

Муниципальное бюджетное учреждение  
дополнительного образования  
«Дом детского творчества»

Принята

На педагогическом совете ДДТ

«24» 08 2020 г.

№ 1

Утверждена

Директор МБУ ДО ДДТ

(Воробьева Т.С.)

«24» 08 2020г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ЭСТЕТИКА ВКУСА»**

**Кулинарная студия «Эстетика вкуса»**

Направленность: социально-педагогическая

Уровень программы – базовый.

Возраст учащихся: 10 - 16 лет.

Срок реализации – 1 год (144 часа)

Автор составитель:

Большакова Ольга Владимировна  
педагог дополнительного образования

Лукоянов- 2020г.

## Содержание

<b>Информационная карта программы.....</b>	<b>3</b>
<b>Пояснительная Записка.....</b>	<b>4</b>
<b>Учебный план ДОП «Эстетика вкуса».....</b>	<b>12</b>
<b>1 Модуль «Простая кухня ».....</b>	<b>12</b>
<b>2 Модуль «Сложная кухня ».....</b>	<b>20</b>
<b>Методическое обеспечение программы.....</b>	<b>26</b>
<b>Список литературы для педагога.....</b>	<b>28</b>
<b>Список литературы для детей и родителей.....</b>	<b>30</b>
<b>Приложение № 1.....</b>	<b>31</b>
<b>Календарный учебный график реализации дополнительной общеразвивающей программы «Эстетика вкуса» - на 2020-2021г.</b>	
<b>Приложение № 2.....</b>	<b>32</b>
<b>Календарно-тематическое планирование дополнительной общеразвивающей программы социально – педагогической направленности «Эстетика вкуса» (2020-2021 учебного года)</b>	
<b>Приложение № 3.....</b>	<b>36</b>
<b>Тестовые задания</b>	

## Информационная карта программы

Полное название программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа Кулинарная студия «Эстетика вкуса»
Автор-составитель	Большакова Ольга Владимировна
Территория, представившая программу	г. Лукоянов
Название проводящей организации	Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Дом детского творчества»
Руководитель организации	Воробьева Татьяна Станиславовна
Адрес организации	МБУДО «Дом детского творчества»: 607800, г. Лукоянов, ул. Октябрьская, д.47.
Телефон	МБУДО «Дом детского творчества»: (83196) 4-15-84;
Форма проведения занятий	Групповая
Цель программы	Обучение основам различных видов техник в области кулинарного искусства
Направленность	Социально – педагогическая
Нормативный срок освоения программы	1 год
Место реализации	МБУДО «Дом детского творчества»:
Официальный язык программы	Русский
Общее количество участников (в том числе детей)	В группе не более 15 человек
География участников	Дети Лукояновского района
Условия участия в программе	Все желающие, имеющие интерес к поварскому делу.
Краткое содержание программы	На занятиях программы «Эстетика вкуса» дети обучаются технологии приготовления различных блюд, знакомятся с историей кулинарии, историей национальных кухонь. У детей развивается интерес к кулинарному искусству, что может положительно повлиять на выбор профессии.
История осуществления программы	Создание программы обусловлено социальным заказом. Год создания программы –2020.

## **Пояснительная записка**

Дополнительная общеобразовательная программа

«Эстетика вкуса», составлена в соответствии с нормами, установленными следующей

законодательной базой:

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);
2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 15.05.2013 № 792-р «Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы»;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
4. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
6. Устав МБУДО «Дом детского творчества»

7. Положение о дополнительных общеобразовательных (общеразвивающих) программах;

8. Положение о порядке и формах проведения промежуточной аттестации учащихся;

Программа кулинарной студии «Эстетика вкуса» предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса. Кулинарное искусство – основа жизни любого народа, основа его нравственности, всех представлений пищи. Им пронизаны народные обряды, обычаи, все произведения народного кулинарного искусства. Поэтому необычайно важно, не просто обучать учащихся, а делать это с опорой на народный опыт, на вековые народные традиции, показывая детям, как продукт труда истинных умельцев становится настоящим произведением кулинарного искусства. Необходимо научить учащихся ценить настоящую красоту народного кулинарного искусства, научить их не просто готовить, но и суметь оригинально оформлять блюда. Данная программа работы кружка предусматривает как теоретические сведения о питательной и биологической ценности продуктов и технологии приготовления блюд, правила поведения и приема гостей, этикете, а также практическое создание технологических карт, составление копилки рецептов, приготовление блюд по технологическим картам в виде домашнего задания.

