

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №32 Г. ЧЕЛЯБИНСКА»
454139, г. Челябинск, ул. Новороссийская, д.27
тел./факс: 8(351)253-85-94, e-mail: school_32@inbox.ru
website: <http://mou32.chel-edu.ru>

Рассмотрено на заседании
Педагогического Совета
МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска»
Протокол № 1
30 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СОШ № 32
г. Челябинска»
_____ Петряева Н.А.

**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа**
по кулинарному искусству
«Кулинария»
Возраст обучающихся: 13-15 лет

Форма обучения: очная Место реализации: Лаборатория
Срок реализации программы:

Кол-во учебных недель: 18

Всего академических часов: 36
из них по формам обучения 36
Кол-во ч/нед: 2
Продолжительность занятий: 2

Автор - составитель:
Гилязов Гульсира Ансаровна,
Пеподаватель высшей категории

г. Челябинск,
2023

Информационная карта
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по кулинарному
искусству
«Кулинария»

Ф.И.О. педагога	Гилязова Гульсира Ансаровна
Тип программы	Модифицированная
Уровень освоения программы	базовый
Форма организация образовательного процесса	многопрофильная
Продолжительность освоения программы	36 часов
Возрастная категория обучающихся	13-15 лет
Год разработки программы	2023 г.

Оглавление:

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1 Пояснительная записка.....	4
1.2 Цель и задачи программы.....	9
1.3 Календарно тематический план	11
1.4Содержание программы.....	12
1.5Планируемые результаты.....	14

Раздел 2. Комплекс организационно- педагогических условий.

2.1. Формы контроля и аттестации.....	15
2.4. Методическое обеспечение программы.....	17
2.5. Список литературы.....	21
2.6. Календарный учебный график.....	33

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.

1. Пояснительная записка

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Кулинария», обучающихся, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь.

Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития практических навыков обучающимся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Обучающиеся любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции. На занятиях практикуется различных наглядных средств обучения.

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

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Кулинария" тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения. Занятия проводятся в лаборатории поваров, в котором отведено место для классного участка и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ.

Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

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, коллективизма, взаимовыручки.

Нормативно - правовые документы

Программа дополнительного образования «Кулинария» разработана на основе типовых программ и методических разработок, дополняет и углубляет школьные программы. Реализация программы основывается на следующих нормативных документах:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Концепции развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 04 сентября 2014г. № 1726-р);
3. Паспорта Федерального проекта «Успех каждого ребенка» (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование» 07.12.2018г., протокол №3);
4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 №114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего

профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»;

5. Методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы, разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования» и АНО ДПО «Открытое образование», 2015г.) (Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 №09-3242);

6. Закона Челябинской области от 29.08.2013г. №515-30 «Об образовании в Челябинской области»;

7. Устава МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска»;

8. Программы воспитания и социализации учащихся в МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска»;

9. Положением о дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программе МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска».

Дополнительное образование детей, является важным фактором повышения социальной стабильности и справедливости в обществе посредством создания благоприятных условий, для успешности каждого ребенка независимо от социально-экономического статуса семей. Важность такого образования – выполнять определенные функции «социального лифта» для большей части детей, которые не получают необходимого объема или качества образовательных ресурсов в школах или семье. Тем самым дополнительное образование – компенсирует эти недостатки, или предлагает другие возможности для пополнения знаний и достижений детьми, определенно новых и качественных результатов. Наряду с этим, как важному фактору формирования личности всегда уделялось большое внимание трудовому обучению.

Приобретенные знания и навыки в объединениях по интересам очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Формирование готовности к самореализации в системе социальных отношений становится одной из важных задач современной педагогики, потому что современный ребенок более инфантильный, не совсем стремящийся к активной позиции в этом смысле. Одним из важных условий социальных отношений и качественной социализации является освоение необходимых в повседневной жизни умений и знаний социально-бытовой деятельности.

Актуальность программы является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы познакомить обучающихся с почитаемыми, берущими начало из глубокой древности, традициями, народными обычаями, старинными обрядовыми блюдами, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных

предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, в связи с этим возникает особая важность привить умения правильно организовать, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Эти знания, полученные в детстве, помогают подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Программа направлена на формирование у обучающихся активной жизненной позиции, ценностей семьи и здорового образа жизни.

