «Новогодняя сказка». Украшение учебного кабинета.	Декабрь	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д. К.
Январь	Игра «Угадай-ка!» Викторина на тему кулинарии.	Январь	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д.К.
Февраль	«Суузуннуг тыва чемим». Конкурс по приготовлению тувинских, национальных блюд.	Февраль	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д.К.
Март	Викторина «Шуточные вопросы по кулинарии».	Март	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д.К.
Апрель	Познавательная беседа «Дорога к здоровью».	Апрель	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д.К.
Май	Участие обучающихся в акции «Георгиевская ленточка».	Май	ЦПО с. Тээли	Руководитель объединения Кужугет Д.К.

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Буйлова Л. Н. Современные подходы к разработке дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ // Молодой ученый. — 2015. — №15. — С. 567-572

2. Поголяева М. Н., Попова И.Н. Дополнительные образовательные программы нового поколения и оценка их результативности. Монография – М., ООО «НОВОЕ ОБРАЗОВАНИЕ», Санкт-Петербург: Свое издательство, 2017. – 80 с. (БИБЛИОТЕЧКА для учреждений дополнительного образования детей)

3. Симоненко В. Д. Технология. 9 класс (девушки): поурочные планы по учебнику. – Волгоград: Учитель, 2010. – 301с.

4. Сорокина М. В. Родительские установки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://gestaltclub.com/articles/obsaa-psihologia/10105-roditelskie-ustanovki> (25.04.2018).

Рекомендуемая литература для родителей и обучающихся:

1. Т. Сотников. Кулинария. Юный шеф-повар. «Новогодний стол. Очень красиво!» 06.08.2016 г.
2. ООО «Харвест», Пиццы-08.08.2005 г.
3. Эмзимаа Намзал, «Холу чемзиг авам сону» – «Хлебосольная юрта»10.04.1995 г.
4. Калина Онугуевна Демдек «Блюда из баранины»-14.07.2020 г.
5. Ильиных Наталья Владимировна. «Праздничный стол»-15.09.2005 г.
6. Ода Титц. Хельга Флориан. «Украшение блюд из овощей и фруктов» 15.09.2006 г.
7. Москва. БММ АО книга для начинающих «Готовить вкусно»-1997 г.
8. Москва. БММ АО книга для начинающих «Печь вкусно»-1997 г.

Входной контроль.

Форма проведения: входная диагностика-анкетирование.

Критериями оценки будут являться следующие показатели: умение отвечать на вопросы, общительность, осведомленность о том кружке, в которой хочет записаться, социализация - комфортность нахождения в коллективе сверстников и учителя.

От 1 до 3 правильных ответов оцениваются как -низкий уровень.

От 4 до 6 правильных ответов - средний уровень.

От 7 до 10 правильных ответов – высокий уровень.

Дорогой друг, ты записался в объединение «Юный кулинар»
Я хочу, чтобы тебе было здесь хорошо. И для начала прошу тебя заполнить анкету. Для этого нужно внимательно прочесть предложения, а потом закончить их. Там, где предложено несколько вариантов нужно подчеркнуть только те, которые в большей степени соответствует твоим интересам, но не больше 4 пунктов.

Отвечать нужно искренне.

1. Я хочу заниматься в кружке, чтобы:

- А) научиться чему-нибудь полезному;
- Б) найти себе друзей;
- В) развить свои способности; Г) заниматься любимым делом;
- Д) узнать, на что я способен; Е) весело провести время.

2. Дома в свободное время мне больше всего нравится заниматься

3. Для меня в кружке важнее всего-----

4. Когда я думаю о предстоящих занятиях в кружке я испытываю чувство:

- А) радости; Б)скуки; В) тревоги; Г) нетерпения (скорей бы занятия закончились) Д) что еще? (напиши)-----

5.Мне бы хотелось, чтобы в кружке всегда было-----

6. Больше всего я боюсь, чтобы-----

7. Я мечтаю о том, чтобы-----

8. Кем ты хочешь работать, когда вырастешь?-----

9.Чем ты руководствовался при выборе кружка?-----

- А) советом родителей; Б) советом друзей;
- В) советом учителей; Г) собственными интересами;
- Д) это был случайный выбор.

10. Если бы ты был руководителем кружка что бы ты-----

Промежуточный контроль обучающихся

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения обучающихся.

Задачи: проверка знаний обучающихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у обучающихся умений и навыков самоконтроля.

1. Что такое меню?
 - а) сервировка стола.
 - б) предлагаемый перечень блюд;
 - в) способ заготовки блюд;
2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:
 - а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.
3. Овоскоп – это прибор для определения:
 - а) целостности скорлупы;
 - б) свежести яиц;
 - в) варёное яйцо или сырое.
4. Сандвичи, канапе-это...?
 - а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.
5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю с:
 - а) холодной водой;
 - б) теплой водой;
 - в) кипящей водой.
6. Кисломолочными продуктами не являются:
 - а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.
7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:
 - а) пшеница; б) пшено; в) рис;
 - г) овес; д) гречиха;
8. Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба:
 - а) канапе; б) гренки; в) тарталетки;
9. Бутерброды с несколькими продуктами?
 - а) простые; б) сложные; в) сандвичи
10. Праздничный стол украшают...
 - А. невысокими букетами в низких вазах;
 - Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах
 - В. цветами с резким запахом;
 - Г. гирляндами из живых цветов.
11. Гречневая каша бывает:
 - а) жидкая;
 - б) рассыпчатая;
 - в) вязкая;

Средний уровень: 19- 15 баллов;
 Низкий уровень: от 14 и ниже баллов.

