



Управление образования Киселевского городского
Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
"Центр детского творчества"

ПРИНЯТА

на заседании педагогического совета

МБУ ДО ЦДТ

Протокол № 3

от « 18 » мая 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ ДО ЦДТ

Цепова

О.С. Цепова

Приказ № 63

от « 18 » мая 2023 года



ВЛАСТЕЛИНЫ ВКУСА



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
«Властелины вкуса»**

Стартовый, базовый уровень

Возраст учащихся: 12-15 лет

Срок реализации: 3 года

Разработчик:

Чернова Ольга Ибрагимовна,

педагог дополнительного образования

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ.....	...4
1.1. Пояснительная записка	...4
1.2. Цель и задачи программы	...8
1.3. Учебно-тематический план и содержание программы первого года обучения.....	...9
1.3.1. Учебно-тематический план и содержание программы второго года обучения.....	...17
1.3.2. Учебно-тематический план и содержание программы третьего года обучения.....	...29
1.4. Планируемые результаты	...42
 РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ.....	 ...44
2.1. Календарный учебный график	...44
2.2. Условия реализации программы	...45
2.3. Формы контроля	...51
2.4. Оценочные материалы	...52
2.5. Методические материалы	...52
2.6. Список литературы	...54
 ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Базовые понятия.....	...57
Приложение 2. Контроль ЗУН к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Основы кулинарии».....	...60
Приложение 3. Промежуточный контроль.....	...64
Приложение 4. Итоговый контроль.....	...67
Приложение 5. Протокол результатов контроля учащихся.....	...71
Приложение 6. Тематический контроль. Второй год обучения.....	...72

РАЗДЕЛ 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Властины вкуса» *социально-гуманитарной направленности* реализуется в рамках *муниципального заказа* на услуги дополнительного образования.

Нормативно-правовое обоснование. В настоящее время содержание, роль, назначение и условия реализации программ дополнительного образования закреплены в следующих нормативных документах:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- изменения в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ в части определения содержания воспитания в образовательном процессе с 1.09.2020; наименования и определения финансового обеспечения реализации образовательной программы, определенные в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и настоящим Федеральным законом, с 14.07.2023 г.;
- Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», определяющего одной из национальных целей развития Российской Федерации предоставление возможности для самореализации и развития талантов;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по ДООП»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 18 сентября 2017 г., регистрационный № 48226);
- Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018-2025 гг. (Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017 года № 1642);
- Концепция развития дополнительного образования детей в Российской Федерации (Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р);
- Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 №09-3242. «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ» (включая разноуровневые программы);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Региональные и муниципальные документы по ПФДО (Приказ Департамента образования и науки Кемеровской области «Об утверждении Пра-

вил персонифицированного финансирования дополнительного образования детей» (от 05.05.2019 г. № 740), Распоряжение администрации Киселевского городского округа №191-р от 22.04.19 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании в Киселевском городском округе» и др.);

- Муниципальное «Положение о разработке, структуре и порядке утверждения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» (утв. УО 30.04.2023 г.);
- Устав МБУ ДО ЦДТ;
- Положение МБУ ДО ЦДТ «О разработке, структуре и порядке утверждения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы» (от 30.04.2023 г.).

Предметные области программы: кулинария.

Актуальность программы обусловлена, во-первых, тем, что в школьной программе по технологии отводится определенно малое количество времени для приобщения учащихся к кулинарии и предусматривает занятия только для девочек, а приобретение навыков самообслуживания, приготовление пищи необходимо и мальчикам.

Во-вторых, вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания способствует воспитанию физически и нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

В-третьих, к сожалению, современным родителям некогда, а зачастую и нечего передать своим детям в качестве собственных семейных традиций кулинарии. В большинстве городских семей напрочь позабыты секреты многих исконно русских блюд, утрачивается традиция совместного с детьми приготовления не только будничных, но даже и праздничных обедов, и ужинов, исчезает привычка дружеского общения за столом.

В связи с вышесказанным становится очевидно, что востребованность данной программы продиктована *социальным заказом* родительской ответственности и необходимостью учить детей обслуживать себя, рассчитывать количество продуктов для приготовления пищи, покупать продукты, их обрабатывать, составлять меню, готовить питательную и вкусную пищу для себя и своих близких и др. В результате чего подростки приобретают опыт хозяйственной деятельности, что безусловно необходимо для подготовки их к важной составляющей части будущей взрослой жизни.

Новизна программы заключается в предоставлении возможности учащимся обоих полов (девочкам и мальчикам) освоить азы русского кулинарного искусства, стать зачинателями возрождения традиций семейных обедов и ужинов. Новой представляется и форма подведения итогов реализации программы – кулинарный баттл.

Отличительные особенности. Программа «Властелины вкуса» отличается от широко известной программы для общеобразовательных школ В.Д. Симоненко «Технология» (для девочек). Эти отличия заключаются в следующем:

- освоение содержания программы ведётся на основе исследовательской и проектной деятельности: проводя учебные исследования и разрабатывая проекты, учащиеся знакомятся с историей возникновения кулинарного искусства, с национальными блюдами русской кухни, секретами их приготовления и т.д.;
- в основу программы положены этнокультурный и региональный компоненты, а содержание построено по концентрическому принципу - одни и те же темы разделов рассматриваются ежегодно и подразумевают усложнение способов приготовления блюд русской кухни, традиционные и современные приёмы их оформления, знакомство с кулинарными традициями семей учащихся;
- большое внимание в процессе реализации программы уделяется основам здорового питания подростков;
- программа способствует самоопределению учащихся в выборе будущей профессиональной деятельности, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда, связанным с приготовлением, оформлением, подачей и дегустацией пищи посредством организации экскурсий на производство;
- организация процесса совместного приготовления блюд, обстановка во время которого способствует возрождению традиций семейных и праздничных обедов, ужинов (этот опыт учащиеся переносят в быт своих семей).

Содержание данной программы интегрирует в равных частях *воспитательную* и образовательную *компоненты*, прививая учащимся интерес, уважение к богатым народным традициям и духовной культуре народов Сибири и России.

Программа «Властелины вкуса» - *модифицированная*. Разработана с опорой на авторскую программу Галины Савельевны Листовой «Кружок кулинарии и культура быта» (г. Москва, 2017 г.).

Реализация программы подразумевает различные **уровни освоения**, в соответствии с индивидуальными, возрастными особенностями учащихся:

Первый уровень – стартовый (1 год обучения). Содержание занятий направлено на формирование умений в приготовлении простейших блюд русской кухни, умений пользования основными инструментами, оборудованием, кухонной утварью; предполагает знакомство учащихся с азами кулинарии; приобретение первичного опыта участия в дегустации блюд.

Второй уровень – базовый (2 и 3 год обучения). Занятия более углубленное изучение технологии приготовления овощных блюд, изделий из теста, знакомство с технологиями мясных и рыбных блюд, способами приготовления супов. Основные направления практических занятий на данном уровне: приготовление, подача блюд, сервировка стола, дегустация и расчет блюд (знакомятся с таким понятием как, калькуляция).

Адресат программы: учащиеся 12 - 15 лет.

Дети *подросткового возраста* уже достаточно осознанно делают выбор предметной сферы для своего дополнительного образования. Они открыты для восприятия нового материала, в большинстве своем имеют высокий уровень обучаемости и познавательной мотивации, легко идут на контакт и готовы к сплочению в дружный коллектив. В связи с этим они нуждаются в практических занятиях, самостоятельной работе, групповой творческой игре - во всем том, что называется дополнительными программами и социально значимой деятельностью.

Наполняемость групп и особенности набора учащихся. Комплектование постоянного состава группы осуществляется в свободной форме по желанию учащегося на основании письменного заявления родителей (законных представителей) или самого учащегося, достигшего 14 лет.

Наполняемость группы до 30 человек.

Программой предусматривается свободная, открытая и гибкая система набора и добора в группы не только первого и второго годов обучения, но и третьего года обучения, при проведении входящей диагностики в форме тестовых заданий (Приложение № 2).

Объем и срок освоения программы. Программа рассчитана на 3 года обучения. Общее количество часов по программе - 648 часов. Количество часов по программе на каждом году обучения составляет по 216 ч. В зависимости от задач, содержания занятия и имеющегося оборудования педагог имеет возможность проводить занятия по подгруппам.

Режим занятий, периодичность и продолжительность. Занятия проводятся 3 раза в неделю продолжительностью 2 часа с учётом 10-ти минутного перерыва. Общее количество часов в неделю – 6 часов.

В *каникулярный период* режим занятий изменяется: творческое объединение является активным участником мероприятий сквозной программы «Каникулы». Учащиеся вместе с родителями посещают детские массовые мероприятия: конкурсно-познавательные программы, творческие мастерские, мастер-классы и т.д. Программа «Каникулы» способствует сплочению коллектива творческого объединения.

Форма обучения – очная. Программа может быть реализована с использованием дистанционных образовательных технологий (в условиях дистанционного обучения).

Особенности организации образовательного процесса. Программа реализуется в условиях учреждения дополнительного образования.

Содержание и условия реализации образовательной программы соответствуют возрастным и индивидуальным особенностям учащихся среднего школьного возраста.

Процесс обучения по данной программе осуществляется *в условиях сетевого взаимодействия* с общеобразовательной школой и строится с опорой на современные знания о рациональном питании, здоровом образе жизни, национальных традициях русской кухни. Система занятий построена таким образом, чтобы на каждом из них подросток узнавал что-то новое, обогащал свой словарный запас специальными терминами, приобретал умения правильного поведения за столом; научился выбирать и готовить полезные блюда, приобщаясь к традиционной русской культуре. При этом, на каждом занятии создаётся ситуация заставляющая учащихся задуматься о составе и качестве употребляемой пищи и так или иначе подводящая к осознанию ими необходимости здорового питания (мотивация ведения здорового образа жизни).

Данная программа интегрирует в себе *воспитательный и образовательный компоненты*, которые реализуются как в процессе занятий, так и вне их (акции, выступления, мастер-классы и др.). Содержание программы направлено на формирование основных духовно-нравственных ценностей юного гражданина России: ценность культурных традиций, созидательного труда, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений через народное пение.

В случае реализации программы с использованием дистанционных технологий образовательный процесс организуется в форме видеозанятий с использованием VK Мессенджера. Видеозанятия могут отправляться учащимся по электронной почте. При необходимости педагогом проводятся индивидуальные консультации с учащимися с использованием VK Мессенджера. Контроль выполнения заданий фиксируется посредством фотоотчетов, видеоотчетов, размещаемых детьми и (или родителями) по итогам занятия в группе VK Мессенджера или на электронную почту педагога (по согласованию).

Педагогическая целесообразность. Программа представляет собой логически выстроенную систему, направленную, с одной стороны, на ознакомление учащихся с особенностями рационального и здорового питания, технологией приготовления блюд русской кухни, с другой стороны - на включение их в социально значимую деятельность, сохранение и приумножение семейных традиций, самоопределение и профессиональную ориентацию

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: формирование и развитие умений учащихся в приготовлении разнообразных блюд русской кухни.

