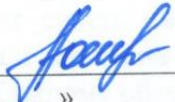


**государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Учалинский колледж горной промышленности  
(ГАПОУ УКГП)**

**ЦЕНТР ОПЕРЕЖАЮЩЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
ПО ГОРНОДОБЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ**

**СОГЛАСОВАНО**  
Руководитель ЦОПП  
по горнодобывающей отрасли

 / Т.С. Норикова /  
«    »      2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГАПОУ УКГП

 / Д.И. Абдрахманов /  
«    »      2024 г.



**Дополнительная общеобразовательная  
общеразвивающая программа  
социально-гуманитарной направленности  
«ЮНЫЙ КУЛИНАР»**

г. Учалы  
2024 год

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» (далее – Программа) является программой стартового уровня и реализуется в рамках социально-гуманитарной направленности.

Сам кулинарный праздник начинается уже тогда, когда на голове будущих кулинаров появляются поварские колпаки. Каждый ребенок, девочка или мальчик, становится взрослыми, и если они в детстве будут знать тонкости приготовления кулинарных шедевров, то в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимным хозяином.

Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в кулинарии, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

Программа создает условия для приобретения и формирования у обучающихся знаний и умений, которые способствуют их социальной адаптации, а некоторым обучающимся еще дают ориентацию в выборе профессии. Позволяет развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У обучающихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Каждому обучающемуся отводится отдельное рабочее место.

Все занятия проводятся в игровой форме. Для занятий выбираются вкусные и несложные рецепты. При этом вдохновение и творческие порывы учащихся только приветствуются. Дети учатся шинковать и месить, варить и печь, мастерить фирменные блюда разных кухонь мира.

### **Нормативно-правовое обеспечение Программы.**

✓ Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

✓ Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года №678-р;

✓ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

✓ Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 ноября 2015 года №09-3242 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);

✓ Уставом и локальными нормативными актами государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности.

**Направленность** Программы – социально-гуманитарная, поскольку подразумевает формирование у обучающихся общей и кулинарной культуры, развитие умения подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда. Программа направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся, расширение их информированности в данной образовательной области, обогащение навыков общения и совместной деятельности в ходе освоения программы.

**Новизна** данной программы состоит в том, что Программа рассчитана на учащихся, не имеющих никакого кулинарного опыта, тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов. Программа целенаправленно формирует элементарные представления о продуктах и способах их приготовления, назначении столовых приборов и посуды – обычно такой начальный опыт приобретается в семье.

**Актуальность.** Современные дети имеют минимальное количество домашних обязанностей, поэтому обладают минимальными умениями или не обладают вовсе в области кулинарии. В процессе обучения обучающиеся знакомятся с организацией работы,

технологией кулинарной обработки сырья, изучают правила работы с сырьём и т. д. На занятиях учащиеся приобретают навыки кулинарной обработки различных продуктов, приготовления блюд и эксплуатации оборудования. Полученные знания и умения обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни. В процессе обучения формируются важные качества – трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе. Важная роль отводится формированию культуры труда: содержанию в порядке рабочего места, экономии материалов и времени, планированию работы, правильному обращению с инструментами, соблюдению правил безопасной работы. Программа способствует социализации обучающихся, развитию их коммуникативных способностей. Программа направлена на усвоение социальных норм и культурных ценностей, профессиональное саморазвитие и самореализацию обучающихся в обществе.

**Педагогическая целесообразность программы** состоит в том, что дети, освоившие программу, будут более уверенными, подготовленными к жизни, смогут самостоятельно приготовить пищу не только себе, но и гостям, при этом составив меню из полезных и доступных продуктов, правильно сервировав стол.

**Отличительной особенностью** настоящей программы от других является то, что Программа компактна по времени, но при этом дает основные кулинарные понятия, занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

#### **Адресат Программы.**

Программа ориентирована на обучающихся 11-15 лет, проявляющие интерес к кулинарному искусству. К освоению Программы допускаются лица без предъявления требований к уровню начальной подготовки. В процессе обучения осуществляется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности.