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
б	б	б	в	в	а	г	б	б	аг	аб	б	в	
б	в	в	вгбда	б	б	б	а	бд					

Таблица результатов реализации Программы «Учимся готовить»

Ф.И. обучающегося	Образовательные результаты		
	В	С	Н

Критерии оценивания аттестации:

В – высокий уровень предполагает наличие высокого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

С – средний уровень предполагает наличие среднего уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

Н – низкий уровень предполагает наличие низкого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов.

Итоговый контроль обучающихся

Форма - тестирование

Цель тестирования - способствовать повышению эффективности обучения обучающихся.

Задачи: проверка знаний учащихся; систематизация и обобщение ранее усвоенных знаний и умений; воздействие на учебно-воспитательный процесс с целью повышения его эффективности; формирование у учащихся умений и навыков самоконтроля.

1 Что такое меню?

- а) сервировка стола.
- б) предлагаемый перечень блюд;
- в) способ заготовки блюд;

2. Хлеб для бутербродов нарезают толщиной:

- а) 0,5 см; б) 1 см; в) 2 см; г) 1,7 см.

3. Овоскоп – это прибор для определения:

- а) целостности скорлупы;
- б) свежести яиц;
- в) варёное яйцо или сырое.

4. Сандвичи, канапе-это...?

- а) пирожки; б) печенье; в) бутерброды.

5. Макароны при варке засыпают в кастрюлю с:

- а) холодной водой;
- б) теплой водой;
- в) кипящей водой.

6. Кисломолочными продуктами не являются:

- а) молоко; б) кефир; в) творог; г) сметана.

7. Из какой зерновой культуры производят крупу «Геркулес»:

- а) пшеница; б) пшено; в) рис;
- г) овес; д) гречиха;

8. Бутерброды на обжаренном ломтике хлеба:

- а) канапе; б) гренки; в) тарталетки;

9. Бутерброды с несколькими продуктами?

- а) простые; б) сложные; в) сандвичи

10. Праздничный стол украшают...

- А. невысокими букетами в низких вазах;
- Б. цветами с длинными стеблями в высоких вазах
- В. цветами с резким запахом;
- Г. гирляндами из живых цветов.

11. Гречневая каша бывает:

- а) жидкая;
- б) рассыпчатая;
- в) вязкая;

12. Овощи хранят:

- а) на свету, при температуре +15...+20 градусов в тепле;
- б) без света, при температуре +1...+3 градуса в прохладном месте;
- в) зимой на улице;

13. Крахмал не получают из:

- а) риса; б) кукурузы; в) капусты; г) пшеницы; д) картофеля.
14. Какие приемы тепловой обработки продуктов относятся к основным:

- а) тушение и запекание;
- б) варка и жарка;
- в) пассерование и бланширование.

15. Салатными заправками не являются:

- А) майонез; Б) сметана; В) уксус; Г) растительное масло.

16. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

- А) плотный желток и белок; Б) жидкие желток и белок;
- В) жидкий желток, плотный белок; Г) плотный желток, жидкий белок;

17. Механическая кулинарная обработка овощей: (расставьте по порядку)

- А) нарезают; Б) очищают; В) сортируют; Г) моют; Д) промывают

18. Где растет какао-дерево?

- а) в Австралии
- б) в Южной Америке
- в) в Африке

19. К столовым приборам не относится:

- А) ложка; Б) дуршлаг; В) вилка; Г) нож.

20. Варить овощи для салатов и винегретов следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками;
- г) нарезанными мелкими кусками

21. В русской кухне под словом ГАРНИР подразумевают:

- а) любое дополнение к основному блюду;
- б) легкое, освежающее блюдо;
- в) овощной отвар;
- г) мясной бульон.

22. Перед приготовлением горох и фасоль НЕ:

- а) промывают;
- б) сушат;
- в) замачивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

Критерии отслеживания оценки:

правильный ответ- 5 баллов

Высокий уровень: 20-25 баллов;

Средний уровень: 19- 15 баллов;

Низкий уровень: от 14 и ниже баллов.

Ответы:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	14	15	16	17	18	19	20	21	22				
б	б	б	в	в	а	г	б	б	аг	аб	б	в	б
	в	в	вгбда	б	б	б	а	бд					

Критерии оценивания аттестации:

В – высокий уровень предполагает наличие высокого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

С – средний уровень предполагает наличие среднего уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов;

Н – низкий уровень предполагает наличие низкого уровня не менее чем по трем показателям мониторинга образовательных результатов.

