


Управление образования Артемовского городского округа  
Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного  
образования «Центр дополнительного образования детей «Фаворит»

Принята на заседании  
методического совета  
от «20» 06 2022 г  
Протокол № 4

Утверждаю:  
Директор МАОУ ЦДО «Фаворит»  
А.В. Скутин  
«20» 06 «Фаворит» 2022 г  
*Принят и одобрен 20.06.2022*



Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
Социально-педагогической направленности  
**«Юный кулинар»**

Возраст обучающихся: 9 - 17 лет  
Срок реализации: 1 год (объем 108 часов)

Автор – составитель:  
Волгаева Юлия Андреевна,  
педагог дополнительного образования  
I кв. категория

Артемовский  
2022 год

## Содержание

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Основные характеристики общеразвивающей программы</b> ..... | <b>3</b>  |
| 1.1 Пояснительная записка .....                                   | 3         |
| 1.2 Цель и задачи программы .....                                 | 4         |
| 1.3 Содержание общеразвивающей программы .....                    | 5         |
| 1.4 Прогнозируемые результаты .....                               | 9         |
| <b>2. Организационно-педагогические условия</b> .....             | <b>11</b> |
| 2.1 Календарный учебный график .....                              | 11        |
| 2.2 Условия реализации программы .....                            | 11        |
| 2.3 Формы аттестации/ контроля, оценочные материалы .....         | 14        |
| <b>3. Список литературы</b> .....                                 | <b>17</b> |

## Основные характеристики общеразвивающей программы

### 1.1 Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа дополнительного образования детей «Юный кулинар» (Далее – Программа) предназначена для обучения в учреждениях дополнительного образования детей, Программа адресована учащимся, не имеющим начальной подготовки.

Направленность программы социально-педагогическая. Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Актуальность данной программы заключается в ее соответствии конкретным социально- педагогическим требованиям современного общества к воспитанию социально активной, физически и нравственно здоровой, творческой личности. Социально – педагогическая направленность программы предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирования коммуникативных навыков.

Адресат программы.

Обучающиеся 9-17 лет имеющие интерес к кулинарному искусству. Набор в группы проводится без предварительного отбора.

Режим занятий

Продолжительность одного академического часа- 45 минут.

Перерыв между учебными занятиями -10 минут.

Общее количество часов в неделю:

3 часа; Занятия проводятся 1 раз в неделю по 3 учебных часа.

Объем программы: 108 ч.

Срок освоения: 1 год.

Особенности организации образовательного процесса

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

В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка.

При организации деятельности используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические. На занятиях используется дидактический материал (технологические карты, иллюстрации), в том числе электронные образовательные ресурсы (компьютерные презентации, видеоматериалы).

Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют повышению мотивации к усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения:

тестирование, практическая работа. Особое внимание уделяется обеспечению эмоционального благополучия ребенка, развитию мотивации к творчеству, самореализации.

Форма обучения: очная - фронтальная, групповая, индивидуальная;

Возможен полный или частичный переход на обучение с применением дистанционных образовательных технологий- Rutube, Сферум

Виды занятий, используемые в процессе освоения программы: лекции; беседы; просмотры видео; практические занятия; мастер-классы; экскурсии; выполнение самостоятельной работы, он-лайн видео-конференции.

Состав групп разновозрастной. Численный состав группы-12 человек  
Численность учащихся обусловлена требованиями охраны труда: использование технологического оборудования (теплового, механического) и режущих инструментов (ножи, кулинарные приспособления), предназначенных для обработки продуктов.

Формы подведения результатов: презентация, беседа, мастер-класс.

## 1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

**обучающие:**

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

**воспитательные:**

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

**развивающие:**

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками вовремя практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и

- самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

### 1.3 Содержание общеразвивающей программы

#### Учебный (тематический) план

108 часов

| № п/п     | Название темы/раздела                     | Количество часов |          |           | Контроль  |
|-----------|---|------------------|----------|-----------|---|
|           |   | Всего            | Теория   | Практика  |   |
| <b>1.</b> | <b>Комплектование учебных групп. ТБ</b>   | <b>3</b>         | <b>3</b> | -         | Анкетирование.  |
| <b>2.</b> | <b>Введение в программу.</b>              | <b>3</b>         | <b>3</b> | -         | Беседа.<br>Педагогическое наблюдение                              |
| <b>3.</b> | <b>Блюда из овощей.</b>                   | <b>9</b>         | <b>3</b> | <b>6</b>  |   |
| 3.1       | Механическая кулинарная обработка овощей  | 3                | 1        | 2         | Педагогическое наблюдение   |
| 3.2       | Салаты из сырых овощей                    | 3                | 1        | 2         | Педагогическое наблюдение   |
| 3.3       | Винегрет                                  | 3                | 1        | 2         | Педагогическое наблюдение   |
| <b>4.</b> | <b>Блюда из картофеля.</b>                | <b>12</b>        | <b>4</b> | <b>8</b>  |   |
| 4.1       | Картофель отварной и блюда из него        | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| 4.2       | Картофель жареный, запеченый              | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| <b>5.</b> | <b>Блюда из творога и яиц</b>             | <b>12</b>        | <b>4</b> | <b>8</b>  |   |
| 5.1       | Блюда из яиц                              | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| 5.2       | Блюда из творога                          | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| <b>6.</b> | <b>Блюда из круп и макаронных изделий</b> | <b>12</b>        | <b>4</b> | <b>8</b>  |   |
| 6.1       | Блюда из макаронных изделий               | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| 6.2       | Блюда из круп                             | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение.  |
| <b>7</b>  | <b>Промежуточная аттестация</b>           | <b>3</b>         | -        | <b>3</b>  | Практическая работа по выбору учащегося на заданные темы.<br>Тест |
| <b>8</b>  | <b>Супы.</b>                              | <b>21</b>        | <b>6</b> | <b>15</b> |   |
| 8.1       | Холодные супы                             | 3                | 1        | 2         | Педагогическое наблюдение   |
| 8.2       | Картофельные супы                         | 6                | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение   |
| 8.3       | Заправочные супы                          | 12               | 3        | 9         | Педагогическое наблюдение   |

|           |                              |            |          |           |   |
|-----------|------------------------------|------------|----------|-----------|---|
| <b>9</b>  | <b>Блюда из мяса и птицы</b> | <b>15</b>  | <b>5</b> | <b>10</b> |   |
| 9.1       | Блюда из мяса                | 6          | 2        | 4         | Педагогическое наблюдение                           |
| 9.2       | Блюда из птицы               | 9          | 3        | 6         | Педагогическое наблюдение                           |
| <b>10</b> | <b>Изделия из теста</b>      | <b>9</b>   | <b>3</b> | <b>6</b>  | Педагогическое наблюдение                           |
| <b>11</b> | <b>Экскурсии</b>             | <b>6</b>   | <b>-</b> | <b>6</b>  | Устный опрос  |
| <b>12</b> | <b>Итоговое занятие</b>      | <b>3</b>   | <b>1</b> | <b>2</b>  | Практическая работа по пройденному материалу . Тест |
| 14        | <b>Итого:</b>                | <b>108</b> | 36       | 72        |   |

Содержание учебного (тематического) плана 1 года обучения

1. Комплектование учебных групп.

Теория:

Первичное анкетирование детей в целях выявления первичных знаний о кулинарии и навыков обращения с кухонной утварью.

2. Введение в программу.

Теория:

Краткая характеристика профессии «Повар». Цели и задачи 1-го года обучения. Вводный инструктаж. Ознакомление с санитарными требованиями к обработке посуды, инструмента, инвентаря, оборудования (разделочные доски, ножи, приспособления, мясорубка, электроплита, тостер, микроволновая печь, холодильник).

3. Блюда из овощей.

3.1 Механическая кулинарная обработка овощей

Теория:

Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование.

Практика:

Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей.

3.2 Салаты из сырых овощей.

Теория: Ассортимент салатов, основные правила приготовления, требования к качеству.

Практика:

Приготовление салата из сырых овощей (из свежей капусты, витаминный). Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления салата, оформление, качественная оценка блюда.

3.3 Винегрет

Теория:

Рецептура винегрета овощного, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления, сроки реализации.

Практика:

Приготовление винегрета овощного. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

4. Блюда из картофеля

4.1 Картофель отварной и блюда из него.

Теория: Ассортимент блюд из отварного картофеля, технология приготовления блюд из картофеля, правила подачи.

Практика:

Приготовление блюд пюре картофельное, котлеты(зразы) из картофеля. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

4.2 Картофель жареный и запеченный

Теория: Технология приготовления. Рецепттура, правила подачи.

Практика: Приготовление блюд «Картофель жареный», «Картофель по-деревенски». Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

5. Блюда из творога и яиц.

5.1 Блюда из яиц.

Теория:

Значение блюд из яиц в питании, ассортимент, санитарные правила обработки яиц, приготовление вареных яиц, омлетов, правила подачи, сроки реализации.

Практика:

Приготовление блюд из яиц (яичница, омлет). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюд, качественная оценка.

5.2 Блюда из творога

Теория:

Значение в питании блюд из творога, ассортимент, основные правила подготовки продуктов, технология приготовления сырников.

Практика:

Приготовление сырников со сметаной (вареньем). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка.

6. Блюда из круп и макаронных изделий.

6.1 Блюда из круп.

Теория:

Значение в питании блюд из круп, виды каш (жидкая, вязкая, густая), правила варки каш, правила подачи.

Практика:

Приготовление каши манной (пшенной, рисовой). Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, приготовление каши, оформление блюда, качественная оценка.

## 6.2 Блюда из макаронных изделий.

Теория:

Значение в питании блюд из макарон, ассортимент, способы варки макаронных изделий, правила подачи.

Практика:

Приготовление блюд: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)», «Лазанья». Организация рабочего места, расчет сырья, последовательность приготовления, оформление блюда, качественная оценка блюда.

