

Рассмотрено и одобрено на заседании ПЦК Протокол № 01 от 28.08.25 г.	Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета Протокол № 01 от 28.08.2025 г.
СОГЛАСОВАНО Зам. директора _____ Н.Л. Шевчук 28.08.25 г.	УТВЕРЖДАЮ Директор ГБПОУ «ДТПШ» _____ С.В. Синезубова 28.08. 2025 г.

План работы
кружка «Кулинар»
на 2025 – 2026 учебный год



г. Донецк 2025г.

№ п.п	Перечень мероприятий 1 года обучения	дата
1	1. Посещение кулинарного музея. Мировые кулинарные музеи. 2. История развития кулинарии. Первые кулинары. Позабытые блюда. 3. Глоссарий кулинарных терминов.	сентябрь
2	1. Здоровое питание. Вред холестерина. Витаминизация блюд. Гипоаллергенное питание. Диетическое питание. 2. Питание при коронавирусной инфекции.	октябрь
3	Спецодежда повара, кондитера, пекаря: требования, разновидности, назначение, тонкости выбора.	ноябрь
4	Современные кулинарные блюда: фондю, фуагра, панакотта, ризотто, барбекю и др.	декабрь
5	1. Выставка кулинарных книг, журналов, газет, брошюр, календарей, буклетов. Выставка муляжей. 2. Система ХАССП.	январь
6	1. Практическое занятие «Оформление холодных блюд и закусок». Выставка холодных блюд и закусок. 2. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	февраль
7	О кулинарии замолвите слово: кулинарные передачи, фильмы, песни, пословицы, загадки, скороговорки, высказывания известных людей.	март
8	1.Новинки кулинарного оборудования, инвентаря, приспособлений, инструментов.	апрель
9	Декорирование посуды и кулинарных блюд, десертов.	май

Время проведения –последняя пятница месяца, начало в 15-00 часов.

Преподаватель _____ Прилепская А.В.

№ п.п	Перечень мероприятий 2 года обучения	дата
1	1.Кулинарные праздники и фестивали мира. Современные кулинарные термины. 2. Экономная хозяйка.	сентябрь
2	1.Знаете ли вы? Интересные кулинарные факты. 2.Предприятия общепита, удостоенные звезд Мишлена.	октябрь
3	1.Самые дорогие продукты мира. Самые необычные и интересные блюда мира. 2.Топ 10-ть самых экзотических блюд мира. Топ 10-ть самых известных соусов.	ноябрь
4	Вызревание мяса – новые современные кулинарные тенденции. Способы прожарки стейков.	декабрь
5	Помощник на кухне. Плюсы и минусы микроволновой печи.	январь
6	На вкус и цвет товарищей нет: любимые блюда знаменитостей.	февраль
7	Блюда донецкого региона. Новинки кулинарии: кускус, каннелони, лазанья и др.	март
8	Морепродукты: характеристика, полезные свойства, приготовление блюд из морепродуктов.	апрель
9	Учимся худеть правильно. Диеты: польза и вред. Продукты для повышения иммунитета.	май

Время проведения –последняя пятница месяца, начало в 15-00 часов.

Преподаватель _____ Прилепская А.В.

№ п.п	Перечень мероприятий 3 года обучения	дата
1	Кулинарные памятники продуктам, блюдам. Памятники поварам.	сентябрь
2	Цифровизация продукции пищевой промышленности: промышленные роботы, искусственный интеллект, метки, 3-Д меню, 3-Д печать продуктов и готовых блюд и др.	октябрь
3	Вакуумирование продукции общественного питания.	ноябрь
4	Новая упаковка: польза или вред? Отпуск еды на вынос.	декабрь
5	Кухонные ножи: назначение, виды, особенности. Новая цветовая гамма разделочных досок. Новые инструменты повара.	январь
6	Соломка или жульен: называем нарезку овощей правильно.	февраль
7	Молекулярная кухня. Креативная кухня. Кухня фьюжен. Кошерная кухня. Кухни других стран.	март
8	История возникновения котлет пожарских, по-донбасски, по-киевски...	апрель
9	Востребованные блюда: фондю, фунчоза, тирамису, бризоли, осетинские пироги...	май

Время проведения –последняя пятница месяца, начало в 15-00 часов.

Преподаватель _____ Прилепская А.В.

№ п.п	Перечень мероприятий 4 года обучения	дата
1	Готовимся к демонстрационному экзамену: французские нарезки овощей	сентябрь
2	Как составить современные технико-технологические карты	октябрь
3	Новая тепловая обработка: СУ-ВИД	ноябрь
4	Автоматизация процессов и искусственный интеллект меняет индустрию питания	декабрь
5	Растительные и вегетарианские блюда на пике популярности	январь
6	Иммерсивность в кулинарии. Фуд-стайлинг: еда как искусство	февраль
7	Индивидуальный подход к питанию и персонализированные рецепты	март
8	Забытые ингредиенты возвращаются	апрель
9	Еда будущего. Кухня 2030	май

Время проведения –последняя пятница месяца, начало в 15-00 часов.

Преподаватель _____ Прилепская А.В.

**График проведения занятий кружка «Кулинар»
на 2025-2026 учебный год**

№ П/П	Число	Месяц
1	26	сентябрь
2	31	октябрь
3	28	ноябрь
4	26	декабрь
5	30	январь
6	27	февраль
7	27	март
8	24	апрель
9	29	май

Начало занятий в 15- 00 часов.



**Внимание! Для студентов, обучающихся на заочном обучении, материалы всех занятий будут выложены на сайте нашего техникума
(Кружок «Кулинар»)**