

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области «Школа-интернат №1 для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО

Педагогический совет
ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
Протокол № 1 от «28» 08.2024г

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 225 от «02» сентября 2024г.
Директор ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
М.А. Лень



АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Вкусные истории»

Срок реализации: 2 года
Возраст учащихся: 12-17 лет
Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый

Автор-составитель:
педагог дополнительного образования
А.М. Чернышева

Астрахань

-2024-

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области «Школа-интернат №1 для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»**

ПРИНЯТО

Педагогический совет
ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
Протокол №1_от «28» 08.2024г

УТВЕРЖДЕНО

Приказ №225 от «02» сентября 2024г.
Директор ГКОУ АО «Школа-интернат №1»
_____ _М.А. Лень

Комплекс основных характеристик образования

Пояснительная записка

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Студия кулинарного мастерства «Вкусные истории» социально-гуманитарной направленности ориентирована на социализацию детей с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) в возрасте 12-17 лет.

Программа составлена в соответствии с нормативными документами, регламентирующими деятельность учреждения в сфере дополнительного образования:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2, ст. 15, ст.16, ст.17, ст.75, ст. 79).
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 года №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации по вопросам воспитания обучающихся».
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам”.
4. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ № 09-3242 от 18.11.2015 года.
5. Методические рекомендации по реализации адаптированных допол-

нительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей инвалидов, с учетом их образовательных потребностей (письмо от 29.03.2016 № ВК-641/09).

6. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

7. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 года №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных технологий при реализации образовательных программ».

8. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р» (вместе с «Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года»).

9. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 года №996-р.

10. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (протокол от 03.09.2018 г. №10).

11. Государственная программа Астраханской области «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Астраханской области от 06.10.2023 года №558-П.

12. Распоряжение Правительства Астраханской области от 10.07.2023 г. №250-Пр «Об утверждении Целевой модели дополнительного образования детей».

13. Распоряжение Правительства Астраханской области от 27.05.2024 года №173-Пр «О реализации мероприятий регионального проекта, обеспечивающего достижение целей, показателей и результатов федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование».

14. Устав ГКОУ АО «Школа-интернат №1».

15. Положение о дополнительном образовании в ГКОУ АО «Школа-интернат №1».

Уровень программы: базовый

Актуальность программы

В нашем школе-интернате существуют различные формы и способы работы, направленные на социализацию детей, но одним из приоритетных направлений является дополнительное образование детей. Актуальность образовательной программы в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Новизна образовательной Программы

Программа имеет ряд особенностей, отличающих ее от программ подобной тематики:

- Составлялась с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

- Отдельные темы содержания программы предполагают проведение занятий в магазине. Это способствует формированию навыков потребительского поведения и усвоению знаний об экономических понятиях, характеризующих некоторые аспекты потребления: предмет покупки, место покупки, назначение покупки.

- Повторение одних и тех же тем, действий на занятии помогает усвоить, закрепить и далее генерализировать кулинарные навыки детей с умственной отсталостью.

- Учащиеся принимают участие в общешкольных мероприятиях (изготовление выпечки для праздников, например, «Осенние дары», «Масленица», День защитника Отечества» и др.), что способствует формированию самооценки, творческих способностей.

Педагогическая целесообразность

Педагогическая целесообразность заключается в том, что программа отвечает потребности общества в формировании основ трудового воспитания, этической культуры обучающихся с умственной отсталостью. Программа имеет коррекционную направленность, а также основывается на принципах доступности и последовательности.

Отличительной особенностью программы

Отличительной особенностью программы является ее ориентация на целесообразное сочетание теоретической и практической составляющей. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме освоения и развития практических навыков, воспитанникам предлагается интересный информационный материал по рецептуре различных блюд, что способствует расширению кругозора детей; облегчает их дальнейшую социализацию, благодаря формированию базовых навыков самообслуживания (приготовления пищи). Эти навыки дают ребенку возможность проявить самостоятельность в решении мелких бытовых задач (выбор блюда для приготовления, определение набора продуктов, планирование действий).

Цель программы - формирование знаний и умений у учащихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы

Образовательные

1. Обучить технологии приготовления различных блюд.
2. Познакомить детей со способами обработки продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
3. Обогащать словарный запас детей.
4. Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке продуктов.

5. Приобщить к разнообразным видам хозяйственно - бытовой деятельности.

6. Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

1. Расширять знания учащихся в области кулинарии, этикета.

2. Развивать ряд специальных умений и навыков (обработка продуктов, особенности хранения и приготовления).