Муниципальная бюджетная организация дополнительного образования
 «Центр профессиональной ориентации села Тээли»
 муниципального района «Бай-Тайгинский кожуун Республики Тыва»

668010, Республика Тыва, Бай-Тайгинский кожуун, с. Тээли, ул. Степная д. 22 «а», тел.21-4-34, e-mail:mergejil@mail.ru

ПАСПОРТ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ
«Учимся готовить»
социально-гуманитарной направленности


Наименование муниципалитета	Управление образования Бай-Тайгинского кожууна
Наименование организации	МБОДО ЦПО с. Тээли
ID номер Программы в АИС «Навигатор»	
Полное наименование Программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Учимся готовить»
Механизм финансирования (ПФДО, муниципальное задание, внебюджет)	Муниципальное задание
ФИО автора (составителя) Программы	Кужугет Дан-Хаяа Кызыл-ооловна
Краткое описание Программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Учимся готовить» направлена на дополнении и расширении знаний по кулинарии, узнать о тонкостях приготовления национальных блюд. Узнать о вкусной и здоровой пище. Какие ценные витамины присутствуют в продуктах. Направлено на знакомство обучающихся с историей и современными направлениями приготовления пищи. Научить обучающихся владеть различными технологиями приготовления пищи. Знать историю своей национальной кухни.
Форма обучения	Очно-заочная
Уровень содержания	Базовая
Продолжительность освоения (объем)	1 год (216 часов)
Возрастная категория	10-14 лет
Цель Программы	интеллектуальное и эстетическое развитие обучающихся в процессе приготовления вкусной и здоровой пищи, содействие получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях, а также формирование необходимых знаний вкусной и здоровой пищи, развитие творческого нестандартного подхода к реализации задания, воспитание трудолюбия, интереса к практической деятельности.
Задачи Программы	Образовательные: -научить обучающихся с ассортиментом продуктов питания;

	<p>-познакомить с технологическим процессом приготовления некоторых несложных блюд и выпечки;</p> <p>-познакомить с традиционной русской и карельской кухнями;</p> <p>-обогатить словарный запас обучающихся соответствующей терминологией;</p> <p>-формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;</p> <p>-познакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.</p> <p style="text-align: center;">Развивающие:</p> <p>- развивать интерес к кулинарному искусству у обучающихся;</p> <p>-развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;</p> <p>-развивать эстетическое восприятие и творческое воображение.</p> <p style="text-align: center;">Воспитательные:</p> <p>-воспитывать трудолюбие, аккуратность;</p> <p>-воспитывать самостоятельность, дружеское отношение,</p> <p>- взаимопомощь, отзывчивость в проведении практических работ, выставок и других мероприятий;</p> <p>-воспитывать аккуратность в отношении к ведению домашнего хозяйства.</p>
<p>Планируемые результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность ориентироваться в многообразии продуктов питания; – выполнять санитарно-гигиенические требования; – самостоятельно готовить различные блюда; <p>Обучающиеся должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы приготовления и хранения продуктов; – правила безопасной работы с режущими инструментами; – правила техники безопасности; – технические характеристики и назначение бытовой техники; <p>Обучающиеся должны уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы; – устанавливать последовательность выполнения приготовления блюда; – приготовить блюда.

Особые условия

Не имеется

Возможность реализации в сетевой форме	Не имеется
Возможность реализации в электронном формате с применением дистанционных технологий	Имеется (сферум)
Материально-техническая база	<p>Для успешного решения поставленных в Программе задач созданы условия:</p> <p>Помещение: оборудован системами хозяйственного питьевого противопожарного и горячего водоснабжения канализацией, проветривание;</p> <p>- наличие оборудования: холодильник блендер электрическая микроволновая печь, сковородки, чайник, коврики, электрические;</p> <p>- набор столовой мебели (столы кухонные) шкафы для посуды доски деревянные разделочные скалки сушилка для тарелок;</p> <p>- посуду кастрюли тарелки ложки набор чайной посуды чайники заварные набор ножей инструменты для фигурной нарезки овощей и фруктов, шприц кондитерский;</p> <p>- колпаки, фартуки, прихватки на каждого обучающегося;</p> <p>Все продукты необходимые для приготовления блюд приобретаются непосредственно перед занятием.</p> <p>Дидактические материалы:</p> <p>- раздаточный материал, алгоритмы схемы приготовления блюд;</p> <p>- интернет источники;</p> <p>- информационный материал: плакаты «Техника безопасности при работе с приборами и электрооборудованием» «Правила гигиены» «Изделия из теста» «Украшение блюд» «Сервировка стола» и др;</p> <p>- библиотечка «Юного кулинара», справочник, энциклопедии, кулинарные книги, сборники рецептов;</p> <p>- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Овощные и фруктовые салаты» «Украшения кондитерских изделий» и т.д), видео материалы;</p> <p>- тест «Юный кулинар».</p>

Директор:  /Баавыл М. И.