Питание — неотъемлемая составная часть жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки

полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.

Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — кулинария. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!»-говорили древние.

Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем. Особенно это касается женской половины человечества, хотя лучшие повара, по статистике, - мужчины.

**Направленность** дополнительной образовательной программы «Эстетика вкуса» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни — одна из основных задач процесса обучения.

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

**Уровень программы** – базовый.

**Отличительной особенностью** настоящей программы является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Тематическое

планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем.

**Актуальность программы:** в последние годы актуальным стало возрождение традиционных народных кулинарных искусств, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд.

**Новизна** программы состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиционной русской национальной культуры питания.

**Оригинальность программы** определяется выбором тем, их построением, методическими формами и приемами.

Каждую тему программы сопровождает блок методических и дидактических материалов, куда входит иллюстрационно – демонстрационный блок:

- Образцы различных видов техники лепки из теста
- Раздаточный материал
- Учебно-популярная литература и др.

Результатом этого является более глубокое знание предмета, создание психологического комфорта в коллективе, при котором открывается возможность гармоничного воспитания детей.

**Цель программы:** обучение основам различных видов техник в области кулинарного искусства и воспитание бережного отношения к русским народным традициям.

**Задачи:**

*Обучающие:*

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь

точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебным свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.

- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.

- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

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

*Развивающие:*

- развивать интерес к кулинарному искусству
- привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (блендер, мясорубка, режущие инструменты и др.)
- развитие творческих способностей учащихся
- развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»

*Воспитательные:*

- воспитание коммуникативных навыков детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы
- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве



- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

### **Сроки реализации дополнительной образовательной программы**

Программа занятий рассчитана на 1 год 144 учебных часов.

### **Формы и режим занятий**

Занятия проходят 2 раза в неделю по 2 часа. В группу рекомендуется записывать не менее 12 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 10 до 16 лет. Деление на группы происходит в соответствии с возрастом обучающихся. Группа от 10 до 12 и группа от 13 до 16 лет.

**Форма занятий** - групповая. Занятия в кружке завершаются итоговым тестированием или мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

При организации обучения по основным разделам учебной программы необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

На занятиях используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Почти каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа).

Практическая часть — изготовление блюд и их оформление в домашних условиях, в виде д/з, изготовление технологических карт, запись рецептов и др. В конце работы обучающиеся получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Для реализации поставленных задач применяются следующие методы:

- метод беседы;
- методы творческого самовыражения в практических работах;
- рефлексия;
- домашняя работа ,совместно с родителями

Занятия проходят по 4 часа в неделю. В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем.

Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.

- что мы сегодня узнали?;
- что для вас было новым и интересным?;
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками.

Они учатся межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

### **Ожидаемые результаты:**

В результате прохождения программы , обучающиеся должны:

***знать:***

-правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;

-значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;

-виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,

-виды теста, технологию приготовления;

-технологию приготовления рыбных и мясных блюд;

- технологию приготовления простых и сложных блюд;

- технологию приготовления праздничных и повседневных блюд;

-правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды.

