

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 100
Калининского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТА

решением
Педагогического совета
ГБОУ школы №100
Калининского района
Санкт-Петербурга
Протокол № 1
от «15» 08 2021г.

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора
ГБОУ школы №100
Калининского района
Санкт-Петербурга



от «15» 08 2021г. № 100-9
Директор О.А.Лудкова

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

Поварское дело

*Социально-педагогической (социально-гуманитарной)
направленности*

Возраст обучающихся: 11-15 лет
Срок реализации: 2 года

Разработчик:
Суворова Елена Олеговна,
педагог дополнительного образования

Оглавление

1. Пояснительная записка	3
Направленность	3
Адресат программы	3
Актуальность	3
Новизна	3
Отличительные особенности данной ДОП от уже существующих	3
Цель и задачи	3
Условия реализации программы	4
Планируемые результаты	5
2. Учебно-тематический план	7
3. Содержание и особенности каждого года обучения	8
1-ый год обучения	8
2-ый год обучения	9
4. Оценочные и методические материалы	11
Методические материалы	11
Формы подведения результатов	11
5. Материально-техническое оснащение	11
6. Список литературы	12
7. Календарный учебный график	12

1. Пояснительная записка

Направленность

Кухня – это в своём роде искусство, которое приобретается не годами, а десятками лет опыта. И этот десяток лет неопытности иногда очень дорого обходится, особенно молодым людям.

Также домашняя кухня – далеко немаловажный фактор, определяющий здоровье человека. Хорошее рациональное питание (что совершенно не значит сверхизысканное и очень дорогое) предупреждает отклонения в здоровье, возникновение напряженности, агрессивности, просто плохого настроения. Очень важно организовать свой быт так, чтобы еда приносила радость, была полезной, немудреной и аппетитной. Обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе обучения воспитанники учатся бережно и с любовью, относятся к своему национальному богатству, сохраняют и развивают традиции своего народа, своих семей.

Программа имеет социальную направленность.

Адресат программы

Возраст обучающихся: 11-15 лет

Актуальность

Занятия по программе помогают организовать досуговую деятельность, способствуют трудовому и эстетическому воспитанию школьников, расширяют их кругозор. Опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные учащимися на уроках технологии, они расширяют и углубляют эти знания и навыки, что будет способствовать профориентации школьников.

Новизна

Новизна программы в том, что обучение по всем темам проводится на современной бытовой технике, на втором году обучения в содержании интегрируются знания и умения по таким общеобразовательным дисциплинам как «Мировая художественная культура», «Информационные технологии», что создаёт благоприятные условия для творческой самореализации личности учащегося.

Отличительные особенности данной ДООП от уже существующих

На занятиях обучающиеся работают на самом современном электрооборудовании: мясорубка, плиты, кухонный комбайн, блендер, пароварка, СВЧ печь.

Цель и задачи

Цель программы - создание условий для развития гармоничной личности через овладение основными умениями и навыками по приготовлению вкусной и здоровой пищи. Содействовать получению знаний и опыта в конкретных жизненных ситуациях.

Задачи программы:

Обучающие

- познакомить детей с историей кулинарии, историей русской кухни с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской кухни;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить способность критически относиться к разного рода диетам;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни и национальной кухни.

Условия реализации программы.

Программа предназначена для учащихся 11-15 лет.

На первый год обучения принимаются учащиеся без предварительной подготовки. Принимаются все желающие.

На второй год обучения принимаются учащиеся, успешно закончившие первый год и учащиеся, прошедшие собеседование.

Программа рассчитана на 2 года обучения.

- 1-й год обучения – 144 часа (4 часа в неделю).
- 2-й год обучения - 144 часа (4 часа в неделю).

Режим занятий:

- 1-й год обучения - 2 раза в неделю по 2 часа.
- 2-й год обучения - 2 раза в неделю по 2 часа.

Обучение включает в себя два модуля:

I модуль - базовый.