## 7. Промежуточная аттестация.

Практика: Практическая работа по выбору учащегося по темам: «Салаты из сырых овощей»;

«Блюда из картофеля»;

«Блюда из творога и яиц»;

«Блюда из круп и макаронных изделий».

## 8. Супы

### 8.1 Холодные супы

Теория:

Разновидности холодных супов, особенности приготовления, правила подачи.

Практика:

Приготовление окрошки с квасом. Организация рабочего места, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.

### 8.2 Картофельные супы

Теория:

Особенности приготовления картофельных супов. Разновидности картофельных супов (с макаронными изделиями, супа-пюре, мясными фрикадельками, бобовыми и т.д.), правила подачи.

Практика:

Приготовление супа картофельного с макаронными изделиями, картофельного крем-супа с гренками. Организация рабочего места, расчет сырья, подготовка продуктов, последовательность закладки продуктов, определение готовности, качественная оценка блюда.



## 9. Блюда из мяса и птицы.

### 9.1 Блюда из мяса

Теория:

Значение блюд из мяса в питании. Первичная подготовка мяса. Основные правила жарки. Технология приготовления котлетной массы из мяса. Ассортимент изделий из котлетной массы из мяса.

Практика:

Приготовление блюда «отбивная из свинины», «Биточки из мяса». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, приготовление блюда, оформление, качественная оценка.

### 9.2 Блюда из птицы

Теория:

Значение блюд из курицы в питании. Ассортимент блюд из курицы. Технология приготовления блюд «Наггетсы из куриной грудки», «Кура запеченная», «Рулетики из куриной грудки с грибами (сыром)».

Практика:

Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки». «Кура запеченная», «Рулетики из куриной грудки с грибами (сыром)». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, последовательность приготовления блюда, оформление, качественная оценка блюда.

## 10. Изделия из теста

Теория:

Рецептура. Подготовка продуктов. Технология приготовления блинчиков. Варианты оформления. История появления пиццы. Разновидности и особенности приготовления.

Практика:

Приготовление блюд «Блинчики со сметаной», «Пицца домашняя», «Сосиски в тесте». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, приготовление блинного теста, правила выпечки, оформление, качественная оценка

## 11. Экскурсии

Практика:

Экскурсии на предприятия общественного питания города.

## 12. Итоговый контроль.

Практика:

Тестирование по пройденному материалу.

Выполнение практической работы по выбору учащегося.

## 1.4 Прогнозируемые результаты

Личностные

- терпение, аккуратность, дисциплинированность, трудолюбие; уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности; мотивацию к здоровому образу

жизни; внутренняя позиция на уровне понимания необходимости активной деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни.

#### Метапредметные

- развитие внимания, памяти; творческого мышления; трудолюбия, интереса к приготовлению пищи; навыков самостоятельной деятельности; навыков коллективной деятельности, в процессе совместной творческой работы, умения проводить самоанализ результатов своих достижений; умения анализировать работу товарищей; осознанное стремление к освоению новых знаний и умений, к достижению более высоких результатов.

#### Предметные

- знание правил охраны труда при выполнении кулинарных работ; правил личной гигиены при выполнении кулинарных работ; санитарных требований к обработке кухонной, столовой посуды; правил безопасной эксплуатации технологического оборудования (электромясорубка, электроплита, тостер, электрический чайник); первичной обработки овощей; простых форм нарезки овощей и их кулинарное использование; технологии приготовления несложных блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц, творога; технологии приготовления несложных супов, холодных блюд и закусок; технологии приготовления несложных блюд из мяса, рыбы, птицы (из полуфабрикатов); технологии приготовления несложных изделий из теста; правил оформления и подачи блюд;

- умение организовывать рабочее место согласно технологическому процессу; пользоваться технологическим оборудованием под руководством педагога (электроплита, тостер, жарочный шкаф); проводить первичную обработку продуктов (овощей, круп, яиц, творога, мяса, рыбы, птицы); готовить холодные блюда и закуски, супы, блюда из яиц, творога, круп, макаронных изделий; готовить несложные блюда из мяса, рыбы, птицы (используя полуфабрикаты); готовить изделия из теста (несложные в приготовлении); пользоваться инструментами и приспособлениями для приготовления блюд (ножи, овощечистки, терки и т.д.); оформлять блюда (подбирать соответствующую посуду, правильно размещать на тарелке).

- устойчивый познавательный интерес к новым способам и методам технологий приготовления блюд.