***уметь:***

-соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;

-применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

-производить первичную обработку всех видов овощей;

-выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;

-оценивать качество сырья и полуфабрикатов;

-проводить тепловую обработку продуктов различными видами;

-сервировать стол, складывать салфетки;

- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделять сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.
- составлять меню, рассчитывать количество продуктов на количество человек;

### **Форма подведения итогов реализации дополнительной программы.**

Аттестация обучающихся является неотъемлемой частью образовательного процесса, которая позволяет всем участникам реально оценить результативность их совместной творческой деятельности, уровень развития способностей и личностных качеств ребенка, в соответствии с прогнозируемым результатом. Для отслеживания результатов реализации программы применяются различные методы. Диагностика (опрос, практические задания, тестирование) определения результативности, динамики активизации познавательной мотивации и творческих способностей. Так же проводится педагогическое наблюдение и задаются домашние задания.

### **Оценочный материал**

о проведении текущего контроля, промежуточной аттестации учащихся объединения «Эстетика вкуса»

1.Механизм проведения текущего контроля успеваемости учащихся:

Текущий контроль успеваемости учащихся осуществляется в течении учебного года по завершению тем и по итогам изучения каждого модуля.

Форма проведения: педагогическое наблюдение, практическое задание, опрос, тестирование. По итогам изучения каждого образовательного модуля

предусмотрен опрос, опрос в виде викторины, тестирование или самостоятельная работа.

Сроки проведения: в течении учебного года.

2 Механизм проведения промежуточной аттестации учащихся:

Промежуточная аттестация учащихся в кулинарной студии проводится один раз в полугодие.

Форма проведения: Практическая работа обучающихся, тестирование, опрос.

Сроки проведения: декабрь, май.

Уровень развития умений и навыков:

Высокий: Может самостоятельно, быстро и без ошибок справиться с заданием. 100% ответы на все вопросы теста или опроса.

Средний: Может самостоятельно справиться с заданием, но очень медленно, присутствуют неточности. 50 % ответы на все вопросы теста или опроса.

Низкий: Не может без помощи педагога справиться с заданием. 20% ответы на все вопросы теста или опроса.

3 Критерии оценки уровня подготовки учащихся:

Дети, закончившие I год обучения, должны:

1 полугодие:

*Знать:*

-виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,

-технологию приготовления простых блюд;

- технологию приготовления повседневных и праздничных блюд;

*Уметь:*

- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, простые напитки;
- разделывать соленую сельдь;

2 полугодие:

*Знать:*

- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- виды теста, технологию приготовления;
- технологию приготовления рыбных и мясных блюд;
- технологию приготовления сложных блюд;

*Уметь:*

- готовить вторые блюда, сладкие блюда и сложные напитки.
- составлять меню, рассчитывать количество продуктов на количество человек;

Сроки проведения: май.

Форма проведения: итоговое занятие: практическая работа, тестирование, опрос.

## Учебный план ДОП «Эстетика вкуса»

№ п/п	Наименование учебных модулей	Количество часов на изучение модуля по годам обучения			Форма промежуточной аттестации
		Теория	Практика	Всего	
1.	«Простая кухня»	23	49	72	Декабрь Практическая работа, опрос
2.	«Сложная кухня»	22	50	72	Май Практическая работа, опрос
<b>ИТОГО:</b>		<b>45</b>	<b>99</b>	<b>144</b>	

### 1 Модуль «Простая кухня»

**Цель:** формирование системы знаний и умений в области кулинарного искусства. Привитие любви к приготовлению пищи, к эстетическому восприятию процесса.

**Задачи:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, со способами обработки продуктов, с организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

- Развивать интерес к кулинарному искусству
- Привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (блендер, мясорубка, режущие инструменты и др.)
- Воспитание коммуникативных навыков детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы
- Воспитание привычки к чистоте на рабочем месте
- Воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

**По итогам прохождения модуля «Простая кухня» учащиеся получают следующие результаты:**

*знать:*

- виды бутербродов, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- технологию приготовления простых блюд;
- технологию приготовления повседневных и праздничных блюд;

*уметь:*

- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, простые напитки;

#### **Учебно – тематический план модуля «Простая кухня»**

№ п/п	Название тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		теория	практика	всего	
1.1.	Вводное занятие	4	-	4	
1.2.	Хлеб и его значение. Бутерброды. Канапе.	1	3	4	Опрос
1.3.	Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	1	3	4	Опрос