Включает в себя объем обязательных знаний, умений и навыков, обеспечивающих успех в достижении начальных ступеней творческой деятельности. Базовый уровень задается по возможности однозначно, в форме, не допускающей разночтений и двусмысленностей. И в то же время технологии освоения объема знаний, умений и навыков на этом этапе должны быть достаточно гибкими, способными адаптироваться к индивидуальным особенностям обучающихся.

II модуль - развитие творческих способностей.

Включает деятельность, направленную на освоение теории и практики данного вида деятельности. Успех на этом этапе обусловлен определенным уровнем развития творческих способностей обучающихся, их отношением к освоению нового материала, уровнем развития их способностей (восприятие, мышление, память и др.). Креативный подход к приготовлению традиционных блюд.

Методы работы:

- лекции с элементами беседы;
- самостоятельная работа учащихся (с учётом технологических карт);
- инструктаж с практической работой;
- использование ИКТ;

Формы работы:

- индивидуальная;
- групповая.

Формы подведения итогов

Определяя процесс выявления результативности образовательной деятельности, необходимо отметить:

Во-первых, процедура проверки результата работы обучающихся необходима для выявления истинного ее качества. Соблюдение рецептуры и каллоража необходимого при приготовлении конкретного блюда. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

Работа по подведению итогов строится так, чтобы дети радовались проделанной работе, но и для того, чтобы принять задачу на следующее занятие.

Особенности организации образовательного процесса

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей - это связи:

- с математикой при проведении расчёта количества продуктов и их калорийность;
- с химией при изучении свойств продуктом и их польза для человека;
- с физикой при изучении работе на оборудовании кухни;
- с биологией при приготовлении продуктов питания»;
- с историей и искусством при изучении истории и оформлении готового блюда.

Планируемые результаты

Предметные результаты

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
- распознавание инструментов и оборудования, применяемого в приготовлении пищи.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

2. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

3. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;

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

4. В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

5. В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций на бытовой технике;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Личностные результаты

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - ознакомление с правилами научной организации труда;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование эстетического вкуса;
- проявление ответственности за результаты своей деятельности;
- формирование адекватного реагирования на трудности;
- уважительное отношение к членам своей команды;
- формирование основ экологической культуры;
- формирование ценности здорового образа жизни;
- формирование основ технологической культуры;
- развитие опыта участия в коллективной деятельности.

Метапредметные результаты обучения

- принятие учебных целей и задач; - умение выбирать способы деятельности; - выполнение правил гигиены учебного труда; - экономное расходование продуктов; - овладение безопасными приемами ручного труда;
- Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;
- Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;
- Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей, планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
 - виды русских блюд;
 - способы приготовления и оформления блюд;
 - пищевая ценность овощей; - правила поведения за столом;
 - правила техники безопасности при кулинарных работах;
 - санитарно-гигиенические требования;
 - секреты русской кухни.

- правильно подбирать формы нарезки при приготовлении блюд;
- приёмы тепловой кулинарной обработки;
- готовить холодные блюда;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- витаминизировать пищу;
- сервировать стол;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования безопасности;
- правильно вести себя за столом.

2. Учебный план

1-ый год обучения

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие	2	2	0	
2	древнерусская кухня (IX-XVI вв.);	20	6	14	Практическая работа
3	кухня Московского государства (VII в.)	20	6	14	Практическая работа
4	кухня Петровской и Екатерининской эпохи (XVIII в.)	20	6	14	Практическая работа
5	Петербургская кухня (кон. XVIII в. – 60-е гг. XIX в.)	20	6	14	Практическая работа
6	общерусская национальная кухня (60 гг. XIX- нач. XX вв.)	30	6	24	Практическая работа
7	современная русская кухня (с 1917 г. по настоящее время)	30	6	24	Практическая работа
8	Итоговое занятие	2	1	1	Практическая работа
	Итого	144	39	105	

2-ой год обучения

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие	2	2	0	
2	древнерусская кухня (IX-XVI вв.);	16	4	12	Практическая работа
3	кухня Московского государства (VII в.)	16	4	12	Практическая работа
4	кухня Петровской и Екатерининской эпохи (XVIII в.)	16	4	12	Практическая работа
5	Петербургская кухня (кон. XVIII в. – 60-е гг. XIX в.)	30	6	24	Практическая работа
6	общерусская национальная кухня (60 гг. XIX- нач. XX вв.)	30	6	24	Практическая работа
7	современная русская кухня (с 1917 г. по настоящее время)	32	2	30	Практическая работа
8	Итоговое занятие	2	1	1	Практическая работа
	Итого	144	29	115	

3.Содержание и особенности каждого года обучения

1-ый год обучения

Вводное занятие.