## 2. Организационно-педагогические условия

### 2.1 Календарный учебный график

| № п/п | Основные характеристики образовательного процесса |                                       |
|-------|---|---------------------------------------|
| 1     | Количество учебных недель                         | 36                                    |
| 2     | Количество учебных дней                           | 36                                    |
| 3     | Количество часов в неделю                         | 3                                     |
| 4     | Количество часов                                  | 108                                   |
| 5     | Недель в I полугодии                              | 16                                    |
| 6     | Недель во II полугодии                            | 20                                    |
| 7     | Начало занятий                                    | 1 сентября                            |
| 8     | Каникулы  | 24 октября-<br>30 октября             |
| 9     | Выходные дни                                      | 31 декабря<br>2022- 08<br>января 2023 |
| 10    | Окончание учебного года                           | 25 мая                                |

### 2.2 Условия реализации программы

#### Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы необходимо помещение площадью не менее 75 м<sup>2</sup>. Визуально помещение лучше разделить на 2 зоны: зона для теоретических занятий и зона для практических занятий. Помещение должно быть оборудовано системами водоснабжения, вентиляции. Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы:

#### **Технологическое оборудование:**

| № п/п                                   | Наименование                            | Кол-во, шт. |
|---|---|-------------|
| <b>Тепловое оборудование</b>            |   |             |
| 1                                       | Жарочный шкаф                           | 1           |
| 2                                       | Микроволновая печь                      | 1           |
| 3                                       | Электрическая плита                     | 1           |
| 4                                       | Электрочайник                           | 1           |
| <b>Электромеханическое оборудование</b> |   |             |
| 1                                       | Ломтикорезка                            | 1           |
| 2                                       | Миксер ручной мощностью не менее 500 Вт | 2           |
| 3                                       | Электромясорубка                        | 1           |
| 4                                       | Блендер                                 | 1           |
| <b>Немеханическое оборудование</b>      |   |             |
| 1                                       | Шкаф для посуды со стекл. дверями       | 3           |

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| 2                               | Стеллаж кухонный                          | 1  |
| 3                               | Стенд                                     | 2  |
| 4                               | Стол обеденный                            | 8  |
| 5                               | Стол письменный                           | 1  |
| 6                               | Стол производственный нерж.               | 7  |
| 7                               | Стулья                                    | 15 |
| 8                               | Сушилка для столовых приборов             | 2  |
| 9                               | Шкаф-сушилка навесной для столовой посуды | 3  |
| 1                               | Весы                                      | 1  |
| <b>Холодильное оборудование</b> |   |    |
| 1                               | Холодильник                               | 1  |

### Кухонный инвентарь:

| № п/п | Наименование                | Кол-во, шт. |
|-------|-----------------------------|-------------|
| 1     | Блюдо круглое               | 1           |
| 2     | Венчик                      | 4           |
| 3     | Выемка для яблок            | 1           |
| 4     | Горшок керамический         | 6           |
| 5     | Доска дерев.                | 15          |
| 6     | Дуршлаг                     | 2           |
| 7     | Картофелемялка              | 3           |
| 8     | Кастрюля н/с 2,7 л          | 4           |
| 9     | Кисть для пирога            | 5           |
| 10    | Ковш нерж. 1.5 л            | 4           |
| 11    | Консервооткрыватель         | 1           |
| 12    | Кружка сито                 | 4           |
| 13    | Лопатка н/с                 | 1           |
| 14    | Миска металлическая большая | 4           |
| 15    | Миска металлическая         | 3           |
| 16    | Молоток для мяса метал.     | 3           |
| 17    | Набор форм                  | 5           |
| 18    | Нож АСТ 1                   | 10          |
| 19    | Нож АСТ 4                   | 10          |
| 20    | Нож АСТ 6                   | 10          |
| 21    | Нож для сыра                | 2           |
| 22    | Нож для хлеба               | 1           |
| 23    | Сито для муки               | 2           |
| 24    | Скалка дерев.               | 12          |
| 25    | Сковорода блинная 24 мм     | 4           |
| 26    | Сковорода чугуна.           | 10          |
| 27    | Стакан мерный               | 7           |
| 28    | Форма для выпечки           | 3           |
| 29    | Шумовка                     | 4           |
| 30    | Овощечистка                 | 12          |
| 31    | Чеснокорезка                | 2           |

**Столовая посуда и приборы:**

| № п/п | Наименование          | Кол-во, шт. |
|-------|-----------------------|-------------|
| 1     | Блюдо овальное        | 1           |
| 2     | Вилка столовая        | 12          |
| 3     | Кокотница 0,11 л н/с  | 12          |
| 4     | Кофейный сервиз       | 1           |
| 5     | Ложка разливочная     | 5           |
| 6     | Ложка столовая        | 12          |
| 7     | Ложка чайная          | 12          |
| 8     | Набор креманок        | 1 (6 шт.)   |
| 9     | Набор подносов        | 1           |
| 10    | Набор стаканов        | 1 (6 шт.)   |
| 11    | Поднос пластмассов.   | 8           |
| 12    | Салатник              | 4           |
| 13    | Селечница             | 2           |
| 14    | Столовый сервиз       | 1           |
| 15    | Тарелка глубокая      | 12          |
| 16    | Тарелка десертная     | 12          |
| 17    | Тарелка для супа мал. | 12          |
| 18    | Тарелка квадратная    | 4           |
| 19    | Тарелка обед.         | 12          |
| 20    | Тарелка пирожковая    | 12          |
| 21    | Чайная пара           | 12          |
| 22    | Чайный сервиз         | 1           |