1.4.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.	2	2	4	Опрос
1.5.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Простые блюда.	2	4	6	Опрос
1.6.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	2	4	6	Опрос – викторина
1.7.	Картофель. Блюда из картофеля.	2	6	8	Опрос
1.8.	Первые блюда	2	8	10	Опрос
1.9.	Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.	2	6	8	Опрос - викторина
1.10.	Простые напитки	2	4	6	Опрос
1.11.	Рыба(соленая)	2	4	6	Опрос
1.12.	Составление праздничного меню.	1	3	4	Опрос. Самостоятельная работа
1.13.	Итог модуля: промежуточная аттестация	-	2	2	Тестирование Практическая работа.
	<b>ИТОГО:</b>	<b>23</b>	<b>49</b>	<b>72</b>	

### Содержание модуля 1 «Простая кухня»

#### 1.1. Вводный урок.(4 часа) Правила ТБ и санитарии.

Организация коллектива. Содержание программы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

#### 1.2. Хлеб и его значение. Бутерброды. Канапе. (4 часа).

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Виды канапе. Технология приготовления простых канапе.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление бутербродов простых:
- 2) горячие бутерброды
- 3) гренки
- 4) канапе

1.3. Значение яиц в питании. Блюда из яиц.(4 часа).

Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных яиц и яичниц.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую, в мешочек
- 2) приготовление яичницы — глазуньи

1.4. Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.(4 часа).

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей(сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
- 2) приготовление салата из свежих овощей: огурцов и томатов
- 3) приготовление салата из свежих овощей: «Провансаль»
- 4) «Крабовый салат»
- 5) салат «Мимоза»
- 6) « Оливье»
- 7) Салат из овощей и консервы

1.5. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты.(6 часов)

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных каш.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление манной каши
- 2) приготовление молочной рисовой каши
- 3) приготовление молочной лапши.
- 4) овсяная каша
- 5) каша «Дружба»

1.6. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.(6 часов).

Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление отварных рожков
- 2) приготовление рассыпчатой гречневой каши
- 3) приготовление рассыпчатой рисовой каши
- 4) приготовление спагетти

1.7.Картофель. Блюда из картофеля.(8 часов).

Правила приготовления блюд из картофеля. История картофеля. Технология приготовления блюд из картофеля.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) отварной картофель «в мундире», салат из картофеля
- 2) картофельное пюре
- 3) приготовление жареного картофеля
- 4) картофель «Фри»
- 5) запеченный картофель

## 1.8.Перве блюда.(10 часов).

Знакомство с технологией приготовления супов

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление супа «Щи»
- 2) «Куриный» суп
- 3) «Гороховый» суп
- 4) суп с рыбными консервами в масле
- 5) «Борщ»
- 6) «Рассольник»
- 7) «Окрошка»
- 8) «Кудрявый»

## 1.9. Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.(8 часов)

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей(сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
- 2) приготовление салата из свежих овощей: «Провансаль»
- 3) «Крабовый салат»
- 4) салат «Мимоза»
- 5) «Оливье»

1.10. Простые напитки (6 часов).

Разновидности и история чая, кофе, какао. Технология приготовления напитков. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление чая, кофе, какао.
- 2) приготовление компота из сухофруктов
- 3) приготовление киселя

1.11. Рыба (соленая) (6 часов).

Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы. Рыбные консервы.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) определение доброкачественности рыбы, разделка соленой рыбы
- 2) приготовление бутербродов, канапе с рыбой
- 3) Суп с рыбными консервами

1.12. Составление праздничного меню (4 часа).

Практическая работа: составление праздничного меню.

1.13. Итогом модуля является промежуточная аттестация, в ходе которой обучающиеся проходят тестирование и выполняют практическое задание.