Теория: Знакомство с планом работы кружка на год. ТБ при работе в кабинете обслуживающего труда. Правила пользования нагревательными приборами. Правила пользования режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

-Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда: фартук, косынка, сменная обувь. Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухонного инвентаря и посуды.

Практика: Распределение обязанностей. Организационные вопросы: график дежурств.

Теория: История русской кухни

Истоки русской кухни теряются в глубине веков. Не самый благоприятный для ведения сельского хозяйства климат и бедные почвы все же в награду за тяжелый труд одаривали земледельцев злаками, овощами и фруктами, а бескрайние пастбища позволяли держать домашний скот, обеспечивая его достаточным количеством корма даже длинными, холодными зимами. Густые леса, чистые реки давали богатую добычу: ягоды и грибы, дичь и рыбу.

Практика: Приготовление холодных супов (на пример: тюря, окрошка овощная, ботвинья)

Теория: История приготовления горячих постных супов

Практика: Приготовление горячих супов (например: постные щи, ленивые щи, картофельная похлёбка)

Теория: Вторые блюда – мясные В русской народной кухне можно выделить три основные разновидности мясных вторых блюд: отварное мясо крупным куском, приготовляемое в супах и кашах, а затем используемое как второе блюдо или как закуска в холодном виде; блюда из субпродуктов (печени, сальника, сычуга), запекаемые вместе с крупами в горшках; блюда из целого животного (птицы), или из части его (ноги), или из крупного куска мяса (огузок, кострец), жариваемые в духовой печи на противне, так называемое жаркое. Различные котлеты, биточки, фрикадели, кнели, приготовляемые из молотого мяса, заимствованные и получившие распространение лишь в XIX – XX вв., для классической русской кухни не характерны и потому здесь не приводятся.

В качестве гарниров к мясным блюдам русского стола в прошлом обычно использовали каши и кашицы, в которых варились мясо, затем отварные, а точнее пареные и или печёные, корнеплоды (репа, морковь), а также грибы; к жаркому независимо от используемого мяса, кроме того, подавали также соленья – квашеную капусту, моченые и кислые яблоки, мочёную бруснику, взвары. В современных условиях печёные овощи для русских мясных блюд удобно готовить в алюминиевой пищевой фольге. Роль подливы играет обычно сок, образуемый при жарении, а также топленая сметана и топленое сливочное масло, которыми поливают отварные овощи или сдабривают каши, т. е. гарнир. Соусы для мясных блюд, т. е. подливки на муке, масле, яйцах и молоке, не свойственны исконно русской кухне.

Практика: Приготовление вторых мясных блюд

Теория: История приготовления каш. **Каша** – одно из самых распространенных русских национальных блюд, второе после щей по своему значению на русском столе.

Длительное время каша была любимым блюдом в России, а первоначально даже торжественным обрядовым. Её употребляли на празднествах, в том числе на пирах, свадьбах, крестинах. Вот почему в XII – XIV вв. слово «каша» было равнозначно слову «пир». Так, летопись сообщает, что в 1239 г. князь Александр Невский устроил большую кашу в Торопце, а затем другую в Новгороде. Позднее каша стали постоянно употреблять при всяких коллективных работах, особенно во время взаимной выручки при жатве, когда действовали сообща, артелью. Поэтому артель нередко стали называть «кашей».

