

Приложение № ДО_РП_КулГеорг-1-2
об образовательной программы
дополнительного образования в школе
среднего общего образования МАОУ
СОШ № 6 г. Невьянска

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 Невьянского городского округа

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарная география»

**направленность: социально-педагогическая
уровень программы: базовый**

срок реализации 1 год

г. Невьянск
2021

Нормативные документы, в соответствии с которыми разработана рабочая программа:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года №1897.
3. Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 09.06.2015г. №405 «Об утверждении регионального примерного недельного учебного плана для образовательных организаций, реализующих программы общего образования, расположенных на территории Ростовской области, на 2015- 2016 учебный год».
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (в ред. изменений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.06.2011 № 85, изменений № 2, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.12.2013 № 72).
5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 01.04.2005 № 03-417 «О перечне учебного и компьютерного оборудования для оснащения образовательных учреждений».

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Развитие индустрии гостеприимства идет рука об руку с гигантскими темпами наращивания туристического бизнеса. Кулинария – неотъемлемая часть турбизнеса, а кулинарный декор – вершина этого айсберга. Иметь в ресторане артповара – верный способ произвести впечатление на посетителей.

Возможности обучения кулинарному дизайну широкие. От литературы в жанре «самоучитель», через Интернет ресурсы к непосредственному наблюдению в практике на целевых событиях Высокой Кухни, а также на торжествах и празднествах.

Программа реализует художественно-эстетическую и социально-педагогическую направленность.

Кулинарное декорирование – это процесс превращения продукта, блюда в артефакт Высокой Кухни. Это искусство в наши дни притягивает к себе и любителей и профессионалов. Кулинарные выставки, торжественные церемонии сегодня не обходятся без живописных композиций из самых простых и доступных, а также экзотических продуктов. Искрящееся выдумкой застолье или торжественно официальное по всем правилам (белое на белом) – главный атрибут праздника. Изящество и утонченность – привилегия осведомленных и умелых, способных создавать настроение и управлять им до самого конца трапезы.

В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Основные цели кружка:

Организация деятельности конкретно - практической направленности по эстетизации быта:

- развитие эстетического вкуса учащихся
- расширение знаний учащихся в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
- формировать экологические убеждения
- популяризация занятий кулинарным декором.
- обучение элементам мастерства артповара

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

Программа объединения «Кулинарная география» (по приготовлению пищи) рассчитана на один год обучения на обучающихся от 12 до 18 лет.

Направленность

Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинарная география» социально-педагогическая.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка. Программа охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению. В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. 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, десерты и торты. В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Актуальность

Подготовка обучающихся к самостоятельной жизни, вооружение их необходимыми умениями, навыками представляют сложную задачу. Экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания, умение правильно и красиво оформить праздничный и будничные стол – это то, что должен знать и уметь каждый.

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит здоровье, настроение, трудоспособность. Приготовление пищи является самым трудоемким делом в домашнем хозяйстве. Вместе с тем и затраты на питание составляют значительную часть в бюджете семьи. Пища должна быть питательной, вкусной, не слишком дорогой, на приготовление ее должно как можно меньше затрачиваться времени. Каждое из этих требований выполнить в отдельности не так уж сложно. Труднее добиться гармоничного их сочетания с учетом индивидуальных потребностей, физиологических особенностей и условий жизни человека. И в этом вопросе не обойтись без знания основных принципов питания, особенностей использования тех или иных продуктов, технологии приготовления пищи, способов использования нетрадиционных продуктов и того, что мы считаем отходами.

Педагогическая целесообразность

Обучение, по данной программе построено как общедоступное руководство для детей, не владеющих навыками приготовления пищи. Данная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, приобрести навыки приготовления гарниров из круп, макаронных изделий, овощей, ознакомит с холодными блюдами и закусками, изделиями из теста, напитками, десертами и соусами, поможет овладеть навыками сервировки стола, а так же эстетики и кулинарного дизайна. Воспитанники знакомятся с наиболее употребительными способами оформления блюд. Даются знания о простейших способах сохранения различных продуктов, выбор провизии, с указанием признаков ее свежести и питательности

Цель

Создание условий для развития личности подростка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами кулинарного мастерства.

Задачи

Обучающие:

Формирование кулинарной картины мира в области кулинарного дизайна.

Освоение элементов кулинарного дизайна готовых блюд.

Формирование ЗУН в сервировке стола.

Практико-ориентированное введение в мир карвинга по овощам и фруктам.