## **2 Модуль «Сложная кухня»**

**Цель:** Расширение теоретической и практической области знаний обучающихся, формирование практических навыков работы.

**Задачи:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- развивать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»

По итогам прохождения модуля «Сложная кухня» учащиеся получают следующие результаты:

*Знать:*

- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- виды теста, технологию приготовления;
- технологию приготовления рыбных и мясных блюд;

- технологию приготовления сложных блюд;

*Уметь:*

- готовить вторые блюда, сладкие блюда и сложные напитки.

- составлять меню, рассчитывать количество продуктов на количество человек;

Сроки проведения: май.

Форма проведения: итоговое занятие: практическая работа, тестирование, опрос.

### Учебно – тематический план модуля «Сложная кухня»

№ п/п	Название тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Теория	Практика	Всего	
2.1.	Блюда из яиц	1	3	4	Опрос
2.2.	Картофель. Сложные блюда из картофеля	2	6	8	Опрос
2.3.	Рыба. Сложные блюда	4	6	10	Опрос
2.4.	Грибы	2	2	4	Опрос
2.5.	Мясо. Сложные блюда	4	10	14	Опрос - викторина
2.6.	Сложные напитки	2	4	6	Опрос
2.7.	Творог. Блюда из творога.	2	6	8	Опрос
2.8.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	4	8	12	Опрос - викторина
2.9.	Десерты	1	3	4	Опрос
2.10.	Итог модуля: промежуточная аттестация	-	2	2	Тестирование Практическая работа.
	<b>ИТОГО:</b>	<b>22</b>	<b>50</b>	<b>72</b>	

### Содержание модуля «Сложная кухня»

2.1. Блюда из яиц(4 часа).

Разновидности блюд из яиц, особенности технологии приготовления сложных блюд из яиц.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,



Д/З:

- приготовление омлета
- приготовления яйца «Пашот»

2.2. Картофель. Сложные блюда из картофеля (8 часов).

Правила приготовления блюд из картофеля. Технология приготовления сложных блюд из картофеля.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) зразы картофельные
- 2) запеканка картофельная
- 3) картофель «по- деревенски»
- 4) жаркое в горшочках
- 5) запеченный картофель

2.3. Рыба. Сложные блюда (10 часов)

Технология приготовления сложных блюд из рыбы.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) салат из овощей с рыбными консервами
- 2) «Салат под шубой»
- 3) приготовление жареной рыбы
- 4) приготовление рыбы в кляре

#### 2.4. Грибы(4 часа).

Все о грибах. О пользе и опасности грибов. Пищевая ценность грибов. Технология приготовления блюд с грибами.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

1) «Ризотто»

2) «Жульен»

#### 2.5. Мясо. Сложные блюда (14 часов)

Виды мяса (птица, свинина, говядина, баранина). Технология приготовления сложных блюд из мяса. Кухня народов мира.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

1) Жареная курица

2) Куриные отбивные

3) «Плов»

4) «Гуляш»

5) мясные рулетики

#### 2.6. Сложные напитки (6 часов).

Разновидности напитков (коктейли, морсы, кисель, компоты). Технология приготовления напитков. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология

приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).  
Кухонный инвентарь и оборудование для приготовления напитков.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) приготовление молочного коктейля
- 2) приготовление компота из сухофруктов
- 3) приготовление киселя

#### 2.7. Творог. Блюда из творога (8 часов)

Творог- что это такое. Виды творога. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога. Правила подачи блюд из творога.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) творожная запеканка
- 2) сырники
- 3) вареники с творогом
- 4) творожный пудинг

#### 2.8. Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого (12 часов)

Технология приготовления пресного теста, песочного, дрожжевого. Способы защипки краев пельменей, вареников. Правила варки пельменей, вареников. Способы определения готовности. Приготовление песочного теста для тортов,

пирожных. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных. Блины и оладьи. Пицца и другая выпечка.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1)приготовление вареников с картофелем;
- 2)приготовление блинов и оладий;
- 3)приготовление пиццы;
- 4)приготовление пельменей;
- 5)приготовление пряников из песочного теста;

## 2.9. Десерты(4 часа)

Разнообразие десертов. Десерты разных народов мира.