#### **Режим занятий:**

Общее количество часов в неделю: 6 часов. Занятия проводятся 3 раза в неделю по 2 академических часа.

Продолжительность одного академического часа – 45 минут.

Перерыв между учебными занятиями – 10 минут.

**Объем Программы:** 32 часа.

**Форма обучения:** очная.

#### **Формы контроля:**

Текущий контроль: административный контроль. Итоговый контроль: открытое занятие.

**Цель Программы:** формирование у обучающихся основных знаний, умений и навыков кулинарного искусства, формирование интереса и положительной мотивации школьников к направлению обучения в области кулинарии.

#### **Задачи Программы:**

Программа позволяет реализовать триединные образовательные цели, в рамках которых решаются следующие задачи:

#### **Обучающие:**

- ✓ Ознакомить с историей кулинарии;
- ✓ обучить первичным навыкам владения поварскими инструментами и оборудованием;
- ✓ ознакомить обучающихся с технологиями приготовления различных блюд;

- ✓ научить обучающихся экономическому (рациональному) использованию продуктов;
- ✓ совершенствовать навыки правил личной гигиены, техники безопасности.

*Развивающие:*

- ✓ развить мотивационно-поведенческую культуру подростка, привить первичные навыки кулинарного искусства;
- ✓ развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- ✓ развить у обучающихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- ✓ формировать умение планировать свою работу и самостоятельно контролировать этапы ее выполнения.

*Воспитательные:*

- ✓ воспитать самостоятельную личность;
- ✓ воспитать чувство ответственности;
- ✓ способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии.

***Формы реализации Программы.***

Программа реализуется в очной форме. Занятия проводятся на базе государственного автономного профессионального образовательного учреждения Учалинский колледж горной промышленности.

В ходе реализации Программы теоретические знания закрепляются при выполнении практических работ. Связь теории и практики позволяет выстроить учебный процесс так, чтобы учащиеся научились использовать полученные знания и умения как на занятиях, так и в повседневной жизни.

Программа предусматривает различные формы проведения занятий: беседы, лекции, индивидуальная и коллективная работа.

Ведущей формой организации обучения является групповая. Наряду с групповой формой работы, осуществляется индивидуальный процесс обучения и применение дифференцированного подхода к обучающимся, так как в связи с их индивидуальными способностями, результативность в усвоении учебного материала может быть различной.

В ходе реализации Программы применяются различные образовательные технологии: информационные, информационно-коммуникативные, личностно-ориентированные технологии, технология развивающего обучения, игровые технологии обучения.

На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (рассказ беседа), репродуктивные, наглядные, практические.

Разнообразные формы организации деятельности обучающихся, применяемые на занятиях, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала.

***Текущий контроль успеваемости и формы оценки результативности обучающихся.***

Предусмотрено проведение различных видов контроля за результативностью усвоения программного материала. Текущий контроль проводится на занятиях в виде наблюдения за успехами каждого обучающегося. Рубежный контроль проводится по окончании изучения каждой темы в виде тематического тестирования или собеседования. Итоговый контроль проводится в форме практического приготовления не сложных кулинарных блюд на открытом занятии.

Органолептическая и визуальная форма оценки практического задания.

**Планируемые результаты освоения Программы**

***Личностными*** результатами изучения данного курса являются.

- проявление учебно-познавательного интереса к кулинарии, как искусству приготовления пищи;

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование навыка самостоятельной работы и работы в группе при выполнении практических работ;
- мотивация учебной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие способности к самооценке на основе критерия успешности деятельности;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровосберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- овладение установками, нормами, правилами научной организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками в процессе трудовой деятельности.