Научить использовать профессиональную терминологию

Развивающие:

Развитие личности, умеющей через свое мастерство высказаться разнообразно и не стандартно, уважать мастеров, охранять традиции и обладать свободой позитивного новаторства

Способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся

Способствовать профессиональному самоопределению подростков

Воспитательные:

Воспитание человека, способного создать позитивную среду в своем жизненном пространстве, владеющего приемами, техниками и перспективами самообучения, умеющего проецировать свои созидательные навыки на близких и далеких людей

Воспитание усидчивости и трудолюбия

Воспитание культуры поведения

Отличительные особенности данной программы от уже существующих программ

Отличительной особенностью программы кружка «Кулинарная география» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить воспитанникам почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Возраст обучающихся, участвующих в реализации программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный эстет» предназначена для детей и подростков следующих возрастных категорий: 10–18 лет (учащиеся общеобразовательных организаций, студенты профессиональных образовательных организаций).

Срок реализации

Срок реализации программы ««Кулинарная география»» составляет 68 часа.

Формы и режим занятий

Форма занятий – групповая. **Наполняемость группы – не более 10 человек** (набор осуществляется без предварительного отбора, по желанию и интересу обучающегося).

Режим занятий: 2 часа x 1 раза в неделю. На занятиях педагогом используется индивидуально-личностный подход.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

По окончании срока реализации программы обучающиеся будут знать:

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности во время кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для -создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- основные приемы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной вырезки;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

Уметь:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд
- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- витаминизировать пищу
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом

В качестве проверки усвоения обучающимися преподаваемого материала, проводятся всевозможные устные и письменные тестирования, выполняются практические задания.

Текущий и итоговый контроль

Результаты выполнения программы каждым обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта. После завершения каждого этапа обучения и воспитания, у обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно. Для этого, безусловно, необходим контроль знаний и умений, задача которого - проанализировать процесс и результат развития, обучения и воспитания. Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос, при котором на вопросы преподавателя по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие обучающиеся. Этот вид опроса удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала, при умелом его использовании за сравнительно небольшое время позволяет осуществить проверку знаний у значительной части обучающихся класса. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все обучающиеся.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Ведущая задача текущего контроля - регулярное управление учебной деятельностью детей и ее корректировка. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями

самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Собрать наиболее полную информацию о полученных знаниях, а, следовательно, вовремя внести коррективы в работу помогает тематический контроль.

Педагог должен ясно представить и четко сформулировать, какие результаты должны быть получены по итогам тематического контроля. Тематический контроль направлен на улучшение результатов учебного процесса.

Для определения результативности усвоения программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ. Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов обучения. Итоговые тесты сформированы с учетом важных критериев: широта охвата материала курса, сложность и представительность выборки. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения

Формы подведения итогов

Открытое занятие, конкурсы кулинарного мастерства

Межпредметные связи

Межпредметные связи с другими образовательными областями:
история, биология, математика, изобразительное искусство, ОБЖ.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

Личностными результатами освоения учащимися программы «Кулинарная география» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

развитие самостоятельности и личной ответственности в деятельности. Р5

- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения программы «Кулинарная география» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению практических задач или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

- объективное оценивание вклада своей познавательно - трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения программы «Кулинарная география» являются:

- знание способов механической обработки продуктов питания, историю приготовления пищи;
- правила использования инструментов, приспособлений и электрооборудования для приготовления пищи;
- способы тепловой обработки продуктов питания;
- технологический процесс изготовления блюд и способы повышения его питательной ценности;
- правила безопасности труда;
- способы выявления потребностей общества в товарах и услугах;
- основные правила этикета;
- знакомство с профессиями, связанными с приготовлением пищи.

Содержание программы «Кулинарная география»

Вводное занятие (2 часа)

Цели и задачи курса, содержание курса, правила безопасности. История развития способов приготовления пищи. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Организация рабочего места. Знакомство с инструментами, приспособлениями, бытовой техникой для приготовления пищи. Правила санитарии, гигиены и организация трудового процесса

Этикет за столом (2 часа)

Этикет. Сервировка стола. Прием гостей.

Особенности русской кухни (16 часов).

Роль овощей в русской кухне. Капуста. Блюда из капусты. Картофель. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы. Холодные супы. Вторые блюда. Любимые блюда русской народной кухни. Традиционные праздничные русские блюда. Сладкие блюда. Квас – традиционный русский напиток.

Кавказская национальная кухня (6 часов).

Особенности и традиции кавказской кухни. Роль открытого огня в приготовлении национальных кавказских блюд. Мясные блюда на Кавказе. Кавказские супы. Пряности и соусы. Плов. Шашлык- визитная карточка Кавказа. Сладкие блюда.

Белорусская национальная кухня (12 часов).

Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибуки. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.

Украинская национальная кухня (6 часов).

Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Свиное сало – любимый и наиболее употребляемый продукт. Свекла – национальный овощ. Суп со свеклой. Узвар из сушеных фруктов. Сладкие блюда. Украинские праздники и связанные с ними кулинарные традиции

Японская национальная кухня(6 часов).

Особенности и традиции японской кухни. История японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах. Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культура чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.

Итальянская национальная кухня(6 часов).

Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста. Пицца – изобретение итальянцев. Праздничные итальянские блюда.

Карвинг (2 часа).

Понятие карвинг. История возникновения искусства карвинга. Украшение из овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для карвинга. Основные приемы и способы работы инструментами для карвинга. Бабочка из яблока. Композиция из овощей

Выполнение творческого минипроекта (8 часов).

Выбор темы. Подбор литературы. Составление плана работы. Подбор необходимых интернет-ресурсов. Этапы выполнения проекта. Составление технологической карты. Выполнение практической работы. Расчет затрат. Самоконтроль. Выбор способа защиты проекта.

Итоговое занятие(2 часа).

Защита минипроектов.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема занятия	Кол-во часов	Основные виды деятельности	Форма проведения занятия
1	Вводное занятие	2	Цели и задачи курса, содержание курса, правила безопасности. Организация рабочего места. Правила санитарии, гигиены и организация трудового процесса. История развития способов приготовления пищи. Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Знакомство с инструментами, приспособлениями, бытовой техникой для приготовления пищи.	комбинированная (теоретическая и практическая), экскурсия,
2	Этикет за столом.	2	Этикет. Сервировка стола. Прием гостей.	комбинированная (теоретическая и практическая), конкурс
3	Особенности русской кухни.	16	Роль овощей в русской кухни. Капуста. Блюда из капусты. Картофель. Блюда из картофеля. Особенности православной русской кухни. Постные супы. Холодные супы. Вторые блюда. Любимые блюда русской народной кухни. Традиционные праздничные русские блюда. Сладкие блюда. Квас - традиционный русский напиток.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
4	Кавказская национальная кухня.	6	Особенности и традиции кавказской кухни. Роль открытого огня в приготовлении национальных кавказских блюд. Мясные блюда на Кавказе. Кавказские супы. Пряности и соусы. Плов. Шашлык- визитная карточка Кавказа. Сладкие блюда.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
5	Белорусская национальная кухня.	12	Особенности и традиции белорусской кухни. «Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки. Клецки из картофеля. Цибики. Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ. Овсяный кисель. Фруктово - ягодный квас. Традиции и обычаи белорусских праздников.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка

6	Украинская национальная кухня.	6	Особенности и традиции украинской кухни. Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, пампушки. Свиное сало – любимый и наиболее употребляемый продукт. Свекла – национальный овощ. Суп со свеклой. Взвар из сушеных фруктов. Сладкие блюда. Украинские праздники и связанные с ними кулинарные традиции	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
7	Японская национальная кухня.	6	Особенности и традиции японской кухни. Использование риса в традиционных японских блюдах. Роль морепродуктов в рационе питания японцев. Суши. Культ чая. Чайная церемония. Праздничные японские блюда.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
8	Итальянская национальная кухня.	6	Особенности и традиции итальянской кухни. Итальянские сыры. Итальянская паста. Пицца – изобретение итальянцев. Праздничные итальянские блюда.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
9	Карвинг.	2	Понятие карвинг. История возникновения искусства карвинга. Украшение из овощей и фруктов. Инструменты и приспособления для карвинга. Основные приемы и способы работы инструментами для карвинга. Бабочка из яблока. Композиция из овощей.	комбинированная (теоретическая и практическая), выставка
10	Выполнение творческого проекта.	8	Выбор темы. Подбор литературы. Составление плана работы. Подбор необходимых интернет-ресурсов. Этапы выполнения проекта. Составление технологической карты. Выполнение практической работы. Расчет затрат. Самоконтроль. Выбор способа защиты проекта.	комбинированная (теоретическая и практическая),
11	Итоговое занятие	2	Защита проектов	Конкурс, выставка
	ИТОГО	68		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Название раздела (темы) урока	Кол-во часов	дата
Вводное занятие (2 часа).			
1	Организация рабочего места. Правила санитарии, гигиены и организация трудового процесса.	2	09.2020.
Этикет за столом (2 часа).			
2	Правила этикета за столом. Сервировка стола.	2	09.2020.
Особенности русской кухни(16 часов).			
3	Роль овощей в русской кухне. Блюда из капусты	2	09.2020.
4	Вторые блюда. Картофель. Блюда из картофеля.	2	09.2020.
5	Постные супы. Похлебка	2	10.2020.
6	Традиционные праздничные русские блюда. Кулеш.	2	10.2020.
7	Любимые блюда русской народной кухни Пельмени	2	10.2020.
8	Сладкие блюда. Черные пряники	2	10.2020.
9	Квас - традиционный русский напиток.	2	11.2020.
10	Бабушкины рецепты	2	11.2020.
Кавказская национальная кухня(6 часов).			
11	Кавказские супы.	2	11.2020.
12	Плов. Пряности и соусы.	2	11.2020.
13	Сладкие блюда Кавказа.	2	12.2020.
Белорусская национальная кухня(12 часов).			
14	«Картошка»- королева белорусской кухни. Дранки	2	12.2020.
15	Клецки из картофеля	2	12.2020.
16	Традиционные белорусские супы. Белорусский борщ	2	12.2020.
17	Цибуки.	2	01.2021.
18	Фруктово - ягодный квас.	2	01.2021.
19	Традиции и обычаи белорусских праздников.	2	01.2021.
Украинская национальная кухня(6 часов).			
20	Мучные изделия в украинской кухне. Галушки, вареники	2	02.2021.
21	Свекла – национальный овощ. Суп со свеклой.	2	02.2021.
22	Сладкие блюда. Взвар из сушеных фруктов.	2	02.2021.
Японская национальная кухня.(6 часов)			
23	Использование риса в традиционных японских блюдах. Суши	2	02.2021.
24	Роль морепродуктов в рационе питания японцев.	2	03.2021.
25	Культ чая. Чайная церемония.	2	03.2021.
Итальянская национальная кухня(6 часов).			
26	Итальянские сыры. Итальянская паста.	2	03.2021.
27	Пицца – изобретение итальянцев.	2	03.2021.
28	Праздничные итальянские блюда.	2	04.2021.
Карвинг (2 часа).			
29	История карвинга. Бабочка из яблока.		04.2021.
Выполнение творческого минипроекта. (8 часов)			
30	Выполнение творческого минипроекта.	2	04.2021.
31	Выполнение творческого минипроекта.	2	05.2021.
32	Выполнение творческого минипроекта.	2	05.2021.
33	Выполнение творческого минипроекта.	2	05.2021.
Итоговое занятие (2 часа)			
34	Защита проектов	2	05.2021.

Планируемые результаты

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении программы, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Условия реализации программы

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и косынки, сменной обуви.

Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Работа курса связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовой шкаф, электрический чайник, микроволновая печь), режущих инструментов (ножи, кухонный комбайн), с варкой, жарением, выпечкой.

Это обязывает особое внимание обращать на правила безопасности труда.

Занятия проводятся в кабинете технологии, в оборудованном помещении для кулинарии, отвечающим санитарно-гигиеническим требованиям. Кабинет светлый, сухой, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы имеется необходимый инвентарь.

Продукты питания, необходимые для практических занятий, учащиеся приобретают самостоятельно. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах приготовления блюд.

Список используемых источников

Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры народов мира» в 20 томах, том 3 «Итальянская кухня» - М.: Медиа Пресс, 2010.
Инджи Кут «Блюда турецкой кухни». – Турция, 2002.

Клыковская Т.З. «Бразильская кухня». – М.: АСТ: Мн.: Харвест, 2005. – 96 с.

Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. -М.:Высшая школа,2001.
Похлебкин В.В. «Кухни закавказских и среднеазиатских народов». – М.: ЗАО
Центрполиграф,

2007. – 249 с.

Русская кухня / Сост. И.В. Довбенко. — М.: Эксмо, 2007.

Синельников С., Соломоник Т. и др. Кухня Италии. – М.: Центрполиграф, 2004.

Шелагурова И.В. «Кухни народов мира», - М.: Эксмо, 2005

Безлепкина Ю.В. Кухня народов мира. Харьков: 2001

Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний новгород:

«ССМ»,2004.

Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с

Титюник А. И., Новоженков Ю. М. Советская национальная и зарубежная кухня.
Изд. «Высшая школа». – 1977, 240с

Новоженков Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня. –М.:Высшая школа,1991

Метель С. Н. Меню иностранного гостя. –Экономика, 2002

Алькаев Э.Н. Кулинария для всех. Нижний новгород: «ССМ»,2004

Метель С. Н. Меню иностранного гостя. –Экономика, 1992.- с. 72

Аношин А. Русское застолье. – Москва, 2001, 254с

Захарова Л.Ф., Толчинская Е.И. Путешествие в страну Кулинарию. – Кишинев:
Тимпул, 2004.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575816

Владелец Бицюта Ирина Николаевна

Действителен с 16.03.2022 по 16.03.2023