Задачи:
образовательные:

- сформировать у учащихся представление о рациональном и здоровом натуральном питании, расширяя знания по технологии приготовления блюд русской кухни, их подаче, сервировке стола;

- научить подростков экономному ведению домашнего хозяйства, бережному отношению к продуктам питания;
- дать учащимся первоначальное представление о профессиях, связанных с кулинарией, пищевой промышленностью, сферой обслуживания;

развивающие:

- развивать у учащихся мотивационно-поведенческую и исследовательскую культуру учащихся, основанную на бережном отношении и уважении к традициям своего народа;
- развивать ключевые компетентности учащихся (умение думать, умение исследовать, умение общаться, умение взаимодействовать, умение доводить дело до конца и др.).
- расширить трудовой опыт учащихся, приучать к самообслуживанию;

воспитательные:

- мотивировать учащихся на творческое познание и самовыражение, способствуя их самоактуализации и самореализации;
- совершенствовать личностные качества и коммуникативные умения учащихся.

1.3. Учебно-тематический план и содержание программы

1.3.1. Учебно-тематический план и содержание программы первого года обучения

Задачи программы:

образовательные:

- познакомить учащихся с историей кулинарии, способами обработки продуктов;
- обучить подростков основам техники безопасности при работе на кухне, с инструментами;
- познакомить учащихся с классификацией блюд и временем их приготовления;
- изучить с учащимися правила сервировки стола к завтраку;
- познакомить учащихся с санитарно-гигиеническими требованиями при приготовлении пищи;
- сформировать у учащихся начальные навыки пользования режуще-колющими инструментами;
- познакомить с правилами рациональной организации труда при приготовлении пищи;

развивающие:

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого учащегося;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение учащихся;

воспитательные:

- воспитывать в учащихся трудолюбие, аккуратность;
- прививать учащимся навыки работы в группе;

- формировать у учащихся любовь и уважение к традициям русской кухни;
- воспитать у учащихся культуру общения в коллективе, внимательного и ответственного отношения к работе;
- воспитать у учащихся командный дух, взаимовыручку и поддержку в группе.

Учебно–тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма контроля по разделу
		Всего	Теория	Практика	
	Введение в программу «Властелины вкуса».	2	1	1	Тестовые и практическое задания
	Раздел 1. Домашняя кулинария.	10	3	7	Имитационная игра
1.1.	Классификация блюд. Правила безопасности труда и гигиены.	2	1	1	
1.2.	Оборудование кухни.	2	0,5	1,5	
1.3.	Кухонная посуда и инвентарь.	2	0,5	1,5	
1.4.	Сервировка стола. Правила этикета за столом.	2	0,5	1,5	
1.5.	Кухонное царство – государство.	2	0,5	1,5	
	Раздел 2. Первичная обработка овощей.	12	3	9	Графический диктант, практическое задание
2.1.	Первичная обработка картофеля.	2	0,5	1,5	
2.2.	Первичная обработка моркови.	2	0,5	1,5	
2.3.	Первичная обработка свеклы.	2	0,5	1,5	
2.4.	Первичная обработка лука.	2	0,5	1,5	
2.5.	Первичная обработка капусты.	2	0,5	1,5	
2.6.	Овощи с грядки.	2	0,5	1,5	
	Раздел 3. Тепловая обработка продуктов.	6	3	3	Конкурс-презентация «Полезные рецепты»
3.1.	Основные приемы.	2	1	1	
3.2.	Вспомогательные приемы.	2	1	1	
3.3.	Комбинированные приемы.	2	1	1	
	Раздел 4. Холодные блюда и закуски.	32	8	24	
4.1.	Салаты из свежих овощей.	8	2	6	
4.2.	Салаты из вареных овощей.	14	3,5	10,5	
4.3.	Бутерброды.	8	2	6	
4.4.	Со вкусом, творчеством, фантазией.	2	0,5	1,5	
	Раздел 5. Соусы и специи.	6	3	3	Кулинарная кругосветка
5.1.	Пряности и приправы.	2	1	1	
5.2.	Соус белый основной.	2	1	1	

5.3.	Соус красный основной.	2	1	1	
Раздел 6. Овощные блюда и гарниры.		28	7	21	
6.1.	Блюда из отварных овощей.	14	3,5	10,5	
6.2.	Блюда из жареных овощей.	12	3	9	
6.3.	Кулинарные хитрости с ...	2	0,5	1,5	
Раздел 7. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.		24	6	18	Мастер-класс от мастер-шефа
7.1.	Блюда и гарниры из круп.	14	3,5	10,5	
7.2.	Блюда и гарниры из макаронных изделий.	8	2	6	
7.3.	Щи да каша – пища наша.	2	0,5	1,5	
Раздел 8. Блюда из яиц и молочных продуктов.		6	2	4	
8.1.	Способы приготовления отварных яиц.	2	1	1	
8.2.	Яичница-глазунья.	2	0,5	1,5	
8.3.	Омлет натуральный.	2	0,5	1,5	
Раздел 9. Напитки. Десерты.		24	6	18	Кулинарная гостиная
9.1	Напитки.	10	2,5	7,5	
9.2.	Сладкие блюда.	12	3	9	
9.3.	Пей чай, не в давайся в печаль.	2	0,5	1,5	
Раздел 10. Изделия из теста.		64	16	48	«Пышкины» посиделки
10.1	Виды теста.	2	0,5	1,5	
10.2	Сырье для кондитерских изделий.	2	0,5	1,5	
10.3	Виды разрыхлителей.	2	0,5	1,5	
10.4	Пресное тесто.	12	3	9	
10.5	Блинное тесто.	8	2	6	
10.6	Вафельное тесто.	12	3	9	
10.7	Тесто для оладий.	12	3	9	
10.8	Пряничное тесто.	12	3	9	
10.9	Аромат домашней выпечки.	2	0,5	1,5	
Итоговое занятие «Чайная церемония».		2	1	1	Творческое задание
ИТОГО:		216	60	156	

Содержание программы первого года обучения

Введение в программу (2 часа).

Теория. Правила поведения в т/о. Содержание программы и задачи на учебный год.

История возникновения кулинарного искусства. Профессии людей, связанные с приготовлением пищи.

Практика. Игра «Съедобное, не съедобное». Входная диагностика.

Раздел 1. Домашняя кулинария (10 часов).

1.1. Правила безопасности труда и правила гигиены. Классификация блюд (2 ч.)

Теория. Правила организации труда. Инструкции по технике безопасности. Правила гигиены. Классификация блюд.

Практика. Игра «Поварята».

1.2. Оборудование кухни (2 ч.)

Теория. Правила организации рабочего места. Виды оборудования. Эксплуатация нагревательных приборов.

Практика. Экскурсия № 1. Обзорная экскурсия в столовую дошкольного учреждения.

1.3. Кухонная посуда и инвентарь (2 ч.)

Теория. История возникновения посуды. Назначение столовых приборов и инвентаря. Правила мытья посуды

Практика. Мытье посуды, уход за инвентарем. Игра «Чашки, ложки, поварешки».

1.4. Сервировка стола. Правила этикета за столом (2 ч.)

Теория. Этикет за столом. Сервировка стола к завтраку.

Практика. Отработка практических упражнений с использованием столовых приборов.

1.5. Кухонное царство – государство (2 ч.)

Теория. Тестовые задания.

Практика. Игра «Выездной гастроном».

Форма контроля. Имитационная игра.

Раздел 2. Первичная обработка овощей (12 часов).

2.1. Первичная обработка картофеля (2 ч.)

Теория. Значение картофеля в питании человека. Последовательность первичной обработки картофеля.

Практика. Отработка упражнений по нарезке картофеля.

2.2. Первичная обработка моркови (2 ч.)

Теория. Значение моркови в питании человека. Последовательность первичной обработки моркови.

Практика. Отработка упражнений по нарезке моркови.

2.3. Первичная обработка свеклы (2 ч.)

Теория. Значение свеклы в питании человека. Последовательность первичной обработки свеклы.

Практика. Отработка упражнений по нарезке свеклы.

2.4. Первичная обработка лука (2 ч.)

Теория. Значение лука в питании человека. Последовательность первичной обработки лука.

Практика. Отработка упражнений по нарезке лука.

2.5. Первичная обработка капусты (2 ч.)

Теория. Значение капусты в питании человека. Последовательность первичной обработки капусты.

Практика. Отработка упражнений по нарезке капусты.

2.6. Овощи из грядки (2 ч.)

Теория. Тестовые задания.

Практика. Задание по карточкам.

Форма контроля. Графический диктант, практическое задание

Раздел 3. Тепловая обработка продуктов (6 часов).

3.1. Основные приемы (2 ч.)

Теория. Основные приемы тепловой обработки продуктов. Виды и особенности тепловой обработки овощей.

Практика. Приготовление картофеля отварного и жареного.

3.2. Вспомогательные приемы (2 ч.)

Теория. Вспомогательные приемы тепловой обработки: пассерование, бланширование, опаливание.

Практика. Пассерование моркови и лука.

3.3. Комбинированные приемы (2 ч.)

Теория. Комбинированные приемы тепловой обработки. Приемы: тушение, запекание.

Практика. Запекание картофеля.

Форма контроля. Конкурс-презентация «Полезные рецепты».

Раздел 4. Холодные блюда и закуски (32 часа).

4.1. Салаты из свежих овощей (8 ч.)

Теория. Разнообразие салатов из свежих овощей. Особенности нарезки овощей для салатов. Простейшие приёмы оформления салатов. Рецепты приготовления салата из свежих помидоров, салата из моркови, салата из капусты.

Практика. Нарезка и приготовление салата, подача, дегустация.

4.2. Салат из вареных овощей (14 ч.)

Теория. Технология подготовки отварных овощей для приготовления салатов. Полезные советы.

Особенности нарезки отварных овощей для приготовления салатов. Карвинг: простейшие украшения из отварных овощей. Полезные советы.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления: винегрета, зимнего салата, салата «Фа – соль». Рецепты.

Практика. Подбор рецептов салатов из варёных овощей; нарезка, оформление, подача, дегустация салатов (винегрета, зимнего салата, салата «Фа – соль»).

4.3. Бутерброды (8 ч.)

Теория. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Простейшие приёмы оформления бутербродов.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления бутербродов. «Правильный» бутерброд. Схема приготовления бутербродов. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Приготовление и оформление бутербродов, дегустация.

4.4. Со вкусом, творчеством, фантазией (2 ч.)

Теория. Тестовые задания.

Практика. Приготовление блюда по выбору, дегустация блюда.

Форма контроля. Конкурс-презентация «Полезные рецепты»

Раздел 5. Соусы и специи (6 часов).

5.1. Пряности и приправы (2 ч.)

Теория. Увлекательная история специй. Классификация пряностей и приправ. Назначение специй в приготовлении блюд.

Практика. Игра «Шестое чувство».

5.2. Соус белый основной (2 ч.)