**Технические средства обучения**

| № п/п | Наименование | Кол-во, шт. |
|-------|--------------|-------------|
| 1     | Компьютер    | 1           |
| 2     | Проектор     | 1           |

**Перечень расходных материалов, необходимых для проведения занятий на группу 12 человек**

1. Кондитерские мешки – 6 шт.
2. Бумага для выпечки – 6 рулонов
3. Фольга для запекания – 6 рулонов
4. Рукав для запекания – 6 рулонов
5. Салфетки бумажные – 12 упаковок
6. Полотенца бумажные – 12 рулонов
7. Моющие средства для посуды – 12 шт.
8. Чистящие средства для посуды – 12 шт.
9. Салфетки кухонные – 24 шт.
10. Мыло жидкое – 12 шт.

*Кадровое обеспечение*

Педагог, реализующий данную программу, должен обладать следующими личностными и профессиональными качествами:

- умение вызвать интерес к себе и преподаваемому предмету;



- умение создавать комфортные условия для успешного развития личности обучающихся;
- умение увидеть и раскрыть творческие способности обучающихся;
- постоянное самосовершенствование педагогического мастерства и повышение уровня квалификации по специальности.

### Методические материалы

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

При организации деятельности обучающихся используются индивидуальные и групповые формы работы. На занятиях применяются разные методы обучения: словесные (беседа, рассказ), репродуктивные, наглядные, практические, частично-поисковые, методы проблемного обучения (при выполнении практических работ). Разнообразные формы организации деятельности детей, применяемые на занятии, способствуют проявлению познавательной активности ребят. Таким образом, формируется, поддерживается и повышается мотивация к прочному осознанному усвоению учебного материала. С этой же целью систематически проводится проверка и оценка результатов обучения в разных формах: тестирование, практическая работа, конкурс.

### 2.3 Формы аттестации/ контроля, оценочные материалы

Для отслеживания результативности на протяжении всего процесса обучения осуществляются:

*Входная диагностика* (сентябрь) – проводится с целью выявления первоначального уровня знаний и умений, возможностей, обучающихся при поступлении в объединение. Форма проведения: тестирование (Приложение № 1).

*Текущий контроль* (в течение всего учебного года) – проводится после прохождения каждой темы, чтобы выявить пробелы в усвоении материала и развитии обучающихся, заканчивается коррекцией усвоенного материала. Формы проведения: педагогическое наблюдение, опрос, тестирование, выполнение практического задания, анализ педагогом и учащимися качества выполнения практической работы (качественная оценка изделия).

*Промежуточная аттестация* – проводится в середине учебного года (декабрь) по изученным темам, для выявления уровня освоения содержания

программы и своевременной коррекции учебно-воспитательного процесса. Форма проведения: тестирование, выполнения практической работы по выбору обучающихся (Приложение № 2).

*Итоговый контроль* – проводится в конце года обучения (май) и позволяет оценить уровень результативности освоения программы за весь период обучения. Форма проведения: тестирование, выполнение практической работы по выбору обучающихся (Приложение № 3).

Результаты участия обучающихся в творческих мероприятиях заносятся в «Карту учета творческих достижений».

Диагностика уровня личностного развития обучающихся проводится по следующим параметрам: культура речи, умение планировать, умение ставить задачи, самоконтроль, умение работать в коллективе. Итоги диагностики заносятся в информационную карту «Определение уровня развития личностных качеств обучающихся».

### Дидактические средства

| <i>№<br/>п/п</i> | <i>Раздел или<br/>тема<br/>программы</i>  | <i>Дидактические средства</i>  |
|------------------|---|--|
| 1.               | <b>Комплектование учебных групп. ТБ</b>   | Презентация, фотографии. Тесты для проведения входной диагностики.<br>Инструкции<br>Техники безопасности         |
| 2.               | <b>Введение в программу.</b>              | Правила санитарии и гигиены  |
| 3.               | <b>Блюда из овощей.</b>                   | Видеоматериал, альбом плакатов, образцы отдельных форм складывания салфеток.<br>Специальная литература           |
| 4.               | Механическая кулинарная обработка овощей  | . Видеоматериал, схема первичной обработки овощей, таблица «Простые формы нарезки и их кулинарное использование» |
| 5.               | Салаты из сырых овощей                    | Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты  |
| 6.               | Винегрет                                  | Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты  |
| 7.               | <b>Блюда из картофеля.</b>                | Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты  |
| 8.               | Картофель отварной и блюда из него        | Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты  |
| 9.               | Картофель жареный, запеченый              | Видеоматериал, альбом плакатов, технологические карты  |
| 10.              | <b>Блюда из творога и яиц</b>             | Видеоматериалы, технологические карты, технологические схемы   |
| 11.              | Блюда из яиц                              | Видеоматериал, технологические карты   |
| 12.              | Блюда из творога                          | Видеоматериал, технологические карты   |
| 13.              | <b>Блюда из круп и макаронных изделий</b> | Видеоматериал, технологические карты   |