3. Способствовать развитию навыков самостоятельной и совместной деятельности.

4. Развивать способность планировать, прогнозировать предстоящую деятельность.

Коррекционные:

1. Расширять кругозор,

2. Развивать познавательный интерес, корригировать память, внимание, мышление, моторику рук.

3. Формировать эстетический вкус, развивать творческие способности учащихся

Воспитательные:

1. Способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил столового (гастрономического) этикета.

2. Способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил гигиены и

санитарии при приготовлении пищи, правил безопасной организации труда.

3. Способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни, правильному питанию.

4. Способствовать воспитанию аккуратности, дисциплинированности, трудолюбия.

Адресат программы

Программа предназначена для обучающихся с умственной отсталостью в возрасте от 12 до 17 лет.

Срок реализации программы – 2 года

Наполняемость группы:

В I группе – 6 человек.

Во II группе – 6 человек.

Объём и срок реализации программы

Форма реализации групповая и индивидуальная. Обучение проводится в очной форме и предусматривает проведение теоретических и практических занятий: словесные, наглядные методы (просмотр видеороликов, кулинарных книг, журналов), практические работы.

Объём часов по программе: в I группе – 18-ч, во II группе -144ч,

Режим занятий:

В I группе занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа и 1 раз в неделю по одному академическому часу. Во II группе проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа (академический час – 45 мин.), перерыв 10 минут. Занятия включают теоретическую и практическую направленность в соотношении 1/3 занятия- теория и 2/3 занятия - практика.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные результаты 12-14 лет

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о способах приготовления продуктов;
- правила безопасной работы с инструментами;
- правила техники безопасности;
- технические характеристики и назначение бытовой техники;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд;

- правила подготовки продуктов к тепловой обработки;

Учащиеся должны уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- работать индивидуально и коллективно, самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленные задачи;
- выполнять практическую работу под руководством учителя.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные результаты 15-17 лет

Учащиеся должны знать:

- общие сведения о способах приготовления продуктов;
- правила безопасной работы с инструментами;
- правила техники безопасности;
- технические характеристики и назначение бытовой техники;
- эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд;
- правила подготовки продуктов к тепловой обработки.

Учащиеся должны уметь:

- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- устанавливать последовательность выполнения технологических операций (планирование);
- работать индивидуально и коллективно (5-6 человек), самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленные задачи;
- выполнять работу в заданное время под руководством учителя;
- проявлять элементы творчества;
- соблюдать правила безопасной работы;
- приготовить простые блюда под руководством учителя.

Содержание программы
Учебный план 1 группа (15-17 лет)

№	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
1.	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	7	3	4	Педагогическое Наблюдение, устный опрос, беседа.
2.	Салат. Виды салатов. История возникновения	25	10	15	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
3.	Горячая выпечка	18	5	13	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.

4.	Десерт. Виды десер- тов	16	6	10	Педагогическое наблюдение, гото- вое изделие.
5.	Печенье. Виды пече- нья	28	10	18	Педагогическое наблюдение, гото- вое изделие.
6.	Блины. Виды блинов. Ис- тория воз- никновения	13	3	10	Педагогическое наблюдение, гото- вое изделие.
7	Слоеное те- сто. Выпечка из слоеного теста	10	3	7	Педагогическое наблюдение, гото- вое изделие.
8	Дрожжевое тесто. Техно- логия приго- товления	63	20	43	Педагогическое наблюдение, гото- вое изделие.
	всего	180			

Содержание

Раздел 1. Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования. Введение в мир кулинарного искусства

Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации.

Теория: Знакомство. Экскурсия по учебному кабинету. Правила посещения занятий. Осмотр путей эвакуации и пояснения о действиях в случае чрезвычайных ситуаций. Соотнесение плана эвакуации с реальными путями эвакуации (лестницы, коридоры, двери), словесная инструкция «идем направо», «прямо», «вниз». Просмотр видео -инструкции «Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.

Практика: Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях. Безопасная дорога. Просмотр и обсуждение мультфильма «Смешарики». Пешеходные правила».

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 2. Салаты

Теория: Салат. Овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как научиться резать ножом. 15 Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.

Практика: Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов и овощей к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, овощей бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора). Способы приготовления и оформления овощей и фруктов

приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», из моркови, «Красной шапочки», «Сырный», «Сытный», «Королевский», «Крабовый», Слоеный», «Весенний»,

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.