**Метапредметные результаты:**

*познавательные универсальные учебные действия*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- умение составлять и читать технологическую карту приготовления блюд;
- приобретать и осуществлять практические навыки и умения в работе с различными инструментами;
- преобразовывать информацию из одной формы в другую: составлять технологические и инструкционные карты приготовления блюд;
- осуществлять поиск нужной информации для выполнения практических работ и проектов с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. пространстве Интернет;

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации;

*регулятивные универсальные учебные действия*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самостоятельная организация и приготовления различных блюд;
- самооценка качества и вкуса приготовленных блюд;
- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

*коммуникативные универсальные учебные действия:*

- умение работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью.

**Требования к уровню подготовки учащихся.**

**По завершении обучения обучающиеся должны знать:**

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

**уметь:**

- правильно обращаться с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу;
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Главный показатель реализации программы – личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| №<br>п/п  | Название раздела, темы                                                                                                       | Количество часов |            |            | Формы аттестации/<br>контроля |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------|------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                                              | Всего            | Теория     | Практика   |                               |
| <b>1.</b> | <b>Введение</b>                                                                                                              | <b>2</b>         | <b>2</b>   | <b>-</b>   |                               |
| 1.1.      | Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в учебном цехе ресторана. История возникновения кулинарии | 2                | 2          | -          | беседа                        |
| <b>2.</b> | <b>Холодные блюда и закуски</b>                                                                                              | <b>4</b>         | <b>1</b>   | <b>3</b>   |                               |
| 2.1.      | Роллы                                                                                                                        | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| 2.2.      | Профитролы с грибным жульеном                                                                                                | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>3.</b> | <b>Первые блюда</b>                                                                                                          | <b>2</b>         | <b>0,5</b> | <b>1,5</b> |                               |
| 3.1.      | Суп-пюре с грибами                                                                                                           | 2                | 0,2        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>4.</b> | <b>Овощные гарниры и изделия из круп</b>                                                                                     | <b>2</b>         | <b>0,5</b> | <b>1,5</b> |                               |
| 4.1.      | Крошка-картошка                                                                                                              | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>5.</b> | <b>Изделия из мяса</b>                                                                                                       | <b>4</b>         | <b>1</b>   | <b>3</b>   |                               |
| 5.1.      | Котлеты пожарские                                                                                                            | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| 5.2.      | Наггетсы и картофель фри                                                                                                     | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>6.</b> | <b>Рыбные блюда</b>                                                                                                          | <b>2</b>         | <b>0,5</b> | <b>1,5</b> |                               |
| 6.1.      | Рыба в тесте кляр                                                                                                            | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>7.</b> | <b>Изделия из яиц и творога</b>                                                                                              | <b>4</b>         | <b>1</b>   | <b>3</b>   |                               |
| 7.1.      | Яйца «Бенедикт»                                                                                                              | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| 7.2.      | Творожное печенье «Поцелуйчики»                                                                                              | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |
| <b>8.</b> | <b>Изделия из теста</b>                                                                                                      | <b>6</b>         | <b>1,5</b> | <b>4,5</b> |                               |
| 8.1.      | Паста и равиоли                                                                                                              | 2                | 0,5        | 1,5        | наблюдение                    |

|           |                      |           |            |             |               |
|-----------|----------------------|-----------|------------|-------------|---------------|
| 8.2.      | Пицца                | 2         | 0,5        | 1,5         | наблюдение    |
| 8.3.      | Кыстыбый             | 2         | 0,5        | 1,5         | наблюдение    |
| <b>9.</b> | <b>Сладкие блюда</b> | <b>6</b>  | <b>1,5</b> | <b>4,5</b>  |               |
| 9.1.      | Жареное мороженое    | 2         | 0,5        | 1,5         | наблюдение    |
| 9.2.      | Маффины с крем-чиз   | 2         | 0,5        | 1,5         | наблюдение    |
| 9.3.      | Смузи и коктейли     | 2         | 0,5        | 1,5         | собеседование |
|           | <b>ИТОГО</b>         | <b>32</b> | <b>9,5</b> | <b>22,5</b> |               |

### 3. Содержание учебного плана

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей преподавателя и учащихся, специфики работы преподавателя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

#### **Раздел «Введение».**

*Теория.* Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиология питания, этикет за столом, сервировка стола, основные профессии пищевой промышленности. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

#### **Раздел «Холодные блюда и закуски»**

*Теория.* Виды холодных блюд, способы их приготовления. Оформление и подачи на стол. Виды бутербродов. Технология приготовления. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление роллов. Приготовление профитролей с грибным жульеном.