Новизна

Инновационность заключается в применении современных технологических методов обработки продуктов, знакомство обучающихся с современным технологическим оборудованием, умении использовать нестандартный подход, подготовка в соответствии со стандартами WorldSkillsRussia.

Адресат программы

Программа ориентирована на обучающихся 13 – 15 лет.

Возрастные особенности обучающихся 13 - 15 лет характеризуются тем, что подростки испытывают конфликты с самим собой и с другими. Через внешние срывы и восхождения они могут обрести чувство личности. Подросток начинает ценить свои отношения со сверстниками. Общение с теми, кто обладает таким же, как у него жизненным опытом, дает возможность смотреть на себя по-новому. Это благоприятный период для развития многих сторон личности, таких как познавательная активность, любознательность. Подростки нуждаются в специальной работе по организации и помощи им в осуществлении процесса саморазвития. Задача педагога – помочь обучающемуся наиболее полно реализовать возможности этого периода, помочь ему в выработке эффективных, конструктивных способов преодоления трудностей, что необходимо для полноценного перехода к взрослению.

Условия реализации

Программа рассчитана для обучения всех желающих (без специального отбора), не зависимо от физического здоровья, в связи с чем, при реализации программы используется индивидуальный подход.

Принимаются все желающие по заявлению родителей. Группы могут быть разновозрастными, так и разновозрастными.

Формы организации образовательного процесса

Для реализации программы используются следующие формы организации деятельности обучения: фронтальная, групповая, подгрупповая, индивидуальная.

Учитывая возрастные и психологические особенности обучающихся, для реализации программы различные формы и методы обучения: рассказ, беседа, объяснение, а также практические навыки

Беседа – метод обучения, при котором педагог использует имеющиеся у обучающихся знания и опыт. С помощью вопросов и полученных ответов подводит к пониманию и усвоению материала, а также осуществляет повторение и проверку пройденного.

В обучении используется разновидность рассказа-объяснения, когда рассуждения и доказательства сопровождаются учебной демонстрацией.

Практические навыки – целью этих упражнений является применение теоретических знаний, обучающихся в трудовой деятельности. Такие упражнения способствуют трудовому воспитанию.

По способу организации занятий, при реализации программы используются такие методы, как: словесные (рассказ, беседа), наглядные, практические (деятельность детей на практике), творческие (оформление блюд изделий).

По уровню деятельности детей при реализации программы на занятиях используются такие методы, как: объяснительно – иллюстративные (демонстрация блюд и изделий), репродуктивные (работа по технологическим картам), исследовательские (исследование свойств продуктов для работы).

По типу занятия проводятся комбинированными, теоретическими, практическими.

Срок освоения программы

Продолжительность реализации программы: 19 недель

Режим занятий: занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа – всего 35 ч
Продолжительность одного занятия 2 часа = 40мин. + 10мин перерыв + 40мин.
Учебные группы комплектуются по смешанному типу.

Форма организации процесса обучения: форма обучения – очная, занятия проводятся в учебных группах по 10 человек. Форма организации занятий – групповая.

Режим занятий

Занятия проводятся по расписанию, утвержденному директором МБОУ «СОШ №32 г. Челябинска».

1.2. Цель и задачи программы

Цель: формирование знаний, первоначальных умений и навыков, наиболее распространенных и современных технологий приготовления блюд

Задачи:

Предметные:

- Познакомить с основными инструментами, оборудованием для приготовления пищи
- Познакомить с особенностями кулинарной обработки различных продуктов технологического процесса и процесса труда;
- Познакомить с подбором инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.

Метапредметные:

- Развивать умение творчески подходить к приготовлению пищи.
- Развивать умение осмысливать технологию приготовления блюд, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

Личностные:

- Способствовать расширению и углублению знаний обучающихся об искусстве приготовления пищи, истоках происхождения кулинарных традиций.
- Способствовать созданию условий для развития познавательной активности в области кулинарии.