Текущий контроль. Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка

Теория: Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Бутерброд. Сэндвич. Бургер.

Практика: Конструктор бутерброда. Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов). Совместное обсуждение «бутербродов». приготовление бутербродов «Божья коровка», горячих бутербродов, ленивого хачапури, домашней пиццы.

Текущий контроль: Устный опрос (рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом). Поощрение педагогом попыток обосновать выбор ингредиентов. Готовая работа. Демонстрация обучающимися алгоритма приготовления простого и закрытого бутерброда.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 4. Десерт. Виды десертов.

Теория: десерт, виды десертов, история возникновения десерта, технология приготовления десертов, продукты, инвентарь и оборудование для десертов.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Пирожное «Картошка», «Рафаэлло» из творога, простые творожные кексы, шоколадный кекс, пирог «Шарлотка», десерт без выпечки в стакане.

Текущий контроль. Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления десертов, опрос о работе оборудования и инвентаря, готовая работа.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 5. Печенье. Виды печенья

Теория. Песочное тесто. История возникновения песочного теста. Технология приготовления песочного теста, творожного теста. Творог в кулинарии. Что такое печенье. Виды печенья. Песочное печенье. Песочное печенье с джемом. Песочное печенье с творогом. Банановое печенье. Кокосовое печенье. Печенье «Ушки». Печенье «Домашнее». Печенье «Овсяное». Постное печенье.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Техника безопасности при работе с электроприборами, духовым шкафом. Приготовление печенья.

Текущий контроль. Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления песочного теста, печенья из песочного теста, печенья из творожного теста. опрос о работе оборудования и инвентаря, готовая работа.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 6. Блины. Виды блинов. История возникновения

«Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница». Теория: Жидкое тесто. Состав и способ приготовления.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста. В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде. Определение готовности одной стороны

блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки. Блины на молоке. Блины на кефире. Блины с начинкой. Оладьи.

Текущий контроль. Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 7. Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста

Практика. Слойка с сыром. Слойка с джемом. Слойка с яблоком. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Работа с готовым слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты, смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром. Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа).

Текущий контроль. Устный опрос: алгоритм приготовления, готовая работа, педагогическое наблюдение.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 8. Дрожжевое тесто. Технология приготовления

Технология приготовления дрожжевого теста

Теория: Виды выпечки из дрожжевого теста. Мелкоштучная выпечка. Разновидности и характеристики теста для выпечки. Практика: Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого куска на части. Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Вырезывание круга из пласта с помощью стакана, сервировочного кольца. Вырезание кольца из пласта теста с помощью двух емкостей разного диаметра. Склеивание двух пластов с помощью вилки приемами нажатия на оба слоя теста. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут,

температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация. Текущий контроль

Практика. Булочка «Московская», Булочка с повидлом, Булочка «Гребешок», Ватрушки с повидлом, Ватрушки с творогом, Батон, Батон с зеленью и чесноком.

Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления дрожжевого теста, этапы приготовления теста.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Содержание программы
Учебный план 2 группа (12-14 лет)

№	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	10	3	7	Педагогическое наблюдение.
2.	Салат. Виды салатов. История возникновения	22	8	14	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
3.	Горячая выпечка	16	6	10	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
4.	Десерт. Виды десертов	18	7	11	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
5.	Печенье. Виды печенья	28	10	18	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
6.	Блины. Виды блинов. История возникновения	14	4	10	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.

7	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	5	2	3	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
8	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	26	10	16	Педагогическое наблюдение, готовое изделие.
	Всего:	144ч			

Содержание

Раздел 1. Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования. Введение в мир кулинарного искусства

Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации.

Теория: Знакомство. Экскурсия по учебному кабинету. Правила посещения занятий. Осмотр путей эвакуации и пояснения о действиях в случае чрезвычайных ситуаций. Соотнесение плана эвакуации с реальными путями эвакуации (лестницы, коридоры, двери), словесная инструкция «идем направо», «прямо», «вниз». Просмотр видео -инструкции «Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.

Практика: Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях. Безопасная дорога. Просмотр и обсуждение мультфильма «Смешарики». Пешеходные правила».

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 2. Салаты

Теория: Салат. Овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как научиться резать ножом. 15 Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.

Практика: Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов и овощей к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, овощей бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора). Способы приготовления и оформления овощей и фруктов приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», из моркови, «Красной шапочки», «Сырный», «Сытный», «Королевский», «Крабовый», Слоеный», «Весенний»,

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.

Текущий контроль. Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка

Теория: Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Бутерброд. Сэндвич. Бургер.