Теория. Соусы. Классификация соусов. Особенности приготовления соусов. Схема приготовления белого соуса. Рецепт.

Практика. Приготовление соуса, подача.

5.3. Соус красный основной (2 ч.)

Теория. Соус красный основной. Схема приготовления красного соуса. Рецепт.

Практика. Приготовление соуса красного основного, подача.

Форма контроля. Кулинарная кругосветка.

Раздел 6. Овощные блюда и гарниры (28 часов).

6.1. Блюда из отварного картофеля (14 ч.)

Теория. Блюдо и гарнир: сходства и различия. Назначение гарниров. Основные ингредиенты для приготовления гарниров.

Блюда и гарниры из отварного картофеля. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления блюд и гарниров из отварного картофеля: картофеля в «мундире», картофеля отварного с маслом, картофельного пюре. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов варка, нарезка, приготовление, подача блюд и гарниров из отварного картофеля, их дегустация.

6.2. Блюда из жареных овощей (12 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из жареных овощей. Особенности жарки овощей. Схема приготовления блюд из жареных овощей: картофель жареный, капуста жареная, картофель фри. Рецепт.

Практика. Нарезка, жарка, подача блюда из жареных овощей, его дегустация.

6.3. Кулинарные хитрости с ... (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору, подача, дегустация.

Форма контроля. Кулинарная кругосветка.

Раздел 7. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий (24 часа).

7.1. Блюда и гарниры из круп (14 ч.)

Теория. Назначение зерновых культур. Первичная обработка круп.

Жидкие каши. Вязкие каши. Рассыпчатые каши. Схема приготовления: манной, пшенной, рисовой, гречневой каши. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Приготовление каши, способы подачи: с маслом, вареньем, сахаром. Дегустация.

7.2. Блюда и гарниры из макаронных изделий (8 ч.)

Теория. Макароны: особенности изготовления, сорта, калорийность, хранение.

Схема приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий: лапша отварная с маслом, макароны, запеченные с яйцом, лапша с сыром. Рецепт.

Практика. Приготовление блюда из круп и макарон, подача, дегустация.

7.3. Щи да каша - пища наша (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору.

Форма контроля. Мастер-класс от мастер-шефа.

Раздел 8. Блюда из яиц и молочных продуктов (6 часов).

8.1. Способы приготовления яиц (2 ч.)

Теория. Блюда из яиц: калорийность, первичная обработка, ассортимент яичных блюд. Схема приготовления отварных яиц. Дегустация.

Практика. Варка двумя способами (всмятку, вкрутую).

8.2. Яичница-глазунья (2 ч.)

Теория. Схема приготовления яичницы – глазуньи. Рецепт.

Практика. Приготовление блюда. Дегустация.

8.3. Омлет натуральный (2 ч.)

Теория. Виды омлетов. Рецепты. Схема приготовления омлета натурального.

Практика. Подбор рецептов приготовления омлета в газетах, журналах, Интернете; приготовления натурального омлета. Дегустация.

Форма контроля. Кулинарная гостиния.

Раздел 9. Напитки. Десерты (24 часа).

9.1. Напитки (10 ч.)

Теория. Виды напитков. Горячие напитки. Чай. Традиция русского чаепития. Кофе и кофейные напитки. Какао и шоколад. Молоко и молочные продукты. Морсы и напитки. Рецепты.

Практика. Приготовление напитков, их подача, дегустация.

9.2. Десерты (12 ч.)

Теория. Виды и назначение десертов. Особенности приготовления и подачи десертов. Схема приготовления компота из сухофруктов, киселя ягодного. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Работа с информационным материалом, подбор рецептов десертов. Подбор рецептов десертов; приготовление компота из сухофруктов, ягодного киселя, подача и дегустация.

9.3. Пей чай, не вдавайся в печаль (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление напитка и десерта по выбору.

Форма контроля. Кулинарная гостиния.

Раздел 10. Изделия из теста (64 часа).

10.1. Виды теста (2 ч.)

Теория. Виды выпечки. Классификация теста: дрожжевое, слоеное, заварное, бисквитное, песочное, пресное. Кухонная посуда и ее применение.

Практика. Подбор рецептов приготовления теста разного вида в газетах, журналах, Интернете.

10.2. Сырье для кондитерских изделий (2 ч.)

Теория. Сырье для теста: мука, жиры, молоко, сахар, мед, соль, ароматизирующие вещества. Таблица перевода мер продуктов в граммы.

Практика. Составление таблицы «Меры продуктов».

10.3. Виды разрыхлителей (2 ч.)

Теория. Разрыхлители теста: прессованные дрожжи, сода, углекислый аммоний, норма расхода.

Практика. Гашение соды, приготовление опары.

10.4. Пресное тесто (12 ч.)

Теория. Мучные блюда, их ассортимент. Виды начинок. Схема приготовления клецек, вареников, ленивых вареников, пельменей. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Замес теста, формовка, варка, подача, дегустация.

10.5. Блинное тесто (8 ч.)

Теория. Ассортимент блинов. Виды начинок. Секреты приготовления блинного теста.

Схема приготовления: блинчиков, дрожжевых блинов, постных блинов, блинов фаршированных. Рецепт.

Практика. Замес теста, выпекание, подача, дегустация.

10.6. Вафельное тесто (12 ч.)

Теория. Ассортимент вафель. Ингредиенты и особенности приготовления вафельного теста.

Схема приготовления: вафли хрустящие, вафли сливочные, вафли с начинкой, вафельное печенье, вафли со сгущенкой, вафельный торт. Рецепты.

Практика. Приготовление вафельного теста, выпекание, подача и дегустация.

10.7. Тесто для оладий (12 ч.)

Теория. Оладьи. Виды теста для приготовления оладий. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления теста для оладий.

Основные ингредиенты и особенности приготовления теста для оладий на воде, молоке, кефире, дрожжевых оладий. Рецепты. Полезные советы.

Практическая часть: подбор рецептов приготовления оладий. Приготовление теста для оладий, выпекание и дегустация.

10.8. Пряничное тесто (12 ч.)

Теория. Ассортимент пряников. Ингредиенты. Технология приготовления. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления. Полезные советы.

Схема приготовления изделий из пряничного теста: пряники из простокваши, пряники из рассола, пряники с корицей, пряники медовые, пряники шоколадные, пряники маковые. Рецепты.

Практика. Приготовление теста, формовка, выпекание, оформление, подача, дегустация.

10.9. Аромат домашней выпечки (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору.

Форма контроля. «Пышкины» посиделки.

Итоговое занятие «Чайная церемония» (2 часа)

Практика. Викторина «Кулинарная энциклопедия».

Форма контроля. Творческое задание

1.3.2. Учебно-тематический план и содержание программы второго года обучения

Задачи программы:

образовательные:

- обучить учащихся технологии приготовления основных блюд русской и национальной кухни;
- способствовать приобретению учащимися опыта работы на кухне;
- показать учащимся правила сервировки стола к обеду и ужину;
- познакомить учащихся с основами рационального питания;
- познакомить подростков с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов;
- познакомить учащихся с классификацией кондитерских изделий, технологией и способами их приготовления;

развивающие:

- развивать творческую активность учащихся через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение учащихся;

воспитательные:

- воспитывать в учащихся трудолюбие, аккуратность;
- прививать учащимся навыки работы в группе;
- формировать у учащихся любовь и уважение к традициям русской кухни;
- воспитывать у учащихся культуру общения в коллективе, внимательного и ответственного отношения к работе;
- воспитать у учащихся командный дух, взаимовыручку и поддержку в группе.

Учебно–тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма контроля по разделу
		Всего	Теория	Практика	
	Вводное занятие «Моё кулинарное лето».	2	1	1	Тестовые задания
	Раздел 1. Основы рационального питания.	6	2	4	
1.1.	Рациональное питание.	2	1	1	
1.2.	Физиология питания.	2	0,5	0,5	
1.3.	Режим питания.	2	0,5	0,5	
	Раздел 2. Сервировка стола. Правила этикета.	6	2	4	Имитационная игра «Банкет»
2.1.	Культура поведения за столом.	2	0,5	1,5	
2.2.	Сервировка стола.	2	0,5	1,5	
2.3.	Приемы и банкеты. Формы обслуживания.	2	1	1	
	Раздел 3. Консервирование овощей.	12	4	8	Презентация
3.1.	Соление огурцов.	2	0,5	1,5	
3.2.	Соление томатов.	2	0,5	1,5	
3.3.	Соление капусты.	2	0,5	1,5	
3.4.	Маринование овощей.	2	0,5	1,5	
3.5.	Зимний салат.	2	1	1	
3.6.	Запасы на зиму.	2	1	1	
	Раздел 4. Холодные блюда и закуски.	22	6	16	Мастер-класс
4.1.	Салаты из свежих овощей.	10	2,5	7,5	
4.2.	Салаты из вареных овощей.	6	1,5	4,5	
4.3.	Бутерброды.	4	1	3	
4.4.	Здоровье близко, ищи его в миске.	2	1	1	
	Раздел 5. Первые блюда.	18	5	13	Кулинарное состязание
5.1.	Виды бульонов.	2	0,5	1,5	
5.2.	Молочный суп.	2	0,5	1,5	
5.3.	Разновидности борща.	2	0,5	1,5	
5.4.	Щи.	2	0,5	1,5	
5.5.	Суп с макаронными изделиями.	2	0,5	1,5	
5.6.	Крупяной суп (кулеш).	2	0,5	1,5	
5.7.	Суп картофельный.	2	0,5	1,5	
5.8.	Рыбный суп.	2	0,5	1,5	
5.9.	Без обеда не красна беседа.	2	1	1	
	Раздел 6. Овощные блюда и гарниры.	26	7	19	Овощной «бой»
6.1.	Блюда из отварных овощей.	6	1,5	4,5	

6.2.	Блюда из жареных овощей.	4	1	3	
6.3.	Блюда из тушеных овощей.	6	1,5	4,5	
6.4.	Блюда из запеченных овощей.	8	2	6	
6.5.	Картошку все мы уважаем.	2	1	1	
Раздел 7. Соусы.		12	3	9	Конкурс «Мистер Соус»
7.1.	Традиционные соусы.	2	0,5	1,5	
7.2.	Соусы из измельчённых ингредиентов.	2	0,5	1,5	
7.3.	Заправки.	2	0,5	1,5	
7.4.	Острые соусы и маринады.	2	0,5	1,5	
7.5.	Сладкие соусы.	2	0,5	1,5	
7.6.	Мистер Соус.	2	0,5	1,5	
Раздел 8. Вторые блюда.		14	4	10	Компьютер- ная презентация
8.1.	Первичная обработка продуктов питания.	2	0,5	1,5	
8.2.	Тепловая обработка продуктов.	2	0,5	1,5	
8.3.	Мясные полуфабрикаты.	2	0,5	1,5	
8.4.	Рыбные полуфабрикаты.	2	0,5	1,5	
8.5.	Отварное мясо и рыба.	2	0,5	1,5	
8.6.	Жареное мясо и рыба.	2	0,5	1,5	
8.7.	Здоровье не в пиллюле, а в кастрюле.	2	1	1	
Раздел 9. Блюда из яиц и молочных продуктов.		12	3	9	Стендовый доклад
9.1.	Блюда из яиц и молочных продуктов.	6	1,5	4,5	
9.2.	Блюда из творога.	6	1,5	4,5	
Раздел 10. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий.		14	4	10	Панорама идей
10.1	Блюда из круп.	8	2	6	
10.2	Блюда из макаронных изделий.	4	1	3	
10.3	Макаронные превращения.	2	1	1	
Раздел 11. Напитки. Десерты.		12	2	10	Викторина
11.1	Напитки.	2	0,5	1,5	
11.2	Сладкие блюда.	10	2,5	7,5	
11.3	Любимое лакомство.	2	1	1	
Раздел 12. Изделия из теста.		58	15	43	Защита про- екта
12.1	Дрожжевое тесто.	12	3	9	
12.2.	Сдобное тесто.	10	2,5	5,5	
12.3.	Песочное тесто.	6	1,5	4,5	
12.4.	Кексы.	6	1,5	4,5	
12.5.	Печенье домашнее.	12	3	9	
12.6.	Торты.	10	2,5	7,5	
12.7	Выпечка на любой вкус.	2	1	1	

Итоговое занятие «Кулинарный бал».	2	1	1	Творческое задание
ИТОГО:	216	58	157	

Содержание программы второго года обучения

Вводное занятие «Моё кулинарное лето» (2 часа).