Технология приготовления, оформления и подачи десертов.

Практическая работа:

Составление технологических карт по теме, запись рецептов,

Д/З:

- 1) практическое задание на тему «Мой идеальный десерт» с использованием предложенных продуктов.
- 2)приготовление пирожного «Картошка»

## 2.10. Итоговое занятие (2 часа)

Итогом модуля является промежуточная аттестация, в ходе которой учащиеся проходят тест и выполняют групповое практическое задание.

## **Методическое обеспечение программы дополнительного образования:**

Освоить различные приемы можно только практическим путем, поэтому на занятиях широко применяются:

объяснительно – иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний с помощью бесед, конкурсов и др.

практические методы – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии.

-Продуктивный метод обучения (использование методики, стимулирующей поиск и самостоятельное решение технологических задач, опора на личный опыт и иллюстрационный материал).

-репродуктивный метод обучения (освоение основных технологических приёмов и операций).

Дидактическое обеспечение:

- плакаты «Изделия из теста», «Приготовление первых блюд», «Украшение блюд», «Сервировка стола» и др.

- таблица «Примерная потребность подростков в калориях»;

- фото и репродукции художественных натюрмортов (разделы «Национальная кухня», «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий»)

- тесты для контроля знаний, умений, навыков;

- наглядный иллюстративный материал;

- библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

- интернет- ресурсы.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.

2. Мультимедийный проектор.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

1. Аптечка.

2. Фартуки.

3. Косынки.

4. Перчатки

Оборудование:

1. Холодильник.

2. Печь СВЧ.

3. Электрический чайник.

4. Весы настольные.

5. Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.

6. Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.

7. Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.

8. Мясорубка.

9. Комплект разделочных досок.

10. Набор мисок эмалированных.

11. Набор столовой посуды.

12. Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола.

13. Сушилка для посуды.

14. Электрическая духовка.

Кабинет оборудован раковиной с канализацией, столами, шкафом для посуды и продуктов (круп, специй, сахара, соли, муки, растительного масла и др.)

### Список литературы для педагога:

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2016
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2014
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2012
- 4.Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2014
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2015
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2015
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2015
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2016
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2017
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2015
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/



Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор»,2016

13. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2017

14.Золотые рецепты кулинарии.- М.:Эксмо, 2016

15. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.:Эксмо,2016

16.Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2014

17. Блюда из творога и сыра /Сост.И.В.Довбенко. -М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015

18. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2016

19. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015

20. Блюда из птицы по-русски / сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2015

21. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.- Терция, 2015

22. Интернет-ресурсы.

#### **Список литературы для детей и родителей:**

1.«Рецептыши», Ника Белоцерковская, 2012

2. «Готовим с Джейми: руководство по превращению в повара», Джейми Оливер.2015

3. «Курс элементарной кулинарии. Готовим уверенно», Гордон Рамзи. 2020

4. «Наука приготовления и искусство поглощения пищи», Артузи Пеллегрини.2019
5. «Пироговедение для начинающих. 60 рецептов», Ирина Чадеева, 2015
6. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.- Терция, 2015

# Приложение № 1

## Календарный учебный график

реализации дополнительной общеразвивающей программы

### «Эстетика вкуса»

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
1 год обучения 1 группа	1.09.2020	31.05.2021	36	72	144	2 раза в неделю по 2 академических часа
1 год 2 группа	1.09.2020	31.05.2021	36	72	144	2 раза в неделю по 2 академических часа
Каникулы	зимние- с 1.01.21 по 08.01.21 г. летние– с 1.06.21 г. по 31.08.21 г.					