Практика: Конструктор бутерброда. Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов).

Совместное обсуждение «бутербродов». приготовление бутербродов «Божья коровка», горячих бутербродов, ленивого хачапури, домашней пиццы.

Текущий контроль: Устный опрос (рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом). Поощрение педагогом попыток обосновать выбор ингредиентов. Готовая работа. Демонстрация обучающимися алгоритма приготовления простого и закрытого бутерброда.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 4. Десерт. Виды десертов.

Теория: десерт, виды десертов, история возникновения десерта, технология приготовления десертов, продукты, инвентарь и оборудование для десертов.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Пирожное «Картошка», «Рафаэлло» из творога, простые творожные кексы, шоколадный кекс, пирог «Шарлотка», десерт без выпечки в стакане.

Текущий контроль. Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления десертов, опрос о работе оборудования и инвентаря, готовая работа.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 5. Печенье. Виды печенья

Теория. Песочное тесто. История возникновения песочного теста. Технология приготовления песочного теста, творожного теста. Творог в кулинарии. Что такое печенье. Виды печенья. Песочное печенье. Песочное печенье с джемом. Песочное печенье с творогом. Банановое печенье. Кокосовое печенье. Печенье «Ушки». Печенье «Домашнее». Печенье «Овсяное». Постное печенье.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Техника безопасности при работе с электроприборами, духовым шкафом. Приготовление печенья.

Текущий контроль. Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления песочного теста, печенья из песочного теста, печенья из творожного теста. опрос о работе оборудования и инвентаря, готовая работа.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 6. Блины. Виды блинов. История возникновения

«Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница». Теория: Жидкое тесто. Состав и способ приготовления.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста. В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде. Определение готовности одной стороны блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки. Блины на молоке. Блины на кефире. Блины с начинкой. Оладьи.

Текущий контроль. Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 7. Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста

Практика. Слойка с сыром. Слойка с джемом. Слойка с яблоком. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Работа с готовым слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты, смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром. Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа).

Текущий контроль. Устный опрос: алгоритм приготовления, готовая работа, педагогическое наблюдение.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 8. Дрожжевое тесто. Технология приготовления

Технология приготовления дрожжевого теста

Теория: Виды выпечки из дрожжевого теста. Мелкоштучная выпечка. Разновидности и характеристики теста для выпечки. Практика: Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого куска на части. Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Вырезывание круга из пласта с помощью стакана, сервировочного кольца. Вырезание кольца из пласта теста с помощью двух емкостей разного диаметра. Склеивание двух пластов с помощью вилки приемами нажатия на оба слоя теста. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация. Текущий контроль

Практика. Булочка «Московская», Булочка с повидлом, Булочка «Гребешок», Ватрушки с повидлом, Ватрушки с творогом, Батон, Батон с зеленью и чесноком.

Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления дрожжевого теста, этапы приготовления теста.

Формы подведения итогов: устный опрос, педагогическое наблюдение.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий

Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

1. Учебная зона: стол учителя, столы, стулья, компьютер, экран, проектор.

2. Зона практических действий:

- Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол.

- Бытовая техника: холодильник, варочная панель, духовой шкаф.

- Электроприборы: блендер, миксер, электроблинница.

- Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, кухонная посуда.

- Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Методы и приемы

Наглядные:

- наблюдение, позволяющее обучающимся следить за развитием реальных событий, действий, явлений (показ педагогом способов и приемов приготовления определенных блюд;

- иллюстративные: различного рода иллюстрации в кулинарных книгах, фотографии готовых блюд, последовательности приготовления, схемы, визуальные подсказки;

- демонстрационные - демонстрация видеосюжета и мультфильма о поведении героев в чрезвычайной ситуации пожарной тревоги и аварийной ситуации на дороге, видеоурока шеф-повара и т.д.

Практические: тренировочные упражнения, помогающие овладеть навыком пользования кулинарными приспособлениями и инструментами (ножом,

венчиком, скалкой и др.) При необходимости, в начале упражнений используется прием «рука в руке», для создания алгоритма движения. Все упражнения комментируются педагогом и периодически повторяются.

Словесные: рассказ, объяснение, беседа.

Механизм отслеживания результатов

Инструктирующие методические материалы:

- технологические карты,
- сборники рецептур кондитерских изделий,
- инструкции по выполнению заданий.

Уровни усвоения программы

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности.

Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоя-

тельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи.

Основные методы обучения.