Теория. Приготовление пищи - древнейшее из ремесел, его связь с культурой нашей страны. Содержание и формы работы в учебной группе на втором году обучения. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены на занятиях.

Практика. Сбор старинных рецептов.

Форма контроля. Тестовые задания.

Раздел 1. Основы рационального питания (6 часов).

1.1. Рациональное питание (2 ч.)

Теория. Рациональное питание – залог здоровья. Правила питания. Особенности питания в подростковом возрасте.

Практика. Тестирование «Правильно ли, вы питаетесь».

1.2. Физиология питания (2 ч.)

Теория. Значение питания для человека. Биологическое значение пищи. Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Калорийность блюд.

Практика. Расчет калорийности блюд, расчет килокалории ребенка, подростка, взрослого человека.

1.3. Режим питания (2 ч.)

Теория. Основы правильного распорядка и режима дня. Режим питания человека. Режим школьника. Правильное распределение продуктов и подбор блюд в течение дня – одно из важнейших условий рационального питания.

Практика. Экскурсия № 2. Учебная экскурсия в городскую столовую общественного питания № 5 (знакомство с профессиями – повар, технолог общественного питания).

Форма контроля. Тестовые задания.

Раздел 2. Сервировка стола. Правила этикета (6 часов).

2.1. Культура поведения за столом (2 ч.)

Теория. Этикет. Этикет еды. Последовательность подачи блюд. Правила поведения за столом.

Практика. Ролевая игра «Обед в ресторане».

2.2. Сервировка стола (2 ч.)

Теория. Правила сервировки. Особенности сервировки стола к обеду и ужину.

Практика. Отработка упражнений пользования столовыми приборами.

2.3. Приемы и банкеты (2 ч.)

Теория. Приём, банкет, фуршет. Их отличия. Формы обслуживания на приемах (деловые, торжествах) и банкетах – фуршетах.

Практика. Ролевая игра «Посетитель – официант».

Экскурсия № 3. Учебная экскурсия в ресторан «Сибирь» (знакомство с профессиями: официант, метрдотель).

Форма контроля. Имитационная игра «Банкет».

Раздел 3. Консервирование овощей (12 часов).

3.1. Соление огурцов (2 ч.)

Теория. Основные виды консервирования овощей. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Особенности технологического процесса консервирования.

Виды соления огурцов. Схема приготовления: огурцы малосольные, огурцы солёные консервированные. Подбор рецептов консервирования.

Практика. Засолка огурцов.

3.2. Соление томатов (2 ч.)

Теория. Виды соления томатов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления. Технология консервирования томатов. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов консервирования. Соление томатов.

3.3. Соление капусты (2 ч.)

Теория. Способы засолки капусты. Рецепты. Полезные советы.

Приёмы шинкования капусты. Особенности технологии соления и квашения капусты.

Практика. Нарезка, шинковка капусты, приготовления рассола, засолка капусты.

3.4. Маринование овощей (2 ч.)

Теория. Особенности технологии маринования. Способы маринования овощей. Технология маринования томатов и огурцов. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления маринада в газетах, журналах, Интернете; приготовление маринада для томатов и огурцов.

3.5. Зимний салат (2 ч.)

Теория. Заготовки впрок. Особенности приготовления овощных салатов впрок. Технология приготовления салата из зеленных томатов, «Лечо». Рецепты. Полезные советы.

Практика. Приготовление салата из зеленных томатов «Лечо».

3.6. Запасы на зиму (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, задания по карточкам.

Форма контроля. Презентация.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски (22 часа).

4.1. Салаты из свежих овощей (10 ч.)

Теория. Салат – источник витаминов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Простейшие приёмы оформления салатов из свежих овощей.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления салата из белокочанной капусты, овощного, острого салата, зеленого салата, витаминного салата. Рецепты.

Практика. Подбор рецептов салатов из свежих овощей; нарезка, заправка, оформление, подача, дегустация.

4.2. Салаты из вареных овощей (6 ч.)

Теория. Разнообразие салатов из отварных овощей. Способы нарезки отварных овощей.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления салатов: картофельного салата, диетического салата, свекольного салата.

Карвинг – искусство вырезания из овощей. Основные правила оформления салатов.

Практика. Подбор рецептов салатов из варёных овощей; нарезка, заправка, оформление, подача, дегустация.

4.3. Бутерброды (4 ч.)

Теория. Горячие бутерброды. Канапе. Ингредиенты для приготовления горячих бутербродов. Особенности приготовления горячих бутербродов. Ингредиенты и приёмы оформления канапе.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления бутербродов. Схема приготовления горячих бутербродов, канапе. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Приготовление, оформление горячих бутербродов и канапе с колбасой, сыром, яйцом, грибами; дегустация.

4.4. Здоровье близко, ищи его в миске (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору, дегустация.

Форма контроля. Мастер-класс.

Раздел 5. Первые блюда (18 часов).

5.1. Виды бульонов (2 ч.)

Теория. Бульон. Виды бульонов (куриный, говяжий, грибной, свиной, рыбный, овощной). Правила варки бульонов. Прозрачные бульоны и секреты их приготовления. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Приготовление бульонов, дегустация.

5.2. Молочный суп (2 ч.)

Теория. Виды супов. Общие принципы приготовления супов. Полезные советы.

Ингредиенты для приготовления молочного супа. Особенности и схема приготовления молочного супа. Работа с информационным материалом, подбор рецептов.

Практика. Приготовление молочного супа, его подача, дегустация; подбор рецептов приготовления в газетах, журналах, Интернете.

5.3. Разновидности борща (2 ч.)

Теория. Супы-борщи. Технология и особенности приготовления супов-борщей. Схема приготовления борща. Рецепт.

Практика. Приготовление супа, подача, дегустация.

5.4. Щи (2 ч.)

Теория. Щи – разновидность супа-борща. Отличительные особенности. Виды щей. Схема приготовления щей из свежей капусты с картофелем. Рецепт.

Практика. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, подача и дегустация.

5.5. Суп с макаронными изделиями (2 ч.)

Теория. Супы с макаронными изделиями. Ингредиенты, особенности приготовления. Схема приготовления супа с лапшой. Рецепт.

Практика. Приготовление супа, подача. Дегустация.

5.6. Крупяной суп (кулеш) (2 ч.)

Теория. Разнообразие супов с крупами. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления кулеша. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления супа с крупами в газетах, журналах, Интернете; приготовление кулеша, подача, дегустация.

5.7. Суп картофельный (2 ч.)

Теория. Традиции в приготовлении картофельного супа. Ингредиенты. Полезные советы. Схема приготовления супа с картофельными ушками. Рецепт.

Практика. Приготовление супа с картофельными ушками, подача, дегустация.

5.8. Рыбный суп (2 ч.)

Теория. Рыбный суп: основные виды и секреты приготовления. Полезные советы. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления рыбного супа из консервы. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления рыбных супов в газетах, журналах, Интернете. Приготовление рыбного супа из консервы, подача, дегустация.

5.9. Без обеда не красна беседа (2 ч.)

Практика. Графический диктант по теме «Супы»; приготовления супа по выбору, дегустация.

Форма контроля. Кулинарное состязание.

Раздел 6. Овощные блюда и гарниры (26 часов).

6.1. Блюда из отварных овощей (6 ч.)

Теория. Технология подготовки отварных овощей для приготовления блюд и гарниров. Виды блюд и гарниров из отварных овощей. Особенности нарезки отварных овощей.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления овощных блюд: овощное пюре, картофельное суфле. Полезные советы. Рецепты.

Практика. Подбор рецептов, приготовление, подача и дегустация блюд и гарниров из отварных овощей.

6.2. Блюда из жареных овощей (4 ч.)

Теория. Работа с информационным материалом, подбор рецептов гарниров и блюд из жареных овощей.

Особенности приготовления блюд и гарниров из картофеля и капусты. Схема приготовления блюд: капустные оладьи, картофельные котлеты. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов блюд и гарниров из жареных овощей. Нарезка овощей, формовка, жарка, подача, дегустация блюд: капустных оладий, картофельных котлет.

6.3. Блюда из тушеных овощей (6 ч.)

Теория. Особенности тушения овощей. Полезные советы.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Технология приготовления тушёных овощей (капусты, картофеля, свеклы). Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из тушёных овощей в газетах, журналах, Интернете. Приготовление блюд, подача, дегустация.

6.4. Блюда из запеченных овощей (8 ч.)

Теория. Запечённые овощи – основа диетического питания. Особенности приготовления запеченных овощей. Работа с информационным материалом, подбор рецептов блюд из запеченных овощей для всех членов семьи.

Схема приготовления блюд из запеченных овощей: морковная запеканка, картофельная запеканка, запеченная капуста, запеченный картофель. Рецепты.

Практика. Подбор рецептов блюд и гарниров из запечённых овощей. Нарезка овощей, формовка, запекание, подача, дегустация блюд: морковная запеканка, картофельная запеканка, запеченная капуста, запеченный картофель.

6.5. Картошку все мы уважаем (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда из овощей по выбору и его украшение.

Форма контроля. Овощной «бой».

Раздел 7. Соусы (12 часов).

7.1. Традиционные соусы (2 ч.)

Теория. Разновидности соусов. Основные ингредиенты и особенности приготовления соусов. Полезные советы.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления соусов. Схема приготовления молочного, сметанного и томатного соусов. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов, приготовление соусов (молочного, сметанного, томатного), дегустация.