По завершению изучения данной программы учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями:

Предметные:

Знать: основные инструменты, оборудовании для приготовления пищи;

- особенности кулинарной обработки различных продуктов технологического процесса и процесса труда;

- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.

Метапредметные:

Уметь:

- творчески подходить к приготовлению пищи, сервировки стола.

-осмысливать технологию приготовления блюд, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

Личностные:

- проявить познавательный интерес и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- мотивация учебной деятельности;

- развить готовности к самостоятельным действиям;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

-освоение национальных ценностей, традиций, культуры,

-бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

1.3 Календарно- тематическое планирование

№ п/п.	Темы	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практика	Всего	
1	Вводное занятие. Основы гигиены и санитарии. История возникновения кулинарии. Инструктаж по технике безопасности. Способы раскладывание салфетки «Лотос»	30	1.ч	1ч 30	теория с элементами фронтальной беседы и практикума.
2	Технология приготовления холодных банкетных закусок «Фингер – фуд».	30	1.ч	1ч 30	теория с элементами фронтальной беседы и практикума.
3	Способы и формы нарезки овощей Технология приготовления салата с курицей, черносливом и грецкими орехами. Банкетная подача	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
4	Котлета по- киевски с гарниром	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
5	Технология приготовления изделий из песочного теста «Сочни с творогом»	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
6	Технология изготовления изделий из дрожжевого теста сдоба «Выборгская», «Московская»	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
7	Пицца. Вкус Италии в вашем доме(с колбасой и сыром)	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
8	Равиоли (<u>итал. ravioli</u>) — итальянские <u>макаронные изделия</u> из теста с различной начинкой.	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
9	Блюда кавказкой кухни. (Осетинский пирог). «Картофджин»	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
10	Технология приготовления десерта - сладкие роллы из блинов	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика

11	Способы и формы фруктовой нарезки	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
12	Хворост	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
13	Маффины с шоколадными каплями	30	1,30 ч	2 ч	Теория и практика
14	Эклеры	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
15	Пирожное из воздушного теста «Безе»	30	1.ч	1ч 30	Теория и практика
16	Печенье из песочного теста «Курабье»	30	1,30.ч	2 ч	Теория и практика
18	Крендель сдобный «Юбилейный»	30	1.ч	1ч 30	Проверочное задание
	Итого:			36	

1. 4 Содержание программы (36 ч)

1. Вводное занятие (2ч.)

Введение в курс. Цели и задачи. Знакомство с детьми, с темами. Ознакомление с техникой безопасности, с необходимыми материалами, инструментами, оборудованием.

Цели и задачи курса. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Мировая кулинария за свою историю создала сотни тысяч блюд. Путь кулинарии от примитивного приготовления пищи в древнейшие времена до искусного - в наши дни.

Инструктаж по технике безопасности. Способы раскладывание салфетки «Лотос

2. Технология приготовления холодных банкетных закусок «Фингер – фуд». (2ч.)

При изложении нового материала применяется ноутбук, презентация в Power Point, план-конспект, инструкционно - технологическая карта приготовления и оформления закусочных бутербродов (Finger Food). Фингер-фуды (finger food в переводе «еда пальцами») на два укуса.

Фингер-фуд может быть совершенно разных форм, цветов и размеров. По желанию из таких блюд можно сделать невероятные сложные композиции или же, напротив, ограничиться простыми закусками.

3. Способы и формы нарезки овощей. Технология приготовления салата с курицей, черносливом и грецкими орехами. При изложении нового материала применяется ноутбук, презентация в Power Point, план-конспект, инструкционно - технологическая карта приготовления и оформления салата. Банкетная подача (2ч)

Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов.

4. Котлета по- киевски с гарниром (2ч) При изложении нового материала применяется инструкционно - технологическая карта приготовления котлеты по киевски с гарниром. Форма изделия, способы панировки и жарка во фритюре.

5. Технология изготовления изделий из дрожжевого теста сдоба «Выборгская», «Московская» (2ч) При изложении нового материала применяется инструкционно - технологическая карта приготовления и формования изделий из теста.