При разработке программы учитывались следующие принципы:

- Индивидуальный подход к каждому обучающемуся.
- Предотвращение наступления утомления, используя для этого разнообразные средства (чередование умственной и практической деятельности, преподнесение материала небольшими дозами, использование интересного и красочного дидактического материала, и средств наглядности).
- Использование методов, активизирующих познавательную деятельность обучающихся, развивающих их устную речь и формирующих необходимые учебные навыки.
- Проявление педагогического такта. Постоянное поощрение за малейшие успехи, своевременная и тактическая помощь каждому ребёнку, развитие в нём веры в собственные силы и возможности.

А также приемы воздействия на эмоциональную и познавательную сферу детей с ОВЗ:

- игровые ситуации;
- дидактические игры,
- игровые моменты, способствующие развитию умения общаться с другими;

При организации практической работы учитываются возможности ребёнка (задание должно лежать в зоне умеренной трудности, но быть доступным), а также ребенок поощряется за самый маленький успех. В дальнейшем трудность заданий увеличивается пропорционально возрастающим возможностям учащегося.

Специальные методики для работы с детьми с ОВЗ:

- Поэтапное разъяснение заданий.
- Последовательное выполнение заданий.
- Повторение обучающимися инструкции к выполнению задания.
- Обеспечение аудиовизуальными техническими средствами обучения.
- Близость к обучающимся во время объяснения задания.
- Перемена видов деятельности
- Подготовка обучающихся к перемене вида деятельности.
- Чередование статичных и подвижных заданий.
- Предоставление дополнительного времени для завершения задания.
- Использование листов с упражнениями, которые требуют минимального заполнения.
- Дополнение печатных материалов видеоматериалами.
- Обеспечение учащихся печатными копиями заданий, написанных на доске.
- Индивидуальное оценивание ответов учащихся с ОВЗ
- Разрешение переделать задание, с которым он не справился.

Главным приоритетом в работе с такими детьми является индивидуальный подход, с учетом специфики психики и здоровья каждого ребенка.

Список используемой литературы и источников:

Нормативно-правовые акты и документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2, ст. 15, ст.16, ст.17, ст.75, ст. 79);
2. Федеральный закон от 31 июля 2020 года №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации по вопросам воспитания обучающихся»
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам”
4. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ № 09-3242 от 18.11.2015 года;
5. Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей инвалидов, с учетом их образовательных потребностей (письмо от 29.03.2016 № ВК-641/09)
6. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
7. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 года №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных технологий при реализации образовательных программ»;
8. Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей и признании утратившим силу Распоряжения Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р» (вместе с «Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года»);
9. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 года №996-р

10. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (протокол от 03.09.2018 г. №10)

11. Государственная программа Астраханской области «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства Астраханской области от 06.10.2023 года №558-П

12. Распоряжение Правительства Астраханской области от 10.07.2023 г. №250-Пр «Об утверждении Целевой модели дополнительного образования детей»

13. Распоряжение Правительства Астраханской области от 27.05.2024 года №173-Пр «О реализации мероприятий регионального проекта, обеспечивающего достижение целей, показателей и результатов федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование»

14. Устав ГКОУ АО «Школа-интернат №1»

15. Положение о дополнительном образовании в ГКОУ АО «Школа-интернат №1».

Литература для педагогов:

1. Программа по кулинарии для вспомогательной школы (обновленная).
2. С.Л. Мирский «Методика профессионально-трудового обучения во вспомогательной школе», пособие для учителя, – М.: Просвещение, 1988.
3. В.Г. Петрова И.В. Белякова «Психология умственно отсталых школьников».
4. А.К. Бешенков, А.В. Бычков, В.М. Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, – ООО «Дрофа», 2003.
5. С.Л. Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М.: Педагогика, 1990.
6. В.И. Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, – М.: «Просвещение», 1993.

7. В.Д. Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, – М.: Вентана-Граф, 2004.
8. «Книга о вкусной и здоровой пище», – М.: 1954.
9. И. Дановская «1000 и один рецепт», – Ташкент, 1992.
10. Л. Иванова «Сладкая выпечка», – Смоленск, «Русич», 2002.
11. «Лучшие блюда из овощей», – М.: «Эксмо-пресс», 2000.
12. А. Сиваев, Г. Васильченко «Консервируем сами» – «Реликт», 1992.
13. В. Тихомирова «Салаты на каждый день», – М.: «Айрис-пресс», 2008.