7.2. Соусы из измельчённых ингредиентов (2 ч.)

Теория. Ингредиенты и особенности приготовления. Применение соусов из измельчённых ингредиентов.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления соусов. Схема приготовления зелёного соуса, соуса ткемали. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов, приготовление соусов, дегустация.

7.3. Заправки (2 ч.)

Теория. Заправка (дрессинг) - разновидность соуса. Ассортимент заправок. Работа с информационным материалом, подбор рецептов заправок для салатов.

Схема приготовления заправок для салатов. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов и приготовление заправок для салатов.

7.4. Острые соусы и маринады (2 ч.)

Теория. Основные ингредиенты острых соусов. Особенности и технология приготовления маринада.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления острых соусов и маринадов. Схема приготовления свекольного маринада, маринадов для салатов и хрена (соуса). Рецепты. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов; приготовление свекольного маринада, маринадов для салатов и хрена (соуса), дегустация.

7.5. Сладкие соусы (2 ч.)

Теория. Виды и рецепты сладких соусов. Основные ингредиенты. Назначение и особенности приготовления сладких соусов. Схема приготовления сладких соусов (шоколадный, ванильный, сливочный). Рецепт.

Практика. Приготовление соусов, дегустация.

7.6. Мистер Соус (2 ч.)

Практика. Тестирование, игра-презентация «Мистер Соус».

Форма контроля. Конкурс «Мистер Соус».

Раздел 8. Вторые блюда (14 часов).

8.1. Первичная обработка продуктов питания (2 ч.)

Теория. Значение мяса и рыбы в питании человека. Задачи и приёмы первичной обработки продуктов питания.

Основные приёмы первичной обработки мяса и рыбы: оттаивание; освобождение продуктов от загрязнений и несъедобных частей; удаление из продуктов частей, имеющих пониженную пищевую ценность; придание продукту размеров, формы и состояния, соответствующих виду кулинарного изделия, для изготовления которого продукт предназначен; применение воздействий, обеспечивающих ускорение последующей тепловой обработки продукта.

Практика. Первичная обработка мяса и рыбы.

8.2. Тепловая обработка продуктов (2 ч.)

Теория. Значение и виды тепловой обработки мяса и рыбы. Основные приёмы тепловой обработки мяса и рыбы. «Секреты» тепловой обработки мяса и рыбы.

Практика. Отработка приёмов тепловой обработки мяса и рыбы.

8.3. Мясные полуфабрикаты (2 ч.)

Теория. Пищевая ценность мяса. Признаки доброкачественности. Разделка мяса.

Фарш, его виды, технология приготовления. Рецепты приготовления мясного фарша. Формовка изделий из фарша. Виды полуфабрикатов из мяса.

Схема приготовления мясных продуктов (котлет).

Практика. Подбор рецептов и приготовление мясного фарша, формовка котлет.

8.4. Рыбные полуфабрикаты (2 ч.)

Теория. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Признаки их доброкачественности. Способы разделки рыбы. Полезные советы.

Рецепты приготовления рыбного фарша. Схема приготовления рыбных котлет.

Практика. Приготовление рыбного фарша, формовка котлет.

8.5. Отварное мясо и рыба (2 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из отварного мяса и рыбы. Их значение в лечебно-профилактическом питании человека. «Секреты» приготовления отварного мяса и рыбы. Диетические рецепты блюд из отварного мяса и рыбы.

Схема приготовления блюд из отварного мяса и рыбы. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Приготовление отварного мяса, рыбы; дегустация.

8.6. Жареное мясо и рыба (2 ч.)

Теория. Приёмы жарки мяса и рыбы. Особенности приготовления жареного мяса и рыбы. Полезные советы.

Схема приготовления жареных мясных, рыбных блюд. Рецепты.

Практика. Приготовление жареной рыбы, дегустация.

8.7. Здоровье не в пилюле, а в кастрюле (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору, подача, дегустация.

Форма контроля. Компьютерная презентация.

Раздел 9. Блюда из яиц и молочных продуктов (12 часов).

9.1. Блюда из яиц и молочных продуктов (6 ч.)

Теория. Значение блюд из яиц и молочных продуктов в питании человека. Ассортимент блюд из яиц и молочных продуктов. Особенности приготовления. Приёмы подачи.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления яичных блюд: яичница, глазунья, омлеты. Рецепты.

Практика. Подбор рецептов; приготовление яичных блюд, подача, дегустация.

9.2. Блюда из творога (6 ч.)

Теория. Блюда из творога: пищевая ценность, первичная обработка, ассортимент.

Схема приготовления блюд из творога: творожники, вареники с творогом. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Замес, формовка, жарка, подача и дегустация блюда. Контрольное задание.

Форма контроля. Стендовый доклад.

Раздел 10. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий (14 часов).

10.1. Блюда из круп (8 ч.)

Теория. Виды круп. Полезные свойства круп. Ассортимент блюд из круп. Работа с информационным материалом, подбор рецептов.

Схема приготовления блюд из круп: биточки, плов, манные клецки. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Приготовление манной каши, биточков, плова, манных клецок. Подача блюд, дегустация.

10.2. Блюда из макаронных изделий (4 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из макаронных изделий. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления: макаронника, макаронной запеканки.

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из макаронных изделий; приготовление блюд, подача и дегустация.

10.3. Макароны превращения (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору.

Форма контроля. Панорама идей.

Раздел 11. Напитки. Десерты (12 часов).

11.1. Напитки (2 ч.)

Теория. Значение жидкости в жизни человека. Холодные и газированные напитки: польза и вред. Коктейли. Традиционные русские напитки с мёдом и травами. Приёмы оформления и подачи холодных напитков.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления холодного чая, лимонада, морса. Рецепт.

Практика. Приготовление холодных напитков, оформление, подача, дегустация.

11.2. Десерты (10 ч.)

Теория. Сладкие блюда - источники углеводов. Назначение и пищевая ценность десертов.

Десертные национальные блюда. Схема приготовления десертов: желе, мусса, яблоки печеные, рисовая запеканка, пшенная запеканка.

Практика. Приготовление напитков и десертов, оформление, подача, дегустация.

11.3. Любимое лакомство (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление десерта или напитка по выбору, дегустация.

Форма контроля. Викторина.

Раздел 12. Изделия из теста (58 часов).

12.1. Дрожжевое тесто (12 ч.)

Теория. Ингредиенты и технология приготовления дрожжевого теста. Полезные советы. Виды изделий из дрожжевого теста. Приёмы формования изделий из теста. Виды и назначение начинок.

Схема приготовления простых изделий из дрожжевого теста: пирожки печеные дрожжевые, жареные пирожки, листовой пирог, закрытый пирог, рулет с маком, сырные булочки. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления дрожжевого теста, начинок для пирогов. Составление схемы приготовления дрожжевого теста. Замес и формовка теста, выпекание изделий, дегустация.

12.2. Сдобное тесто (10 ч.)

Теория. Виды сдобного теста. Ингредиенты и технология приготовления. Полезные советы. Виды изделий из сдобного теста. Каравай: назначение, особенности приготовления. Хворост: разнообразие рецептов и особенности приготовления.

Схема приготовления простых изделий из сдобного теста: хворост, ватрушки творожные, яблочный пирог, маковники, булочки. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления хвороста. Составление схемы приготовления сдобного теста. Замес теста, формовка, выпекание и дегустация изделий из сдобного теста.

12.3. Песочное тесто (6 ч.)

Теория. Ингредиенты и технология приготовления песочного теста. Полезные советы. Разнообразие изделий из песочного теста.

Схема приготовления простых изделий из песочного теста: сладкий песочный пирог, песочное пирожное. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления песочного теста. Составление схемы приготовления песочного теста. Замес, формовка теста, выпекание изделий, дегустация.

12.4. Кексы (6 ч.)

Теория. Кексы – сладкое кондитерское изделие. Кексы в разных странах. Родственник кекса – русский кулич. Рецепт традиционного русского кулича.

Схема приготовления рассыпчатого кекса, ванильного и лимонного кекса, русского кулича. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления кулича. Составление схемы приготовления русского кулича. Замес, формовка теста, выпекание изделий, дегустация.

12.5. Домашнее печенье (12 ч.)

Теория. Печенье – небольшое кондитерское изделие. Виды и сорта печенья. Способы приготовления теста для изготовления печенья. Приёмы формирования и украшения печенья в домашних условиях.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов печенья. Схема приготовления: шоколадное печенье, сырные палочки, соленое печенье, печенье с мармеладом, песочное печенье, сахарное печенье, печенье слоеное, сухое печенье, воздушное печенье. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления печенья. Составление схемы приготовления песочного печенья, слоёного печенья, воздушного печенья. Замес теста, формовка, выпекание, украшение и дегустация печенья.

Экскурсия № 4. Учебная экскурсия на Киселевскую кондитерскую фабрику (знакомство с профессией - кондитер).

12.6. Торты (10 ч.)

Теория. Торт в культуре разных народов. Сладкие и несладкие торты. Ассортимент тортов. Основные ингредиенты и особенности приготовления различных видов тортов. Оформление тортов в зависимости от назначения.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов тортов. Схема приготовления тортов: медовый торт, торт песочный, бисквитный, слоенный, лимонный, фруктовый. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления тортов. Составление схемы приготовления различных тортов. Замес, формовка теста, выпекание, оформление и дегустация тортов.

12.7. Выпечка на любой вкус (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору, дегустация.

Форма контроля. Защита проекта.

Итоговое занятие ««Кулинарный бал» (2 часа).

Практика. Творческие задания.

Форма контроля. Творческое задание.

1.3.3. Учебно-тематический план и содержание программы третьего года обучения

Задачи программы:

образовательные:

- познакомить учащихся с основами калькуляции;
- научить подростков составлять меню и производить расчет стоимости блюд;
- совершенствовать у учащихся приемы тепловой обработки продуктов;
- научить учащихся готовить разнообразные блюда и выпекать разнообразную выпечку;

развивающие:

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого учащегося;
- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение учащихся;

воспитательные:

- воспитывать в учащихся трудолюбие, аккуратность;
- прививать учащимся навыки работы в группе;
- формировать у учащихся любовь и уважение к традициям русской кухни;
- воспитать у учащихся культуру общения в коллективе, внимательного и ответственного отношения к работе;
- воспитать у учащихся командный дух, взаимовыручку и поддержку в группе.