#### **Раздел «Первые блюда».**

*Теория.* Приготовление первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление супа-пюре с грибами.

#### **Раздел «Овощные гарниры и изделия из круп».**

*Теория.* Способы хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технология приготовления блюд из овощей и круп. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление «крошки-картошки».

#### **Раздел «Изделия из мяса».**

*Теория.* Виды домашней птицы и животных. Блюда из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и

способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление котлет пожарских. Приготовление наггетсов и картошки фри.

#### **Раздел «Рыбные блюда».**

*Теория.* Виды рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технология приготовления. Требование к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление рыбы в тесте кляр.

#### **Раздел «Изделия из яиц и творога».**

*Теория.* Значение яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технология приготовления блюд из яиц и творога. Требование к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Яйца «Бенедикт». Приготовление творожного печенья «Поцелуйчики».

#### **Раздел «Изделия из теста».**

*Теория.* Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Технология приготовления. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Паста и равиоли. Приготовление пиццы. Кыстыбый.

#### **Раздел «Сладкие блюда».**

*Теория.* Продукты, необходимые для приготовления муссов и желе. С железирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Приготовление жареного мороженого. Приготовление маффинов с крем-чиз. Приготовление смузи и коктейлей.

### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### ***Методическое обеспечение.***

При реализации Программы используются современные педагогические технологии обеспечивающие личностное развитие ребенка за счет уменьшения доли репродуктивной деятельности: личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение, обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа), информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии и др. Использование данных технологий способствует повышению качества обучения, снижению нагрузки обучающихся, более эффективному использованию учебного времени. Личностно-ориентированное обучение дает возможность создания комфортных, бесконфликтных условий, которые способствуют личностному проявлению учащихся: предоставление им возможности задавать вопросы, высказывать оригинальные идеи, обмениваться мнениями, дополнять и анализировать ответы товарищей.

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ). Разнообразные

формы организации деятельности обучающихся, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности учащихся. Таким образом формируется, поддерживается и повышается мотивация к осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: наблюдение, беседа, соревнование и др.

***Материально-техническое обеспечение реализации Программы.***

| №<br>п/п | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Назначение/краткое<br>описание функцио-<br>нала оборудования |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>Учебное (обязательное) оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                              |
| 1.1      | Учебные пособия, тестовые задания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Предназначены для изучения поварских и кулинарных понятий    |
| 1.2      | стол производственный, стол-подставка под пароконвектомат, пароконвектомат, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная, подставка под индукционную плиту, гастроемкость из нержавеющей стали, планетарный миксер, шкаф холодильный, Стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей., блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан), смеситель холодной и горячей воды, тарелка глубокая белая, тарелка круглая белая плоская, сотейник для индукционных плит, сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), пластиковая урна для мусора (возможно педального типа), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), набор разделочных досок, пластиковые, мерный стакан, венчик, сито для протира-ния, сито для протира-ния, сито (для муки), подставка для разделочных досок металлическая, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, скалка, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей ( поварская тройка), силиконовый коврик, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные, набор кондитерских насадок, набор кондитерских форм (квадрат), форма для выпечки тартов круг, набор кондитерских форм (круг), миски нержавеющей сталь , миска пластик, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, набор пинцетов для оформления блюд, ножницы для рыбы, птицы, ко-вёр диэлектрический, пергамент рулон , фольга рулон, бумажные полотенца, губка для мытья посуды, полотенца х,б для протир. тарелок, контейнеры одноразо-вые для пицц продуктов, стаканы одноразовые , пакеты для мусора , перчатки силиконовые одноразовые, вода, мешки кондитерские одноразовые (разных раз-меров), салфетки из нетканого материала, плёнка пи- | Предназначено для выполнения практи-ческих работ             |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                               |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|          | щевая, профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря, вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт), масло растительное для фритюра, шкаф шоковой заморозки, часы настенные (электронные), термометр инфракрасный, микроволновая печь, фритюрница, слайсер, стол производственный, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, ковёр диэлектрический, штангенциркуль электронный, кофемолка. |                                                               |
| <b>2</b> | <b>Компьютерное оборудование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                               |
| 2.1      | Ноутбук                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Использование возможностей ИКТ- технологий, работа в кабинете |