## Приложение № 2

### Календарно-тематическое планирование дополнительной общеразвивающей программы социально – педагогической направленности «Веселая контора» (2020-2021 учебного года)

Дата		№ п/п	темы	В том числе			Форма контроля
По плану	По факту			теория	практика	всего	
<b>1 Модуль «Простая кухня»</b>				<b>23</b>	<b>49</b>	<b>72</b>	
		1.	Вводное занятие	2	-	2	
		2.	Вводное занятие. Т.Б.	2	-	2	
		3.	Хлеб и его значение. Бутерброды. Канаше.	1	1	2	Опрос
		4.	Хлеб и его значение. Бутерброды. Канаше.	-	2	2	Опрос
		5.	Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	1	1	2	Опрос
		6.	Значение яиц в питании. Блюда из яиц.	-	2	2	Опрос
		7.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.	1	1	2	Опрос
		8.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.	1	1	2	Опрос
		9.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Простые блюда.	1	1	2	Опрос
		10.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Простые блюда.	1	1	2	Опрос

		11.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты. Простые блюда.	-	2	2	Опрос
		12.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	1	1	2	Опрос
		13.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	1	1	2	Опрос
		14.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.	-	2	2	Опрос-викторина
		15.	Картофель. Блюда из картофеля.	1	1	2	Опрос
		16.	Картофель. Блюда из картофеля.	1	1	2	Опрос
		17.	Картофель. Блюда из картофеля.	-	2	2	Опрос
		18.	Картофель. Блюда из картофеля.	-	2	2	Опрос
		19.	Первые блюда	1	1	2	Опрос
		20.	Первые блюда	1	1	2	Опрос
		21.	Первые блюда	-	2	2	Опрос
		22.	Первые блюда	-	2	2	Опрос
		23.	Первые блюда	-	2	2	Опрос
		24.	Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.	1	1	2	Опрос
		25.	Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.	1	1	2	Опрос
		26.	Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.	-	2	2	Опрос
		27.	Овощи. Виды тепловой обработки продуктов. Блюда из вареных овощей.	-	2	2	Опрос-викторина
		28.	Простые напитки	1	1	2	Опрос
		29.	Простые напитки	1	1	2	Опрос
		30.	Простые напитки	-	2	2	Опрос

		31.	Рыба (соленая)	1	1	2	Опрос
		32.	Рыба (соленая)	1	1	2	Опрос
		33.	Рыба (соленая)	-	2	2	Опрос
		34.	Составление праздничного меню	1	1	2	Опрос
		35.	Составление праздничного меню	-	2	2	Самостоятельная работа
		36.	Итог модуля: промежуточная аттестация	-	2	2	Тестирование. Практическая работа
<b>2 Модуль «Сложная кухня»</b>				<b>22</b>	<b>50</b>	<b>72</b>	
		37.	Блюда из яиц	1	1	2	Опрос
		38.	Блюда из яиц	-	2	2	Опрос
		39.	Картофель. Сложные блюда из картофеля	1	1	2	Опрос
		40.	Картофель. Сложные блюда из картофеля	1	1	2	Опрос
		41.	Картофель. Сложные блюда из картофеля	-	2	2	Опрос
		42.	Картофель. Сложные блюда из картофеля	-	2	2	Опрос
		43.	Рыба. Сложные блюда.	2	-	2	Опрос
		44.	Рыба. Сложные блюда.	1	1	2	Опрос
		45.	Рыба .Сложные блюда.	1	1	2	Опрос
		46.	Рыба .сложные блюда.	-	2	2	Опрос
		47.	Рыба. Сложные блюда.	-	2	2	Опрос
		48.	Грибы	1	1	2	Опрос
		49.	Грибы.	1	1	2	Опрос
		50.	Мясо. Сложные блюда.	2	-	2	Опрос
		51.	Мясо. Сложные блюда	1	1	2	Опрос
		52.	Мясо .Сложные блюда	1	1	2	Опрос
		53.	Мясо. Сложные блюда.	-	2	2	Опрос
		54.	Мясо. Сложные блюда.	-	2	2	Опрос
		55.	Мясо. Сложные блюда.	-	2	2	Опрос