Список литературы для учащихся:

1. Кулинария: учебник для: уч. пособие для СПО/Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: «Академия», 2006г.
2. Пособие для повара: уч. пособие для НПО/Л. Н. Сопунам.: «Академия», 2006г
3. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО: уч. пособие для СПО.М.: «Академия», 2006г.

Интернет-сайты:

1. <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
2. <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
3. <http://www.restoran.ru>;
4. <http://www.povarenok.ru>
5. <http://www.frio.ru> и другие

Календарно-тематический план

I группы

№ п/п	Названия тем	Количество часов	Дата
Раздел 1. Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования. Введение в мир кулинарного искусства			
1	Вводное занятие. Инвентарь.	1	2.09
2	Вводное занятие. Инвентарь.	1	2.09
3	Кухня. Оборудование кухни	1	4.09
4	Кухня. Оборудование кухни	1	4.09
5	Оборудование кухни	1	6.09
6	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	1	9.09
7	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	1	9.09
Раздел 2. Салаты			
8	Салат. Виды салатов.	1	11.09
9	Салат. Виды салатов.	1	11.09
10	История возникновения	1	13.09
11	Салат «Фруктовая радость»	1	16.09
12	Салат «Фруктовая радость»	1	16.09
13	Салат «Осенний»	1	18.09
14	Салат «Осенний»	1	18.09
15	Салат «Осенний»	1	20.09
16	Салат из моркови	1	23.09

17	Салат из моркови	1	23.09
18	Салат «Красной Шапочки»	1	25.09
19	Салат «Красной Шапочки»	1	25.09
20	Салат «Красной Шапочки»	1	27.09
21	Салат «Сырный»	1	30.09
22	Салат «Сырный»	1	30.09
23	Салат «Сытный»	1	2.10
24	Салат «Сытный»	1	2.10
25	Салат «Сытный»	1	4.10
26	Салат «Королевский»	1	7.10
27	Салат «Королевский»	1	7.10
28	Салат «Крабовый»	1	9.10
29	Салат «Крабовый»	1	9.10
30	Салат «Крабовый»	1	11.10
31	Слоеный салат	1	14.10
32	Слоеный салат	1	14.10
Раздел 3. Горячая выпечка			
33	Горячая выпечка	1	16.10
34	Горячая выпечка	1	16.10
35	Горячая выпечка	1	18.10
36	Горячие бутерброды	1	21.10
37	Горячие бутерброды	1	21.10
38	Горячие бутерброды	1	23.10
39	Горячие бутерброды	1	23.10
40	Горячие бутерброды	1	25.10
41	Гренки сладкие	1	28.10
42	Гренки сладкие	1	28.10
43	Гренки сладкие	1	30.10

44	Гренки сладкие	1	30.10
45	Домашняя пицца	1	1.11
46	Домашняя пицца	1	6.11
47	Домашняя пицца	1	6.11
48	Блюда из тонкого лаваша	1	8.11
49	Блюда из тонкого лаваша	1	11.11
50	Блюда из тонкого лаваша	1	11.11
Раздел 4. Десерт. Виды десертов			
51	Десерт. Виды десертов	1	13.11
52	Десерт. Виды десертов	1	13.11
53	Виды десертов	1	15.11
54	Пирожное «Картошка»	1	18.11
55	Пирожное «Картошка»	1	18.11
56	«Рафаэлло» из творога	1	20.11
57	«Рафаэлло» из творога	1	20.11
58	Кекс.	1	22.11
59	Простые творожные кексы	1	25.11
60	Простые творожные кексы	1	25.11
60	Шоколадный кекс	1	27.11
61	Шоколадный кекс	1	27.11
62	Пирог «Шарлотка»	1	29.11
63	Пирог «Шарлотка»	1	2.12
64	Пирог «Шарлотка»	1	2.12
65	Десерт без выпечки в стакане	1	4.12
66	Десерт без выпечки в стакане	1	4.12
Раздел 5. Печенье.			
67	Печенье.	1	6.12

68	Виды печенья	1	9.12
69	Виды печенья	1	9.12
70	Песочное тесто	1	11.12
71	Песочное тесто	1	11.12
72	Песочное печенье	1	13.12
73	Песочное печенье	1	16.12
74	Песочное печенье	1	16.12
75	Песочное печенье с джемом	1	18.12
76	Песочное печенье с джемом	1	18.12
77	Песочное печенье с джемом	1	20.12
78	Песочное печенье с творогом	1	23.12
79	Песочное печенье с творогом	1	23.12
80	Банановое печенье	1	25.12
81	Банановое печенье	1	25.12
82	Банановое печенье	1	27.12
83	Кокосовое печенье	1	13.01
84	Кокосовое печенье	1	13.01
85	Печенье «Ушки»	1	15.01
86	Печенье «Ушки»	1	15.01
87	Печенье «Домашнее»	1	17.01
88	Печенье «Домашнее»	1	20.01
89	Печенье «Домашнее»	1	20.01
90	Печенье «Овсяное»	1	22.01
91	Печенье «Овсяное»	1	22.01
92	Печенье «Овсяное»	1	24.01
93	Постное печенье	1	27.01
94	Постное печенье	1	27.01

Раздел 6. Блины. Виды блинов.