### ***Кадровое обеспечение.***

Педагог дополнительного образования, реализующий данную Программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей направлению Программы, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы.

## **5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

### **1. Литература для обучающихся.**

- 1) Большая кулинарная книга для юных шефов/пер.с англ. Чупин А.А. –Москва: Издательство АСТ. Б79 2020. – 207(1) с, ил., - (Готовят дети)
- 2) Я умею готовить. Пошаговые рецепты для юных поваров. Хифумиё, Нина Дэвидсон - –Москва: Издательство ЭКСМО,2024. - 207(1) с, ил., - (Кулинария. Готовим с детьми)

### **2. Интернет-ресурсы.**

- 1) 88 видеоуроков по самым востребованным кулинарным техникам на сайте «Еда»

*Приложение 1*  
к дополнительной общеобразовательной  
общеразвивающей программе  
«Юный кулинар»

### Календарный учебный график

#### Группа ЮК-27.04.23/1

| <i>№<br/>п/п</i> | <i>Месяц</i> | <i>Число</i> | <i>Время про-<br/>ведения за-<br/>нятия</i> | <i>Форма<br/>занятия</i> | <i>Кол-во<br/>часов</i> | <i>Тема занятия</i>                                                                                                          | <i>Место прове-<br/>дения</i>         | <i>Форма кон-<br/>троля</i> |
|------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория                   | 2                       | Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в учебном цехе ресторана. История возникновения кулинарии | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | беседа                      |
| 2.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Роллы                                                                                                                        | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 3.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Профитроли с грибным жульеном                                                                                                | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 4.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Суп-пюре с грибами                                                                                                           | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 5.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Крошка-картошка                                                                                                              | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 6.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Котлеты пожарские                                                                                                            | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 7.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Наггетсы и картофель фри                                                                                                     | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 8.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Рыба в тете кляр                                                                                                             | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 9.               |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Яйца «Бенедикт»                                                                                                              | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 10.              |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Творожное печенье «Попелушки»                                                                                                | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 11.              |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Паста и равиоли                                                                                                              | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 12.              |              |              | 09.00-10.30                                 | теория, практика         | 2                       | Пицца                                                                                                                        | корпус №3 мастерская «Поварское дело» | наблюдение                  |
| 13.              |              |              | 09.00-10.30                                 | теория,                  | 2                       | Кыстыбый                                                                                                                     | корпус №3                             | наблюдение                  |

|     |  |  |             |                     |   |                    |                                                |                                     |
|-----|--|--|-------------|---------------------|---|--------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|
|     |  |  |             | практика            |   |                    | мастерская<br>«Поварское<br>дело»              |                                     |
| 14. |  |  | 09.00-10.30 | теория,<br>практика | 2 | Жареное мороженое  | корпус №3<br>мастерская<br>«Поварское<br>дело» | наблюдение                          |
| 15. |  |  | 09.00-10.30 | теория,<br>практика | 2 | Маффины с крем-чиз | корпус №3<br>мастерская<br>«Поварское<br>дело» | наблюдение                          |
| 16. |  |  | 09.00-10.30 | теория,<br>практика | 2 | Смузи и коктейли   | корпус №3<br>мастерская<br>«Поварское<br>дело» | беседа, от-<br>веты на во-<br>просы |



## Директор

Д.И.Абдрахманов

Пролито, пронумеровано и скреплено печатью 11 (одинадцать) листов