Учебно–тематический план

№ п\п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Форма контроля по разделу
		Всего	Теория	Практика	
Вводное занятие «Моё кулинарное лето».		2	1	1	Контрольное задание
Раздел 1. Раздельное питание.		6	2	4	
1.1.	Меню.	2	0,5	1,5	
1.2.	Витаминизация блюд.	2	1	1	
1.3.	Калькуляция.	2	0,5	1,5	
Раздел 2. Консервирование плодов, овощей и грибов.		18	5	13	Конкурс реклам
2.1.	Консервирование плодов.	8	2	6	
2.2.	Консервирование овощей.	6	1	5	

2.3.	Консервирование грибов.	2	1	1	
2.4.	Заготовка продуктов впрок.	2	1	1	
Раздел 3. Холодные блюда и закуски.		26	7	19	
3.1.	Салаты из свежих овощей и фруктов.	4	1	3	Творческая мастерская
3.2.	Салаты из вареных овощей.	8	2	6	
3.3.	Слоёные салаты.	4	1	3	
3.4.	Закуски из овощей.	6	1,5	4,5	
3.5.	Бутерброды.	2	0,5	1,5	
3.6.	Винегретный бум.	2	1	1	
Раздел 4. Первые блюда.		22	6	16	Мини-исследование
4.1.	Холодные супы.	2	0,5	1,5	
4.2.	Рассольник.	2	0,5	1,5	
4.3.	Калья из курицы.	2	0,5	1,5	
4.4.	Суп с клецками.	2	0,5	1,5	
4.5.	Овощной суп.	2	0,5	1,5	
4.6.	Суп – пюре.	2	0,5	1,5	
4.7.	Крупяной суп.	2	0,5	1,5	
4.8.	Сырный суп.	2	0,5	1,5	
4.9.	Сладкий суп.	2	0,5	1,5	
4.10	Грибной суп.	2	0,5	1,5	
4.11	Обед под микроскопом.	2	1	1	
Раздел 5. Вторые блюда.		14	4	10	Кулинарная галерея
5.1.	Блюда из мяса.	6	1,5	4,5	
5.2.	Блюда из рыбы.	4	1	3	
5.3.	Блюда из птицы.	2	0,5	1,5	
5.4.	Здоровье в тарелке.	2	1	1	Овощная мозаика
Раздел 6. Овощные блюда и гарниры.		28	7	21	
6.1.	Блюда из жареных овощей.	10	2	8	
6.2.	Блюда из тушеных овощей.	8	2	6	
6.3.	Блюда из запеченных овощей.	8	2	6	
6.4.	Овощные превращения.	2	1	1	Конкурс-дегустация «Мистер Соус»
Раздел 7. Соусы.		12	3	9	
7.1.	Сладкий соус.	2	0,5	1,5	
7.2.	Майонез.	2	0,5	1,5	
7.3.	Грибной соус.	2	0,5	1,5	
7.4.	Молочный соус.	2	0,5	1,5	
7.5.	Чесночный соус.	2	0,5	1,5	
7.6.	Мистер Соус.	2	0,5	1,5	Вернисаж идей
Раздел 8. Блюда из яиц и молочных продуктов.		20	5	15	

8.1.	Блины.	4	1	3	
8.2.	Блюда из творога.	6	1,5	4,5	
8.3.	Блюда из сыра.	8	2	6	
8.4.	Пища, приготовленная самой природой.	2	0,5	1,5	
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп и бобовых.		8	2	6	Кулинарный кроссворд
9.1.	Каша.	4	1	3	
9.2.	Блюда из бобовых культур.	4	1	3	
Раздел 10. Напитки. Десерты		12	3	9	Контрольное задание
10.1.	Напитки.	4	1	3	
10.2.	Сладкие блюда.	6	1,5	4,5	
10.3.	Сладкие радости.	2	0,5	1,5	
Раздел 11. Изделия из теста		46	11	35	Дизайн-студия
11.1.	Заварное тесто.	4	1	3	
11.2.	Бездрожжевое тесто.	8	2	6	
11.3.	Сдобное тесто.	4	1	3	
11.4.	Пряничное тесто.	4	1	3	
11.5.	Песочное тесто.	4	1	3	
11.6.	Печенье домашнее.	4	1	3	
11.7.	Бисквитное тесто.	6	1	5	
11.8.	Торты.	10	2	8	
11.9.	Выпечка на любой вкус.	2	1	1	
Итоговое занятие «Кулинарная энциклопедия»		2	1	1	Баттл
ИТОГО:		216	57	159	

Содержание программы третьего года обучения

Вводное занятие «Моё кулинарное лето» (2 часа).

Теория. Содержание и формы работы в учебной группе на третьем году обучения. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены на занятиях.

Практика. Конкурс – сочинение на тему «Как я провел свое кулинарное лето».

Форма контроля. Контрольное задание.

Раздел 1. Раздельное питание (6 часов).

1.1. Меню (2 ч.)

Теория. Меню школьника. Порядок и правила составления меню.

Практика. Составление меню (завтрак, обед, ужин).

1.2. Витаминизация блюд (2 ч.)

Теория. Сохранность витаминов в овощах в процессе хранения и кулинарной обработки. Обогащение витаминами пищевых продуктов и готовой пищи для повышения биологической ценности пищи.

Практика. Игра «Выездной гастроном».

1.3. Калькуляция (2 ч.)

Теория. Калькуляция. Технологическая карта блюда. Порядок расчета стоимости блюд по технологической карте. Норма расхода продуктов.

Практика. Расчет стоимости блюд завтрака, обеда, ужина.

Форма контроля. Контрольное задание.

Раздел 2. Консервирование плодов, овощей и грибов (18 часов).

2.1. Консервирование плодов (8 ч.)

Теория. Виды плодов и способы их консервирования. Правила подготовки плодов для консервирования.

Особенности приготовления компотов, ягодного варенья, повидла. Полезные советы. Технологическая карта консервирования различных плодов. Приготовление варенья яблочного, компота консервированного, повидла по технологической карте.

Практика. Консервирования различных плодов.

2.2. Консервирование овощей (6 ч.)

Теория. История консервирования. Виды домашних консервов. Особенности и способы консервирования овощей.

Схема приготовления консервированных салатов «Огонёк», «Радуга». Технология приготовления икры из кабачков. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Составление технологической карты приготовления икры из кабачков; консервирование овощей.

2.3. Консервирование грибов (2 ч.)

Теория. Соление и стерилизация грибов. Подготовка грибов к консервации. Способы соления: сухой, холодный, горячий. Технология соления грибов. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Засолка грибов.

2.4. Заготовка продуктов впрок (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, игра «Собери кузовок».

Форма контроля. Конкурс реклам.

Раздел 3. Холодные блюда и закуски (22 часа).

3.1. Салаты из свежих овощей и фруктов (4 ч.)

Теория. Работа с информационным материалом, подбор рецептов салатов из свежих овощей. Заправки для салатов из свежих овощей и фруктов. Оформление и подача салата.

Схема приготовления салатов: салат фруктовый, морковный салат, витаминный салат, яблочный салат. Рецепты. Калькуляция блюда.

Практика. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов, подача и дегустация. Расчет стоимости салата.

3.2. Салаты из вареных овощей (8 ч.)

Теория. Карвинг. Инструменты для карвинга: изготовление в домашних условиях. Выбор овощей и фруктов для карвинга. Правила украшения блюд.

Схема приготовления салатов из отварных овощей: винегрет, салат овощной, торт – салат, слоеный салат. Рецепты. Калькуляция блюда.

Практика. Приготовление салатов из варёных овощей: нарезка, заправка, оформление, подача, дегустация. Расчет стоимости салата.

3.3. Слоёные салаты (4 ч.)

Теория. Слоёный салат: требования к ингредиентам, их сочетаемость. Основные правила составления слоёных салатов. Заправки для слоёных салатов.

Работа по технологическим картам «Салат «Сельдь под шубой», «Оливье». Рецепты. Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Приготовление салатов «Сельдь под шубой» и «Оливье», оформление, подача, дегустация. Расчет стоимости салата «Сельдь под шубой».

3.4. Закуски из овощей (6 ч.)

Теория. Виды закусок. Особенности приготовления холодных и горячих закусок.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Технология приготовления закусок из овощей: фаршированные томаты, грибная икра. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Составление технологической карты приготовления фаршированных томатов. Приготовление закусок из овощей, подача, дегустация.

3.5. Бутерброды (2 ч.)

Теория. Ингредиенты и приёмы оформления бутербродов.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Технологические карты приготовления бутербродов для банкета. Подбор рецептов.

Практика. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Подбор рецептов; оформление, подача и дегустация бутербродов.

3.6. Винегретный бум (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору, дегустация. Расчет стоимости блюда. Представление (составление рекламы) блюда.

Форма контроля. Творческая мастерская.

Раздел 4. Первые блюда (22 часа).

4.1. Холодные супы (2 ч.)

Теория. Свекольник – разновидность борща. Разновидности свекольника, способы приготовления.

Окрошка: ингредиенты, разновидности, технология приготовления.

Схема приготовления свекольника. Работа по технологической карте «Приготовление окрошки традиционной». Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Составление схемы приготовления свекольника. Составление технологической карты «Приготовление окрошки традиционной». Приготовление, подача и дегустация холодных супов. Расчет стоимости блюда «Окрошка традиционная».

4.2. Рассольник (2 ч.)

Теория. Разнообразие рецептов приготовления рассольника. Ингредиенты, особенности приготовления.

Работа по технологической карте: приготовление рассольника. Рецепт. Калькуляция блюда.

Практика. Подбор рецептов приготовления рассольника. Приготовление бульона, нарезка овощей, пассирование, закладка овощей. Дегустация рассольника. Расчет стоимости блюда.

4.3. Калья из курицы (2 ч.)

Теория. Калья – разновидность рассольника. Способы приготовления. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы по приготовлению.

Практика. Составление технологической карты приготовления кальи из курицы. Приготовление бульона, нарезка овощей, пассирование, закладка овощей. Дегустация картофельного супа.

4.4. Суп с клёцками (2 ч.)

Теория. Технология приготовления клёцек. Схема приготовления супа с клёцками. Рецепт. Работа по технологической карте.

Практика. Составление схемы приготовления супа с клёцками. Приготовление и дегустация супа.

4.5. Овощной суп (2 ч.)

Теория. Разнообразие овощных супов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления супа. Рецепт. Работа по технологической карте. Калькуляция блюда.

Практика. Составление схемы приготовления овощного супа. Приготовление и дегустация овощного супа. Расчет стоимости блюда.

4.6. Суп – пюре (2 ч.)

Теория. Разновидности супов-пюре. Основные ингредиенты. Способы приготовления супа-пюре. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления супа-пюре. Рецепт. Работа по технологической карте.

Практика. Подбор рецептов приготовления супа-пюре в газетах, журналах, Интернете; приготовление и дегустация супа-пюре.

4.7. Крупяной суп (2 ч.)

Теория. Схема приготовления «Бабушкиного» супа с гречкой. Рецепт. Полезные советы. Работа по технологической карте. Калькуляция блюда.

Практика. Приготовление и дегустация супа. Расчет стоимости блюда.

4.8. Сырный суп (2 ч.)

Теория. Схема приготовления сырного супа. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы.

Практика. Составление технологической карты приготовления сырного супа; приготовление бульона, нарезка овощей, пассирование, закладка овощей, подача. Дегустация сырного супа.

4.9. Сладкий суп (2 ч.)