|     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 14. | Блюда из макаронных изделий     | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 15. | Блюда из круп                   | Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты |
| 16. | <b>Промежуточная аттестация</b> | Тесты, практические задания, протокол                                   |
| 17. | <b>Супы.</b>                    | Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты |
| 18. | Холодные супы                   | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 19. | Картофельные супы               | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 20. | Заправочные супы                | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 21. | <b>Блюда из мяса и птицы</b>    | Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты |
| 22. | Блюда из мяса                   | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 23. | Блюда из птицы                  | Видеоматериал, технологические карты                                    |
| 24. | <b>Изделия из теста</b>         | Наглядные пособия, натуральные образцы продуктов, технологические карты |
| 25. | <b>Экскурсии</b>                |   |
| 26. | <b>Итоговое занятие</b>         | Грамоты, презентация. Тесты, практические задания, протокол             |



### 3. Список литературы

#### Нормативно-правовые основания разработки программы:

##### Федеральный уровень:

- «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989) (вступила в силу для СССР 15.09.1990);
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 года № 1726-р).
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 30.11.2016 № 11);
- Федеральный проект «Успех каждого ребенка» от 07.12.2018 № 3;
- Национальный проект «Образование» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16);
- распоряжение Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 10 июля 2013 года № 582 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации»;
- приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 года № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- письмо Минпросвещения России от 12.10.2020 № ГД-1736/03 «О рекомендациях по использованию информационных технологий в образовательном процессе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции в 2020/2021 учебном году»;
- письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №

28 «Об утверждении Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;

*Региональный уровень:*

- закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

- постановление Правительства Свердловской области от 06.08.2019 № 503-ПП «О системе персонифицированного финансирования дополнительного образования детей на территории Свердловской области»;

- приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 30.03.2018 № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;

- приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 26.06.2019 № 70-Д «Об утверждении методических рекомендаций «Правила персонифицированного финансирования дополнительного образования детей в Свердловской области»;

- Государственная программа Свердловской области «Развитие системы образования в Свердловской области до 2024 года», утвержденная постановлением Правительства Свердловской области от 29 декабря 2016 года № 919-ПП (с изменениями на 20.12.2018);

*Муниципальный уровень:*

- муниципальная программа «Развитие системы образования Артемовского городского округа на период 2019-2024 годов», утвержденная постановлением Администрации Артемовского городского округа от 31.10.2018 № 1185-ПА;

*Уровень учреждения:*

- Устав муниципального автономного образовательного учреждения центра дополнительного образования «Фаворит»;

- положение МАОУ ЦДО «Фаворит» «Требования к дополнительным общеразвивающим программам и порядок их утверждения».

#### Список литературы для педагога

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан ИНИОном совместно с Управлением общественного питания Минторга СССР, специалистами и практическими работниками отрасли: М.: изд. Экономика, 2011. – 720 с.

2. Барановский В.А. Кондитер: учебн. пособие для учащихся проф. лицеев и училищ (В.А. Барановский, Т.И. Перетятко). – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2010. – 384 с.

3. Биллер Р. Как украсить блюда. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2010. – 160 с.

4. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.

5. Буле М. Мясной букварь. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2011. – 240 с.

6. Ивлева В.В. Шеф-повар. Практическое руководство. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 576с.

7. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов: - 4-еизд., стер. – М.: изд. «Колос»,2009. – 239 с.

8. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – М.: Эксмо, 2010. – 256 с.

9. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера. – СПб: изд. дом «Кристалл»,

2011. – 272 с.

10. Ляховская Л.П. Русская кухня вчера, сегодня, завтра. – М.: Эксмо, 2009. – 256 с.
11. Менджитова Э.Д. Русская кухня: изд. 4-е, доп. и перераб. – М.: изд. Эксмо, 2012. – 416 с.
12. Мюллер М. Искусство сервировки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2009. – 156 с.
13. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ЭКСМО, 2011. – 256 с.
14. Плотникова З.У. Пироги вкусно, быстро, просто. – М.: Профиздат, 2011. – 120 с.
15. Узун О. Встречаем гостей. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2010. – 208 с.

#### Список литературы для учащихся и их родителей

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – М.: ЭКСМО, 2009. – 512 с.
2. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии. – М.: Просвещение, 2010. – 40 с.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 224 с.
4. Ермакова В.И. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Учебн. – М.: Просвещение, 2010. – 79 с.
5. Школа гастронома и Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2006. – № 1-12; 2008. – № 1-12.
6. Коллекция рецептов (комплект журналов). – 2012. – № 1-12.
7. Школа гастронома (комплект журналов). – 2012-2013.
8. Школа гастронома (комплект журналов) – 2015 год

#### Интернет-ресурсы

1. Видеоурок «Технология приготовления бутербродов» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=9Wx8YzPc6ng>
2. Видеоурок «Разделка рыбы на филе» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=1AHaIDFreFM>
3. Видеорецепт «Котлета по-киевски» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=s1DVYom4JI8>
4. Мастер-класс «Как приготовить торт Киевский» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg\\_jGEbU](https://www.youtube.com/watch?v=Lv0Vg_jGEbU)
5. Видеорецепт «Песочное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=LHz-xOIHqCI>
6. Видеорецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
7. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
8. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – <http://school-collection.edu.ru>
9. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

**ВХОДНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ****ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»**

**Задание:** ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа.

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1

балл. За неправильный ответ – 0

баллов.