6. Национальная кухня мира. (6ч) Исторические сведения о национальной кухне разных народов. Изучение особенностей приготовления пищи у разных народов и связь с обрядовой национальной кухней. Традиции в сервировке, подаче и употреблении национальных блюд.

- Пицца. Вкус Италии в вашем доме(с колбасой и сыром)

- Равиоли (итал. *ravioli*) — итальянские макаронные изделия из теста с различной начинкой. Российскими аналогами равиоли являются пельмени.

- Блюда кавказкой кухни. (Осетинский пирог). «Картофджин»

7.. Технология приготовления десерта - сладкие роллы из блинов(2ч.) При изложении нового материала применяется инструкционно - технологическая карта приготовления и формования роллов из блина, фарширование с различными начинками.

8. Изготовление, нарезка овощей и фруктов(2ч.) При изложении нового материала применяется инструменты для нарезки овощей разными способами.

9. Кондитерские изделия из различных видов теста (14ч)

- Хворост

- Маффины с шоколадными каплями

- Эклеры

- Пирожное из воздушного теста «Безе»

- Печенье из песочного теста «Курабье»

- Крендель сдобный «Юбилейный»

- Технология приготовления изделий из песочного теста «Сочни с творогом» При изложении нового материала применяется инструкционно - технологическая карта приготовления изделий из различных видов теста.

1.5 Планируемые результаты

В результате изучения программы «Кулинария» учащиеся ознакомятся:

- с основными инструментами, оборудованием для приготовления пищи
- особенностями кулинарной обработки различных продуктов технологического процесса и процесса труда;
- подбором инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов.

Учащиеся научатся:

- творчески подходить к приготовлению пищи.
- осмысливать технологию приготовления блюд, соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.

Учащиеся должны :

- проявить познавательный интерес и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развивать готовности к самостоятельным действиям;
- развивать трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- освоение национальных ценностей, традиций, культуры,
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам

Раздел 2. Комплекс организационно- педагогических условий

Материально-техническое обеспечение

Реализация курса осуществляется в лаборатории «Поварское дело»

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска – 1 шт
- рабочие места - 23 мест;
- автоматизированное рабочее место преподавателя – 1шт
- комплект учебно-наглядных пособий.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Плиты электрические -2шт

Фритюрницы-1шт

Холодильник - 1шт

Зонт вытяжной -2шт

Универсальная кухонная машина УКМ-1шт

Стол с моечной ванной -3шт

Стол нейтральный 1200 и 1400 -шт

Стол производственный с бортом -6шт

Кухонный комбайн Thermomix-1шт

Взбивальная машин -2шт

Слайсер-1шт

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

Наборы производственного инвентаря, посуды(тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда)

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0.6л, 0.8л,

Сковорода -10шт

Весомизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные -2шт

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат-3шт

Фритюрница-1шт

Холодильное оборудование:

Мерный стакан,

Противни-10шт

Венчик,

Сито,
 Лопатки,
 Кисти силиконовые,
 Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого,
 Нож,
 Нож пилка (300 мм),
 Кондитерские мешки,
 Насадки для кондитерских мешков,
 Ножницы,
 Силиконовые коврики для выпечки,
 Силиконовые коврики для макарун, эклеров,
 Скалки,
 Набор выемок,
 Совки для сыпучих продуктов,
 Подносы,
 Корзина для мусора.

Кадровое обеспечение

Ф.И.О педагога	Гилязова Гульсира Ансаровна
Адрес электронной почты	Risk1@mail.ru
Полное и точное название образовательного учреждения	ГБПОУ «Челябинский промышленно-гуманитарный техникум им.А.В.Яковлева

2.1. Формы контроля и аттестации

Наблюдение и анализ результативности освоения учащимися программы производится по следующей системе контроля и аттестации:

Этапы контроля	Форма и содержание контроля	Формы отслеживания и фиксации результатов
Вводный (в начале учебного года и в начале занятий)	Контроль – инструктаж по технике безопасности при выполнении практических работ	Беседа по технике безопасности, наблюдение педагога
Текущий (на каждом занятии)	Контроль выполнения практических работ	наблюдение педагога, индивидуальные рекомендации
Периодический (по основным разделам программы)	Защита блюд	Аттестационный лист
Итоговый	Итоговое открытое занятие, отчётная выставка работ обучающихся (фото)	

		Отчет об аттестации
--	--	---------------------

Результатом практической деятельности по программе «Кулинария» можно считать следующее: создание каждым ребенком своего оригинального продукта, его способность трудиться, упорно добиваться достижения нужного результата.