Теория. Разнообразие сладких супов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов. Схема приготовления сладкого супа. Рецепты. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления сладкого супа в газетах, журналах, Интернете; приготовление бульона, нарезка фруктов, закладка, подача. Дегустация сладкого супа.

4.10. Грибной суп (2 ч.)

Теория. Разнообразие рецептов приготовления грибных супов. Схема приготовления грибного супа. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Подбор рецептов приготовления грибного супа; приготовление и дегустация грибного супа. Расчет стоимости блюда.

4.11. Обед под микроскопом (2 ч.)

Практика. Графический диктант по теме: «Супы». Приготовление супа по выбору.

Форма контроля. Мини-исследование.

Раздел 5. Вторые блюда (14 часов).

5.1. Блюда из мяса (6 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из мяса. Приёмы и способы обработки мяса для приготовления простейших блюд.

Схема приготовления блюд из мяса: рубленое мясо, жареное мясо, запечённое мясо. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы по приготовлению.

Практика. Приготовление, подача, дегустация блюд из мяса.

5.2. Блюда из рыбы (4 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из рыбы. Приёмы обработки рыбы для приготовления блюд. Способы приготовления рыбы.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления. Схема приготовления блюд из рыбы: рыба тушеная, жареная рыба. Рецепт. Калькуляция блюда «Рыба тушёная».

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из рыбы; приготовление, подача, дегустация блюд из рыбы. Расчет стоимости блюда «Рыба тушёная».

5.3. Блюда из птицы (2 ч.)

Теория. Блюда из птицы – основа диетического питания. Пищевая ценность простейших блюд из птицы. Схема приготовления простейших блюд из курицы.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления простейших блюд из птицы. Работа по технологической карте «Приготовление отварной курицы». Полезные советы. Рецепты. Калькуляция блюда.

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из тушёных овощей в газетах, журналах, Интернете; приготовления отварной курицы, подача, дегустация. Расчет стоимости блюда.

5.4. Здоровье в тарелке (2 ч.)

Практика. Тестовые задания, приготовление блюда по выбору, дегустация. Расчет стоимости блюда.

Форма контроля. Кулинарная галерея.

Раздел 6. Овощные блюда и гарниры (28 часов).

6.1. Блюда из жареных овощей (10 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из жареных овощей. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схемы приготовления блюд из жареных овощей: кабачки жареные, зразы картофельные, котлеты капустные, бифштекс овощной, картофельные пирожки. Работа по технологической карте. Рецепты. Полезные советы. Калькуляция блюда «Котлеты капустные».

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из тушёных овощей в газетах, журналах, Интернете. Составление технологической карты приготовления кабачков жареных. Расчет стоимости блюда «Котлеты капустные». Приготовление блюд, подача, дегустация.

6.2. Блюда из тушеных овощей (8 ч.)

Теория. Ассортимент блюд из тушеных овощей. Способы приготовления сложных блюд из тушёных овощей. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления: голубцы овощные, капуста тушёная, кабачки тушёные, рагу овощное. Работа по технологической карте. Рецепты. Полезные советы. Калькуляция блюда «Рагу овощное».

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из тушёных овощей в газетах, журналах, Интернете. Составление технологической карты приготовления капусты тушёной. Расчет стоимости блюда «Рагу овощное». Приготовление овощных блюд, подача, дегустация.

6.3. Блюда из запеченных овощей (8 ч.)

Теория. Разнообразие блюд из запеченных овощей. Приёмы сохранения полезности овощей при тепловой обработке овощей. Способы приготовления сложных блюд из запеченных овощей. Начинки из овощей.

Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления сложных блюд из запеченных овощей. Схема приготовления сложных блюд из запеченных овощей: бабка картофельная, морковная запеканка, перец фаршированный, пудинг картофельный. Калькуляция блюда «Перец фаршированный».

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из тушёных овощей в газетах, журналах, Интернете. Приготовление блюд, подача, дегустация. Расчет стоимости блюда «Перец фаршированный».

6.4. Овощные превращения (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору. Расчет стоимости блюда.

Форма контроля. Овощная мозаика.

Раздел 7. Соусы (12 часов).

7.1. Сладкий соус (2 ч.)

Теория. Виды сладких соусов. Основные ингредиенты и способы приготовления сладкого соуса. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления. Схема приготовления сладких соусов. Рецепт. Полезные советы.

Практика. Подбор рецептов приготовления сладких соусов: приготовление и дегустация сладкого соуса.

7.2. Майонез (2 ч.)

Теория. Майонез – заправка для блюд. Ингредиенты. Технология приготовления. Особенности приготовления майонеза в домашних условиях. Полезные советы по приготовлению майонеза. Калькуляция соуса.

Практика. Работа по технологической карте. Приготовление и дегустация майонеза. Расчет стоимости соуса.

7.3. Грибной соус (2 ч.)

Теория. Грибной соус – заправка для блюд. Ингредиенты для приготовления грибного соуса. Технология приготовления грибного соуса. Полезные советы. Схема приготовления грибного соуса. Рецепт. Калькуляция соуса.

Практика. Составление технологической карты. Работа по технологической карте. Приготовление и дегустация грибного соуса. Расчет стоимости соуса.

7.4. Молочный соус (2 ч.)

Теория. Молочный соус – заправка для блюд. Ингредиенты молочного соуса. Технология и особенности приготовления соуса в домашних условиях. Полезные советы. Схема приготовления молочного соуса. Калькуляция соуса.

Практика. Приготовление и дегустация молочного соуса. Работа по технологической карте. Расчет стоимости соуса.

7.5. Чесночный соус (2 ч.)

Теория. Чесночный соус – заправка для блюд. Ингредиенты. Технология и особенности приготовления. Полезные советы.

Схема приготовления чесночного соуса. Рецепт. Калькуляция соуса.

Практика. Составление технологической карты приготовления чесночного соуса. Работа по технологической карте. Приготовление и дегустация чесночного соуса. Расчет стоимости соуса.

7.6. Мистер Соус (2 ч.)

Практика. Тестирование; приготовление соуса по выбору. Расчет стоимости соуса.

Форма контроля. Конкурс-дегустиция «Мистер Соус».

Раздел 8. Блюда из яиц и молочных продуктов (20 часов).

8.1. Блины (4 ч.)

Теория. Значение блюд из яиц и молочных продуктов в питании подростков. Разнообразие блюд из яиц и молочных продуктов.

Блины: секреты приготовления, варианты сворачивания и начинки. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления блинов. Рецепт. Полезные советы. Калькуляция блюда «Блины традиционные».

Практика. Подбор рецептов блинов. Приготовление, подача и дегустация блинов. Расчет стоимости блюда «Блины традиционные».

8.2. Блюда из творога (6 ч.)

Теория. Сложные блюда из творога: пищевая ценность, ассортимент. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления: творожная запеканка, зразы твороженные, твороженные батончики. Рецепты. Полезные советы. Калькуляция блюда «Творожная запеканка».

Практика. Подбор рецептов приготовления блюд из творога. Составление технологической карты приготовления творожной запеканки. Работа по технологической карте. Расчет стоимости блюда «Творожная запеканка». Приготовление блюд из творога, подача, дегустация.

8.3. Блюда из сыра (8 ч.)

Теория. Сыр – кисломолочный продукт. Технология приготовления сыра в домашних условиях. Разнообразие блюд из сыра и особенности их приготовления.

Схема приготовления блюд из сыра: сыр жареный, сырное суфле, омлет с сыром, сырный пудинг. Полезные советы. Калькуляция блюда «Омлет с сыром».

Практика. Составление схемы приготовления омлета с сыром. Работа по технологической карте. Расчет стоимости блюда «Омлет с сыром». Приготовление и дегустация блюд из сыра.

8.4. Пища, приготовленная самой природой (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору, дегустация. Расчет стоимости блюда.

Форма контроля. Вернисаж идей.

Раздел 9. Блюда и гарниры из круп и бобовых (8 часов).

9.1. Каша (4 ч.)

Теория. Особенности приготовления разных видов каш на молоке, воде. Гарниры из круп: особенности приготовления. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления каш и гарниров из круп. Полезные советы.

Кутья – традиционное ритуальное блюдо славян. Ингредиенты, секреты приготовления. Традиции в подаче и дегустации кутьи.

Схема приготовления каши из кукурузы и перловой крупы. Работа по технологической карте «Приготовление кутьи», «Приготовление кукурузной каши». Калькуляция блюда.

Практика. Составление технологических карт приготовления кукурузной каши, кутьи. Расчет стоимости блюд. Приготовление каши, дегустация.

9.2. Блюда из бобовых культур (4 ч.)

Теория. Виды бобовых культур. Пищевая ценность и значение для питания человека. Особенности тепловой обработки фасоли, гороха, бобов, сои. Традиционные русские блюда и гарниры из бобовых. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления запеканки из бобовых культур, гороховой каши. Рецепт. Полезные советы. Калькуляция блюд.

Практика. Разгадывание кулинарного кроссворда. Составление схемы приготовления блюд из бобовых культур. Приготовление блюд и дегустация. Расчет стоимости блюд.

Форма контроля. Кулинарный кроссворд.

Раздел 10. Напитки. Десерты (12 часов).

10.1. Напитки (4 ч.)

Теория. Кисель: виды, ингредиенты, способы и технология приготовления. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Компот: виды, ингредиенты, способы и технология приготовления.

Квас: ингредиенты, способы и технология приготовления.

Схема приготовления напитков: кисель ягодный, компот из сухофруктов, квас хлебный. Рецепт.

Практика. Подбор рецептов приготовления киселей. Приготовление и дегустация напитков.

10.2. Десерты (6 ч.)

Теория. Десертные горячие сладкие блюда. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления. Виды оформления десертов.

Схема приготовления: яблочный пудинг, запеканка яблочная, ягодное суфле. Рецепты. Работа по технологической карте. Полезные советы.

Практика. Составление схемы приготовления яблочной запеканки. Подбор рецептов приготовления горячих сладких блюд. Приготовление сладких блюд, оформление, подача, дегустация.

Экскурсия № 5. Учебная экскурсия в кафе «Огонек» (знакомство с профессиями – бармен, бариста).

10.3. Сладкие радости (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору. Расчет стоимости блюда.

Форма контроля. Контрольное задание.

Раздел 11. Изделия из теста (46 часов).

11.1. Заварное тесто (4 ч.)

Теория. Виды заварного теста. Ингредиенты для приготовления заварного теста. Способы приготовления заварного теста. Начинки для изделий из заварного теста. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления.

Схема приготовления заварного теста и изделий из него: булочки заварные, пирожное. Калькуляция изделия из заварного теста.

Практика. Подбор рецептов приготовления заварного теста. Составление схемы приготовления заварного теста. Приготовление теста, формовка изделий из теста, выпечка и дегустация. Расчет стоимости пирожных из заварного теста.

Экскурсия № 6. Учебная экскурсия на хлебопекарню (знакомство с профессией – хлебопёк, пекарь-кондитер).