Максимальное количество баллов – 10

| № п/п | Вопрос   | Варианты ответов   | Правильный вариант ответа |
|-------|--|--|---------------------------|
| 1     | В чем заключается пищевая ценность творога?  | 1) Большое содержание витаминов<br>2) Большое содержание солей кальция<br>3) Большое содержание белков и жиров | 2                         |
| 2     | В какое молоко всыпают манную крупу для приготовления биточков манных?                             | 1) кипящее<br>2) горячее<br>3) теплое  | 1                         |
| 3     | Пищевая ценность моркови состоит в том, что в ней содержится                                       | 1) каротин<br>2) фитонциды<br>3) углеводы  | 1                         |
| 4     | В какую воду закладывают макароны для варки?   | 1) холодную<br>2) теплую<br>3) горячую<br>4) кипящую   | 4                         |
| 5     | Если свежее молоко оставить на столе в открытой посуде, то через некоторое время из него получится | 1) кефир<br>2) простокваша<br>3) творог  | 2                         |
| 6     | Определить название блюда по набору продуктов.   | яйцо, молоко, соль, маргарин   | омлет                     |
| 7     | Какие формы нарезки можно использовать для приготовления салатов?                                  | 1) соломка, брусочек<br>2) мелкий кубик, ломтик<br>3) мелкий кубик, долька                                     | 2                         |
| 8     | В каких продуктах больше всего содержится белков?  | 1) мясо<br>2) морковь<br>3) молоко   | 1                         |

|    |  |  |   |
|----|--|--|---|
| 9  | Какие ингредиенты необходимы чтобы приготовить винегрет? | 1) Картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук, масло растительное<br>2) Картофель, морковь, огурцы соленые, масло растительное<br>3) Картофель, свекла, капуста квашеная, майонез | 1 |
| 10 | Сколько минут варится яйцо вкрутую?                      | 1) 3-5 мин.<br>2) 5 -7 мин.<br>3) 10-12 мин.   | 3 |

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»**

**Форма проведения:** тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

**Задание 1:** ответить на вопросы теста письменно, выбрав правильный вариант ответа из предложенных.

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10.

| № п/п | Вопрос  | Варианты ответов  | Правильный вариант ответа |
|-------|---|---|---------------------------|
| 1     | Определить название блюда по набору продуктов   | Творог, яйцо, сахар, мука, маргарин.  | Сырники                   |
| 2     | Составить алгоритм сборки мясорубки   | 1. шнек<br>2. зажимная гайка<br>3. рабочая камера   |                           |
| 3     | Какие формы нарезки овощей относятся к простым?   | 1. средний кубик, ломтик, звездочки<br>2. мелкий кубик, долька, чесночки<br>3. ломтик, мелкий кубик, долька   | 3                         |
| 4     | Срок реализации салатов, заправленных сметаной  | 1. 3 часа<br>2. 1 час<br>3. 30 минут  | 3                         |
| 5     | Определить последовательность закладки продуктов в блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем»? | 1. картофель нарезанный брусочками<br>2. пассерованные морковь, лук<br>3. капуста, свежая нарезанная соломкой<br>4. зелень петрушки<br>5. томатное пюре | 3,1,2,5,4                 |
| 6.    | Как должны быть промаркированы доски для нарезки сырых овощей?                                | 1. ОВ<br>2. ОС<br>3. ГП   | 2                         |
| 7     | При какой температуре моют столовую посуду?   | 1. 60°C<br>2. 40°C<br>3. 30°C   | 2                         |

|    |  |  |   |
|----|--|--|---|
| 8  | В каких овощах содержатся фитонциды?   | 1. морковь, свекла<br>2. лук, чеснок<br>3. редька, репа  | 2 |
| 9  | С какой маркировкой можно использовать разделочную доску для приготовления винегрета овощного? | 1. МВ<br>2. ОС<br>3. ОВ                                  | 3 |
| 10 | Как необходимо нарезать картофель для шей из свежей капусты?                                   | 1. средним кубиком<br>2. мелким кубиком<br>3. брусочками | 3 |

**Задание № 2:** самостоятельно выполнить практическую работу на тему по выбору.

**Задания практической работы (на выбор)**

1. Салат из белокочанной капусты.
2. Салат витаминный.
3. Винегрет овощной.
4. Яичница.
5. Омлет фаршированный.
6. Щи из свежей капусты с картофелем.
7. Суп картофельный с макаронными изделиями.
8. Макароны отварные с сыром (с томатом)
9. Каша молочная (рисовая, пшенная)
10. Сырники.
11. Блюда из жареного картофеля.
12. Блюда из отварного картофеля.