		56.	Мясо. Сложные блюда	-	2	2	Опрос-викторина
		57.	Сложные напитки	1	1	2	Опрос
		58.	Сложные напитки	1	1	2	Опрос
		59.	Сложные напитки	-	2	2	Опрос
		60.	Творог. Блюда из творога	1	1	2	Опрос
		61.	Творог. Блюда из творога	1	1	2	Опрос
		62.	Творог. Блюда из творога	-	2	2	Опрос
		63.	Творог. Блюда из Творога	-	2	2	Опрос
		64.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	2	2	2	Опрос
		65.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	1	1	2	Опрос
		66.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	1	1	2	Опрос
		67.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	-	2	2	Опрос
		68.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	-	2	2	Опрос – викторина
		69.	Десерты	1	1	2	Опрос
		70.	Десерты	-	2	2	Опрос
		71.	Итог модуля: промежуточная аттестация	-	2	2	Тестирование. Практическая работа
<b>ИТОГО:</b>				<b>45</b>	<b>99</b>	<b>144</b>	

## Приложение № 3

### Тестовые задания

1. Отметьте буквой санитарно-гигиенические требования,
  - руки помойте с мылом;
  - проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
  - наденьте фартук;
  - уберите волосы под косынку;
  - включать и выключать электроприборы сухими руками.
2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:
  - очистке;
  - варке;
  - мытье;
  - нарезке;
  - жарке;
3. По способу приготовления бутерброды делятся на:
  - простые и не простые;
  - сложные и не сложные;
  - простые и сложные;
  - открытые и закрытые.
4. К горячим напиткам относятся:
  - чай;
  - лимонад;
  - кофе;



- какао;

- компот

- молочный коктейль

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;

- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;

- сортировка;

- мойка;

- нарезка;

- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;

- кольца;

- кубики;

- шарики;

- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;

- холодное блюдо из овощей;

- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в

сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относится:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;

- пироги;
- печенье;
- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относится:

- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;
- замораживание.

20. Омлет-это...

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

21. К тепловой обработке продуктов относится:

- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

22. Винегрет-это...

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

23. К кисломолочным продуктам относится:

- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

24. При жарении рыбу панируют в:

- муке;
- сухом молоке;
- сухарях.

25. Песочное тесто используют для приготовления:

- печенья;
- пирогов;
- тортов;
- пельменей;
- оладий.

26. Дрожжевое тесто называют:

- кислым;
- пресным;

- сладким;
- соленым.

27. Изделия из дрожжевого теста:

- пироги;
- печенье;
- зефир;
- плюшки;
- торты.

28. К горячим сладким блюдам относится:

- компот;
- пудинг;
- яблоки в тесте;
- кофе;
- сладкие каши.

Тестовые задания

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

- (....) руки мойте с мылом;
- (....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- (....) наденьте фартук;
- (....) уберите волосы под головной убор;
- (....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. В качестве разрыхлителей теста применяются:

(....) сахар

(....) желатин

(....) дрожжи

(....) маргарин

(....) пищевая сода

3. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

(....) вилки

(....) ложки

(....) хлебница

(....) скатерть

(....) солонка

(....) тарелки

4. Перед приготовлением рис:

(....) промывают

(....) обжаривают

(....) сушат

(....) перебирают

(....) проверяют на наличие вредителей

5. Салат из свежих овощей украшают:

(....) зеленью

(....) искусственными цветами

(....) майонезом

(....) фигурной нарезкой

6. Из дрожжевого теста можно приготовить:

(....) пироги

(....) печенье

(....) торт

(....) оладьи

(....) кулич

7. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

(....) варят в воде

(....) варят в кожуре

(....) варят на пару

(....) запекают в духовом шкафу

(....) жарят

8. Салфетку на колени кладут:

(....) полностью развернутой

(....) сложенной вдвое с уравненными краями

(....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней

(....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней

(....) сложенной по диагонали



9. Праздничный стол украшают:

(....) невысокими букетами в низких вазах

(....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах

(....) цветами с резким запахом

(....) с гирляндами из живых цветов.

10. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

(....) крахмал

(....) ваниль

(....) агар

(....) желатин

(....) сахар

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575796

Владелец Воробьева Татьяна Станиславовна

Действителен с 02.03.2021 по 02.03.2022