95	Блины. Виды блинов.	1	29.01
96	Блины. Виды блинов.	1	29.01
97	История возникновения	1	31.01
98	Блины на молоке	1	3.02
99	Блины на молоке	1	3.02
100	Блины на кефире	1	5.02
101	Блины на кефире	1	5.02
102	Блины на кефире	1	7.02
103	Блины с начинкой	1	10.02
104	Блины с начинкой	1	10.02
105	Оладьи	1	12.02
106	Оладьи	1	12.02
107	Оладьи		14.02
Раздел 7. Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста			
108	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	1	17.02
109	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	1	17.02
110	Слойка с сыром	1	19.02
111	Слойка с сыром	1	19.02
112	Слойка с сыром	1	21.02
113	Слойка с джемом	1	24.02
114	Слойка с джемом	1	24.02
115	Слойка с яблоком	1	26.02
116	Слойка с яблоком	1	26.02
117	Слойка с яблоком	1	28.02
Раздел 8. Дрожжевое тесто. Технология приготовления			
118	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	1	3.03

119	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	1	3.03
120	Технология приготовления дрожжевого теста	1	5.03
121	Технология приготовления дрожжевого теста	1	5.03
122	Технология приготовления дрожжевого теста	1	7.03
123	Виды выпечки из дрожжевого теста.	1	10.03
124	Виды выпечки из дрожжевого теста.	1	10.03
125	Мелкоштучная выпечка	1	12.03
126	Мелкоштучная выпечка	1	12.03
127	Мелкоштучная выпечка	1	14.03
128	Мелкоштучная выпечка	1	17.03
129	Мелкоштучная выпечка	1	17.03
130	Мелкоштучная выпечка	1	19.03
131	Мелкоштучная выпечка	1	19.03
132	Булочка «Московская»	1	21.03
133	Булочка «Московская»	1	24.03
134	Булочка «Московская»	1	24.03
135	Булочка «Московская»	1	26.03
136	Булочка «Московская»	1	26.03
137	Булочка с повидлом	1	28.03
138	Булочка с повидлом	1	31.03
139	Булочка с повидлом	1	31.03
140	Булочка с повидлом	1	2.04
141	Булочка с повидлом	1	2.04
142	Булочка «Гребешок»	1	4.04

143	Булочка «Гребешок»	1	7.04
144	Булочка «Гребешок»	1	7.04
145	Булочка «Гребешок»	1	9.04
146	Булочка «Гребешок»	1	9.04
147	Булочка «Гребешок»	1	11.04
148	Ватрушки	1	14.04
149	Ватрушки	1	14.04
150	Ватрушки с повидлом	1	16.04
151	Ватрушки с повидлом	1	16.04
152	Ватрушки с повидлом	1	18.04
153	Ватрушки с творогом	1	21.04
154	Ватрушки с творогом	1	21.04
155	Ватрушки с творогом	1	23.04
156	Ватрушки с творогом	1	23.04
157	Ватрушки с творогом	1	25.04
158	Булочки с изюмом	1	28.04
159	Булочки с изюмом	1	28.04
160	Булочки с изюмом	1	30.04
161	Булочки с изюмом	1	30.04
162	Батон. История возникновения.	1	5.05
163	Батон. История возникновения.	1	5.05
164	Батон	1	7.05
165	Батон	1	7.05
166	Батон	1	12.05
167	Батон	1	12.05
168	Батон	1	14.05
169	Батон	1	14.05
170	Батон ржано-пшеничный.	1	16.05

171	Хлеб зерновой.	1	19.05
172	Хлеб зерновой.	1	19.05
173	Хлеб зерновой.	1	21.05
174	Хлеб зерновой.	1	21.05
175	Батон с зеленью и чесноком	1	23.05
176	Батон с зеленью и чесноком	1	26.05
177	Батон с зеленью и чесноком	1	26.05
178	Подведение итогов	1	28.05
179	Подведение итогов	1	28.05
180	Подведение итогов	1	30.05
	Всего:180ч		