**Критерии оценки практической работы:**

- Соблюдение правил санитарии и личной гигиены – 2 балла
- Организация рабочего места, культура труда – 2 балла
- Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями – 2 балла
- Соблюдение правил по охране труда – 2 балла
- Соблюдение технологического процесса – 5 баллов
- Качество изделий – 5 баллов
- Оформление изделий – 2 балла
- Рациональное использование времени – 2 балла
- Умение общаться в коллективе – 2 балла

**Баллы снимаются за:**

- нарушение правил санитарии и личной гигиены – 1-2 балла
- несоблюдение правил охраны труда при работе на оборудовании – 1-2 балла
- нарушение правильной организации рабочего места при приготовлении изделий в течение всего промежутка выполнения практической работы – 1-2 балла
- несоблюдение технологического процесса – 1-5 баллов
- дефекты готового изделия (внешний вид, вкус, консистенция) – 1-5 баллов
- нарушение правил подачи изделия – 1-2 балла

**Максимальное количество баллов за практическую работу – 24.**



## ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЪЕДИНЕНИЕ: «Школа поварят»

**Форма проведения:** тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

**Задание 1:** ответить на вопросы теста письменно, выбрав один правильный вариант ответа из предложенных.

**Критерии оценки:**

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ или отсутствие ответа – 0 баллов. Максимальное количество баллов – 10.

| № п/п | Вопрос   | Варианты ответов  | Правильный вариант ответа |
|-------|--|---|---------------------------|
| 1     | Определить название блюда по набору продуктов.   | Мука, молоко, яйца, соль, сахар, масло растительное   | блинчики                  |
| 2     | Время замеса песочного теста?  | 1. 1 – 2 мин.<br>2. 3 – 5 мин.<br>3. 5 – 6 мин  | 1                         |
| 3     | Определите, какого ингредиента не хватает в наборе для приготовления биточков из рыбы? | филе рыбы, хлеб<br>пшеничный, лук репчатый,<br>? _____<br>соль, перец, маргарин, сухарная панировка | яйцо                      |
| 4     | Температура подачи вторых блюд   | 1. 50-55°C<br>2. 60-65°C<br>3. 70-75°C  | 2                         |
| 5     | С какой маркировкой используют разделочную доску для нарезки мяса на полуфабрикаты.    | 1. МС<br>2. МВ<br>3. ГП   | 1                         |
| 6     | Температура жарки основным способом  | 1. 120°C<br>2. 160°C<br>3. 220°C  | 2                         |
| 7     | Какое количество воды необходимо для варки 1 кг макарон откидным способом?             | 1. 3 л.<br>2. 4 л.<br>3. 6 л.   | 3                         |
| 8     | Какой продукт используется в качестве разрыхлителя в песочном                          | 1. маргарин<br>2. сода<br>3. яйца   | 2                         |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | тесте?  |   |  |
| 9 | Дать определение что такое личная гигиена повара. | Санитарные правила, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи.<br>Значение - предотвратить попадание в пищу микробов, которые могут стать причиной пищевых отравлений и возникновения инфекционных заболеваний. |  |

|    |  |  |          |
|----|--|--|----------|
| 10 | Определите название изделия изкотлетной массы по характеристике. | Изделие округло – приплюснутой формы, панированное в сухарной панировке, жареное основным способом | Биточки. |
|----|--|--|----------|

**Задание № 2:** самостоятельно выполнить практическую работу на тему по выбору.

**Темы практической работы (на выбор)**

1. Наггенты из куриной грудки.
2. Биточки из мяса.
3. Отбивная из свинины
4. Пицца.
5. Сосиски в тесте.
6. Блинчики со сметаной (вареньем)

**Максимальное количество баллов за практическую работу – 24.**

**Критерии оценки практической работы.**

- Соблюдение правил санитарии и личной гигиены – 2 балла
- Организация рабочего места, культура труда – 2 балла
- Умение пользоваться оборудованием, приспособлениями – 2 балла
- Соблюдение правил по охране труда – 2 балла
- Соблюдение технологического процесса – 5 баллов
- Качество изделий – 5 баллов
- Оформление изделий – 2 балла
- Рациональное использование времени – 2 балла
- Умение общаться в коллективе – 2 балла

**Баллы снимаются за:**

- нарушение правил санитарии и личной гигиены – 1-2 балла
- несоблюдение правил охраны труда при работе на оборудовании – 1-2 балла
- нарушение правильной организации рабочего места при приготовлении изделий в течение всего промежутка выполнения практической работы – 1-2 балла
- несоблюдение технологического процесса – 1-5 баллов
- дефекты готового изделия (внешний вид, вкус, консистенция) – 1-5 баллов
- нарушение правил подачи изделия – 1-2 балла



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022367

Владелец Скутин Александр Владимирович

Действителен с 20.04.2023 по 19.04.2024