Практика: Приготовление каш (например: гурьевская каша)

Теория: История мучных изделий. **Блины** – одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся ещё до IX в., в языческие времена. Слово «блин» – искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляют весьма разжиженное тесто. Ещё более увеличивают объём этого теста дрожжи. Встречающееся кое-где ныне использование соды для блинов заимствовано с Запада сравнительно недавно и не свойственно русской кухне. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с чётко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными. Известно несколько видов блинов, различающихся между собой главным образом, используемым для них сырьём (мукой, водой или молоком, маслом, яйцами), технология же приготовления для всех видов в основных чертах почти одинакова.

Практика: Приготовление мучных изделий (например: блины гречневые)

Теория: История приготовления пирогов, виды теста. **Пироги** занимают на русском столе видное и притом всегда почётное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Пироги готовили и употребляли на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Практика: Приготовление выпечки (например: калитки, растягаи, кулебяка)

Теория: История напитков. **Почти все русские национальные напитки** оригинальны и не повторяются ни в одной другой национальной кухне. Это сбитень, квасы, меды, морсы, водицы, уваренный капустный сок, сыворотка с изюмом. Многие из них вышли из употребления. Издавна использовали эти напитки как застольные, т. е. для запивания блюд из мяса и дичи, сладких каш, а также как десерт. Совершенно самостоятельный напиток – сбитень, заменивший чай до его появления в России.

Древнейшими напитками являются мёды, или медки, которые не следует путать с так называемыми ставлеными мёдами: медки готовятся на воде с добавлением небольшого количества мёда и хмеля, ставленые мёды – это крепкие алкогольные напитки, в состав которых входят ягодный сок, большое количество мёда и хмель. Водицы и морсы готовят на основе ягодного сока, смешанного в различных пропорциях с водой, доводя эти смеси до лёгкого забраживания. Сыворотка настаивается на изюме и также дает легкое сбраживание. Капустный сок (можно свежий, но чаще кислый, от квашеной капусты) уваривают с небольшим количеством сахара. Это нестойкие напитки, используемые в небольших количествах в домашних условиях.

Практика: Приготовление холодных и горячих напитков (например, морс, сбитень, квас)

Итоговое занятие : Приготовление блюд по выбору , чаепитие.

2-ый год обучения

Вводное занятие.

Теория: Знакомство с планом работы кружка на год. ТБ при работе в кабинете обслуживающего труда. Правила пользования нагревательными приборами. Правила

пользования режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

-Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда: фартук, косынка, сменная обувь. Гигиена приготовления пищи. Содержание в чистоте кухонного инвентаря и посуды.

Практика: Распределение обязанностей. Организационные вопросы: график дежурств.

Теория: История русской кухни

В XVII в. окончательно сложились все основные типы русских супов, причём появляются неизвестные для средневековой Руси солёно-пряно-кислые супы – калы, похмелки, солянки, рассольники, – обязательно содержащие квашения, лимон и маслины. Обогатился и уже хорошо развитый к этому времени постный стол знати. Почётное место на нем занимают астраханский балык, черная уральская икра в двух её разновидностях (паюсная и зернистая), солёная и заливная красная рыба, кольская сёмга, сибирская нельма и белорыбца, закавказская шема, байкальский омуль.

Практика: Приготовление холодных супов (на пример: тюря с рыбой, крошка рыбная)

Теория: История приготовления горячих постных супов

Практика: Приготовление горячих супов (например: уха рядовая, рассольник, лапша куриная, грибная)

Теория: Вторые блюда – рыбные. В шатком положении с рыбными блюдами оказались и такие характерные для русской национальной кухни продукты, как грибы и дичь. И хотя их доля в современном повседневном меню также постепенно снижается, уступая место «космополитическим» продуктам, особенно колбасным изделиям – мясным фаршам, мяскопчёностям, и консервам, они по-прежнему занимают почётное место на праздничном национальном столе. Для понимания характера русских блюд, да и с чисто практической точки зрения (для умения их правильного приготовления), важно знать некоторые особенности технологии русской кухни.

Практика: Приготовление вторых блюд, гарнира, подливки.

Теория: История приготовления каш. В русской кухне каши издавна делили по консистенции на три основных вида – кашицы (или жиденькие кашки), размазни (или вязкие каши) и крутые, рассыпчатые. Больше всего любили в России рассыпчатые каши, в старину охотно ели также кашицы (особенно с рыбой), заменявшие суп, размазни же недолго любили: считалось, что это ни то ни сё, словом, смотрели на них как на испорченные каши.