Календарно-тематический план

II группы

№п/п	Названия тем	Количество часов	Дата
Раздел 1. Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования. Введение в мир кулинарного искусства			
1-2	Вводное занятие	2	3.09
3-4	Вводное занятие. Инвентарь.	2	5.09
5-6	Кухня. Оборудование кухни	2	10.09
7-8	Кухня. Оборудование кухни	2	12.09
9-10	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	2	17.09
Раздел 2. Салаты			
11-12	Салат. Виды салатов. История возникновения	2	19.09
13-14	Салат «Фруктовая радость»	2	24.09
15-16	Салат «Осенний»	2	26.09
17-18	Салат «Осенний»	2	1.10
19-20	Салат из моркови	2	3.10
21-22	Салат «Красной Шапочки»	2	8.10
23-24	Салат «Сырный»	2	10.10
25-26	Салат «Сытный»	2	15.10
27-28	Салат «Королевский»	2	17.10
29-30	Салат «Крабовый»	2	22.10
31-32	Слоеный салат	2	24.10
Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка			
33-34	Горячая выпечка	2	29.10
35-36	Горячие бутерброды	2	31.10

37-38	Горячие бутерброды	2	5.11
39-40	Горячие бутерброды	2	7.11
41-42	Гренки сладкие	2	12.11
43-44	Домашняя пицца	2	14.11
45-46	Блюда из тонкого лаваша	2	19.11
47-48	Блюда из тонкого лаваша	2	21.11
Раздел 4. Десерт. Виды десертов			
49-50	Десерт. Виды десертов	2	26.11
51-52	Пирожное «Картошка»	2	28.11
53-54	«Рафаэлло» из творога	2	3.11
55-56	«Рафаэлло» из творога	2	5.12
57-58	Простые творожные кексы	2	10.12
59-60	Шоколадный кекс	2	12.12
61-62	Шоколадный кекс	2	17.12
63-64	Пирог «Шарлотка»	2	19.12
65-66	Десерт без выпечки в стакане	2	24.12
Раздел 5. Печенье. Виды печенья			
67-68	Печенье. Виды печенья	2	26.01
69-70	Песочное тесто	2	14.01
71-72	Песочное печенье	2	16.01
73-74	Песочное печенье	2	21.01
75-76	Песочное печенье с джемом	2	23.01
77-78	Песочное печенье с джемом	2	28.01
79-80	Песочное печенье с джемом	2	30.01
81-82	Песочное печенье с творогом	2	4.02
83-84	Банановое печенье	2	6.02
85-86	Кокосовое печенье	2	11.02
87-88	Печенье «Ушки»	2	13.02

89-90	Печенье «Домашнее»	2	18.02
91-92	Печенье «Овсяное»	2	20.02
93-94	Постное печенье	2	25.02
Раздел 6. Блины. Виды блинов. История возникновения			
95-96	Блины. Виды блинов. История возникновения	2	27.02
97-98	Блины. Виды блинов. История возникновения	2	4.03
99-100	Блины на молоке	2	6.03
101-102	Блины на кефире	2	11.03
103-104	Блины с начинкой	2	13.03
105-106	Блины с начинкой	2	18.03
107-108	Оладьи	2	20.03
Раздел 7. Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста			
109-110	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	2	25.03
111-112	Слойка с сыром	2	27.03
113-114	Слойка с джемом	2	1.04
115-116	Слойка с яблоком	2	3.04
117-118	Слойка с яблоком	2	8.04
Раздел 8. Дрожжевое тесто. Технология приготовления			
119-120	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	2	10.04
121-122	Технология приготовления дрожжевого теста	2	15.04
123-124	Виды выпечки из дрожжевого теста.	2	17.04
125-126	Мелкоштучная выпечка	2	22.04
127-128	Булочка «Московская»	2	24.04
129-130	Булочка с повидлом	2	29.04

131-132	Булочка «Гребешок»	2	6.05
133-134	Ватрушки с повидлом	2	13.05
135-136	Ватрушки с творогом	2	15.05
137-138	Батон	2	20.05
139-140	Батон	2	22.05
141-142	Батон зерновой.	2	27.05
143-144	Батон ржано-пшеничный	2	29.05
	Всего: 144ч		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 77149040033756655705267332764720921695141568846

Владелец Лень Марина Алексеевна

Действителен с 13.03.2024 по 13.03.2025