При аттестации учащихся учитываются результаты участия в выставках,

2.2. Методическое обеспечение программы

Раздел программы	Формы занятий	Приемы методы организации образовательного процесса	Дидактический материал	Техническое оснащение занятий
Способы раскладывания салфетки «Лотос	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	1. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 43 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. https://berkem.ru/tekstil/kak-slozhit-salfetki-k-prazdnichnomu-stolu/	Ножницы, салфетка, нитки.
Закуски «Фингер – фуд».	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н https://povar.ru/menu/holdnye_zakuski/45/ .	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
салат с курицей, черносливом и грецкими орехами.	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 4 https://1000.menu/cooking/31897-salat-kurica-s-chnoslivom-i-greckim-orehom	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Плиты Инструменты

Котлета по-киевски с гарниром	Групповая, индивидуальная.	Практически е, наглядные, словесные.	1.Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 4 https://www.garnirday.ru/recepty/recept/95	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Фритюрница Инструменты
«Сочни с творогом»	Групповая, индивидуальная.	Практически е, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
сдоба «Выборгская», «Московская»	Групповая, индивидуальная.	Практически е, наглядные, словесные.	Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. К https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm орнеева.]. — 5	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Пицца. Вкус Италии	Групповая, индивидуальная.	Практически е, наглядные, словесные.	1.Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 4 https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Печь Инструменты
Равиоли (итал. <i>ravio)</i>	Групповая, индивидуальная.	Практически е, наглядные, словесные.	1.Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018 .	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты

Осетинский пирог). «Картофджин»	Групповая, индивидуальная.	Практическое, наглядные, словесные.	Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.].	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
сладкие роллы из блинов	Групповая, индивидуальная.	Практическое, наглядные, словесные.	.Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 4	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
формы фруктовой нарезки	Групповая, индивидуальная.	Практическое, наглядные, словесные.	.Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская.	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Хворост	Групповая, индивидуальная.	Практическое, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5 https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Маффины с шоколадным и каплями	Групповая, индивидуальная.	Практическое, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты

Эклеры	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Пирожное из воздушного теста «Безе»	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Печенье из песочного теста «Курабье»	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5 https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulnaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты
Крендель сдобный «Юбилейный»	Групповая, индивидуальная.	Практические, наглядные, словесные.	Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13 Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5 https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulnaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm	Продукты согласно технологической карте. Оборудование Пароконвектомат. Инструменты

Список литературы

1. Дубровская, Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Дубровская. — 4-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 240 с.
2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис. — 13-е изд., стер. — М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 336 с., [8] с. цв. ил.
3. Потапова, И. И. Изделия из теста : учеб. пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева.]. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 64 с.
4. И. Е. Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2016
5. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2018
6. В. В. Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2015

Электронные ресурсы:

1. <http://kedem.ru/history/1>
2. <http://techno-od.livejournal.com/36892.html>
3. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=15>
4. <https://yummybook.ru/category/nacionalnye-blyuda>
https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulnaria/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/018.htm
<https://berkem.ru/tekstil/kak-slozhit-salfetki-k-prazdnichnomu-stolu/>

График проведения занятий в рамках реализации программы сетевого
взаимодействия

МБОУ СОШ № 32 и ГБПОУ «ЧГПГТ им.А.В. Яковлева» на 2023-2024 уч.год

Направление подготовки	ФИО мастера п.о., преподавателя	Кол-во часов	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май
Для девушек – 8-9 классы (4 группы, численность одной группы – 10 человек)											
Поварское дело (ул.Машиностроителей, 31)	Гилязова Г.А.	36	1 гр.	1 гр.	1 гр.	1 гр.	3 гр.	3 гр.	3 гр.	3 гр.	3 гр.