Практика: Приготовление каш (например: [Кашица смоленская](#), [Кашица костромская \(заспица глазунья\)](#), [Кашица тихвинская \(кашица гороховая с заспой гречневой\)](#), [Кашица белёвская \(овсяная сладкая\)](#))

Теория: История приготовления пирогов, виды теста. **Пироги** занимают на русском столе видное и притом всегда почётное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Пироги готовили и употребляли на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднику соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Практика: Приготовление выпечки с начинкой (например начинка: варенья, капуты, ливера)

Теория: История пряника. Первые **пряники на Руси** назывались "медовым хлебом", их рецепт привезли к нам варяги около IX века. Это была смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед составлял почти половину всех ингредиентов. ... Пряничное дело в России становится повсеместным народным промыслом в XVII - XIX веках.

Практика: Приготовление пряника

Итоговое занятие : Приготовление блюд по выбору , чаепитие.

4. Оценочные и методические материалы

В течение всего периода обучения каждый участник объединения получает ряд знаний и практических навыков, которые возможно использовать в дальнейшей жизни. Самое основное требование к занятиям – это дифференцированный подход к обучению учащихся с учетом их творческих и умственных способностей, навыков, темперамента и особенностей характера.

Учебный процесс строится на принципах:

- *доступности* – от простого к сложному;
- *наглядности* – показ готовых блюд из иллюстраций книг и журналов;
- основывается на знаниях и умениях, полученных в более ранние сроки обучения.

Учащиеся в детском коллективе получают навыки работы различными видами продуктов и оборудования, знакомятся с приемами работы с разными инструментами, получая необходимую базу для дальнейшего обучения поварскому делу.

Теоретический материал излагается дозированно и сразу же закрепляется практическими занятиями.

Методические материалы: Тематические книги

Презентации: (электронный ресурс) авторские материалы.

Формы подведения результатов:

Проведение дегустации работ учащихся в школе.

5. Материально-техническое оснащение

№ п/п	Наименование	количество
1	Компьютер	2
2	МФУ	2
3	плита электрическая «Электра»	2
4	вытяжка	2
5	печь СВЧ	1
5	весы электронные	2
6	миксер	2
7	блендер	2
9	термопот	2
10	электрочайник	2
11	электропароварка	2
12	электромясорубка	2
13	электромясорубка	2
14	кухонный комбайн	2

15	комплект кухонной посуды для дегустации	
16	комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов	
17	комплект разделочных досок	
18	набор мисок из нержавеющей стали	
19	набор оборудования и приспособлений для сервировки стола	
21	набор кухонной мебели	
21	набор мебели для обучающихся и учителя	
22	набор мебели для хранения пособий	

6. Список литературы

1. Барсукова Е.Ф. «Русская кухня» Ленинград: Лениздат 1986;
2. Ляховская Л. П. «Русские пироги» Москва: Издательский Дом МСП, 1999;
3. Сальме Массо. «Салаты и освежающие напитки» Таллин: издательство «Валгус»1972;
4. Новикова Л.П. «1000 рецептов 1» Санкт-Петербург: типография №6 1993;
5. Новикова Л.П. «1000 рецептов 2» Санкт-Петербург: типография №6 199;
6. Похлёбкин В.В. «Национальные кухни наших народов» Москва: Пищевая промышленность 1978;
7. Саенко Л.М. «100 рецептов уральской кухни» Челябинск: Юж.-Урал.кн.изд-во, 1981;
8. Титюник А.И, Новоженев Ю.М «Советская национальная и зарубежная кухни», Учебн. Пособ. Москва, «Высшая школа» 1977
9. Интернет источники: http://www.rus-food-recipes.ru/P_1/in02.htm

7.Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	01.09.2021	25.05.2022	36	144	2 раза в неделю по 2 часа
2 год	01.09.2022	25.05.2023	36	144	2 раза в неделю по 2 часа