11.2. Бездрожжевое тесто (8 ч.)

Теория. Виды бездрожжевого теста. Разнообразие изделий на основе бездрожжевого теста. Ингредиенты и особенности приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.

Технология приготовления домашней лапши. Схема приготовления бездрожжевого теста, шанежек деревенских. Калькуляция изделия.

Практика. Составление технологической карты приготовления домашней лапши, схемы приготовления бездрожжевого теста. Приготовление теста, фор-

мовка изделий из теста, выпечка и дегустация. Расчет стоимости приготовления бездрожжевого теста.

11.3. Сдобное тесто (4 ч.)

Теория. «Секреты» сдобного теста для приготовления пирогов. Ассортимент начинки для пирогов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления пирогов из сдобного теста. Калорийность изделий из сдобного теста. Калькуляция блюда.

Схема приготовления изделий из сдобного теста: пирожки печеные, кулебяка, курник, расстегаи. Работа по технологической карте. Полезные советы. Рецепты.

Практика. Подбор рецептов приготовления пирогов из сдобного теста. Составление технологической карты приготовления курника, пирогов с картошкой. Замес теста, формовка, выпечка, подача и дегустация изделий из сдобного теста. Расчет стоимости блюда.

11.4. Пряничное тесто (4 ч.)

Теория. Коврижка – изделие из пряничного теста. Ингредиенты, способы приготовления. Работа с информационным материалом, подбор рецептов приготовления коврижек. Оформление выпечки.

Схема приготовления изделий из пряничного теста: морковная коврижка, медовая коврижка, тульский пряник. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Составление технологических карт приготовления медовой коврижки и тульского пряника. Замес теста, формовка изделия, выпекание, оформление и дегустация. Расчет стоимости изделий.

11.5. Песочное тесто (4 ч.)

Теория. Работа с информационным материалом. Ассортимент рецептов песочного теста. Ингредиенты и особенности их приготовления.

Схема приготовления изделий из песочного теста: песочники, рубленый пирог. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Подбор рецептов приготовления изделий из песочного теста. Составление технологической карты приготовления рубленого пирога. Замес теста, формовка, выпекание, подача, дегустация изделий из песочного теста. Расчет стоимости.

11.6. Печенье домашнее (4 ч.)

Теория. «Тетёры» и «Жаворонки» - печенье праздника весеннего равноденствия. Ингредиенты. Технология приготовления. Особенности приготовления. Схема приготовления печенья «Тетёры» и «Жаворонки». Рецепты. Работа по технологической карте. Калькуляция изделий. Полезные советы.

Практика. Составление технологической карты приготовления печенья. Замес теста, формовка, выпекание, подача и дегустация печенья. Расчет стоимости.

11.7. Бисквитное тесто (6 ч.)

Теория. Виды бисквитного теста. Основные ингредиенты. Особенности приготовления бисквитного теста и изделий из него. Работа с информационным материалом, подбор рецептов.

Схема приготовления изделий из бисквитного теста: шарлотка классическая, шоколадный кекс, сочни с разной начинкой. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы. Калькуляция изделий.

Практика. Подбор рецептов приготовления изделий из бисквитного теста. Составление технологической карты приготовления шарлотки классической, шоколадного кекса. Замес теста, формовка, выпекание, подача и дегустация. Расчет стоимости.

11.8. Торты (10 ч.)

Теория. Виды тортов. Калорийность и пищевая ценность различных по составу тортов. Кремы для торта: виды, ингредиенты, технология приготовления. Виды и простые способы украшения тортов. Работа с информационным материалом, подбор рецептов для украшения тортов.

Схема приготовления: бисквитный торт, песочный торт, слоеный торт, медовый торт, сухарный торт. Рецепт. Работа по технологической карте. Полезные советы. Калькуляция блюда.

Практика. Подбор рецептов кремов, украшений тортов. Составление технологической карты. Приготовление теста, формовка, выпечка коржей, приготовление крема, оформление, подача, дегустация. Расчет стоимости выпечки.

Экскурсия № 7. Производственная экскурсия в кондитерский цех «Виртуоз» (знакомство с профессиями – кондитер, шоколатье).

11.9. Выпечка на любой вкус (2 ч.)

Практика. Тестовые задания; приготовление блюда по выбору. Расчет стоимости выпечки.

Форма контроля. Дизайн-студия.

Итоговое занятие «Кулинарная энциклопедия» (2 часа).

Практика. Кулинарный баттл (творческие задания).

Форма контроля. Баттл.

1.4. Планируемые результаты

По окончании обучения учащиеся имеют следующие результаты.

Предметные результаты (1 год обучения):

знают:

- основы техники безопасности при работе на кухне: работа с колющими и режущими инструментами, мясорубкой, кухонным комбайном и др., нагретыми духовкой и плитой, микроволновой печью, электроприборами;
- санитарно-гигиенические требования;
- правила выбора и условия хранения продуктов;
- классификацию блюд и время их приготовления;
- правила сервировки стола к завтраку;
- виды, способы обработки, разделки, приготовления различных блюд из овощей, макаронных изделий, теста, в том числе холодных закусок и бутербродов;

- классификацию напитков, технологию приготовления простых безалкогольных напитков;

умеют:

- пользоваться режущимися инструментами (ножами, теркой, мясорубкой) и электроприборами (плитой, жарочным шкафом, миксером);
- правильно мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду;
- рационально организовывать свое рабочее место, аккуратно выполнять работу;
- сервировать стол к завтраку;
- обрабатывать и нарезать овощи (кубиками, дольками, кружочками, брусочками);
- определять качество продуктов;
- готовить бутерброды и холодные закуски, холодные и горячие напитки
- различать крупы и макаронные изделия по внешнему виду;
- соблюдать время приготовления блюд и определять их готовность, эстетично оформлять готовые изделия;
- определять тесто по внешнему виду, готовить, украшать изделия из теста;
- работать в группе.

Предметные результаты (2 год обучения):

знают:

- правила сервировки стола к обеду и ужину;
- основы рационального питания и физиологию питания;
- основы консервирования овощей;
- технологию приготовления супов, соусов, мясных и рыбных полуфабрикатов;
- классификацию кондитерских изделий и способы их приготовления;

умеют:

- сервировать стол к обеду и ужину;
- консервировать овощи;
- готовить супы и соусы;
- обрабатывать сырье и готовить блюда из мяса и рыбы;
- готовить более сложные блюда из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и творога;
- готовить не сложную выпечку;

владеют навыками:

- навыками тепловой обработки продуктов;
- способами приготовления кулинарных блюд и изделий по технологическим карточкам.

Предметные результаты (3 год обучения)

знают:

- меню и основы калькуляции;
- основы консервирования плодов;

- технологию приготовления супов, салатов, блюд из овощей, круп и макаронных изделий, яиц, творога, напитков, изделий из теста;

умеют:

- составлять меню;
- рассчитывать стоимость блюд;
- консервировать плоды;
- готовить разнообразные супы, салаты, блюда из овощей, круп и макаронных изделий, яиц, творога, напитки;
- выпекать разнообразную выпечку;

владеют навыками:

- комбинированными приемами тепловой обработки продуктов;
- приготовления кулинарных блюд и изделий по технологическим карточкам.

В результате обучения по программе учащиеся приобретут такие **личностные качества** как:

- самостоятельность, личная ответственность за свои поступки;
- мотивация к самообразованию, творчеству, труду;
- ориентация на профессиональное самоопределение и активную гражданскую позицию;
- осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку;
- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в разных социальных ситуациях.

В результате обучения по программе у учащихся будут сформированы такие **метапредметные компетенции** как:

- умение применять полученные знания и умения в различных социальных ситуациях;
- проявление творческой инициативы в коллективной деятельности; умение понимать причины успеха и неуспеха в образовательной деятельности;
- умение излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения, готовность слушать собеседника и вести диалог;
- компетентность в работе с разными источниками информации;
- коммуникативные умения (работа в команде, умение оказывать и принимать сочувствие и поддержку со стороны других людей, реагировать на справедливую и несправедливую критику, контактность, культуру общения и др.).

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Календарный учебный график

Год обучения	Объем учебных часов	Всего учебных недель	Режим работы	Кол-во учебных дней	Даты начала и окончания учебных периодов/этапов	Продолжительность каникул
1	216	36	3 раза в неделю по 2 часа	108	01 сентября - 31 мая	27 декабря – 10 мая
2	216	36	3 раза в неделю по 2 часа	108	01 сентября - 31 мая	27 декабря – 10 мая
3	216	36	3 раза в неделю по 2 часа	108	01 сентября - 31 мая	27 декабря – 10 мая

2.2. Условия реализации программы

Методическое обеспечение. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Властелины вкуса» предусматривает вариативность использования некоторых педагогических *технологий* (табл.):

Технология, метод, прием	Образовательные события	Результат
Технология личностно-ориентированного обучения.	Участие в городских конкурсах и выставках, культурно-массовых мероприятиях Центра.	Способность выразить свои мысли и идеи в изделии, способность доводить начатое дело до конца, способность реализовать себя в творчестве.
Здоровьесберегающие технологии.	Проведение физкультминуток и релаксирующих пауз.	Способность управлять своим самочувствием и заботиться о своем здоровье.
Мозговой штурм.	Разработка образа, рецепта будущего блюда, изделия.	Способность творить, создавать нечто принципиально новое, не копируя кого-либо.
Технология коллективного творчества.	Обучение и общение в группе.	Способность работать в группе, научиться видеть и уважать свой труд и труд своих сверстников, давать адекватную

		оценку и самооценку своей деятельности и деятельности других.
Проектная технология.	Разработка рецептов, приготовление блюд, изделий.	Способность разрабатывать рецепты, сочетать различные ингредиенты в одном блюде.
Технология исследовательской деятельности.	Поиск и восстановление утраченных рецептов блюд, технологий их приготовления.	Проявление учащимся активности, направленной на постижение устройства вещей, связей между явлениями окружающего мира, их упорядочение и систематизацию.
Технология развивающего обучения.	Развитие фантазии, воображения.	Способность воплощать свои фантазии и идеи в изделия.
Педагогическая (творческая) мастерская.	Самостоятельный поиск знаний, открытие чего-то нового.	Способность работать самостоятельно и творчески.
Мастер-класс	Проведение массового социально значимого мероприятия	Способность передавать свои умения, опыт другим.
Технология портфолио.	Ведение и презентация портфолио.	Способность систематизировать, обобщать и анализировать материалы, результаты деятельности, достижения. Способность к самоанализу и самооценке.

Используемые методы:

Методы обучения (группы):

- методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности (словесные, наглядные, практические, репродуктивные, исследовательские);
- методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности (стимулирование и мотивации интереса к учению);
- методы контроля и самоконтроля эффективности учебно-познавательной деятельности (устный и письменный контроль, самоконтроль).

В процессе реализации программы используются три *группы методов воспитания* (классификация Г.И. Щукиной):

1. Формирование сознания личности через убеждения (приёмы: назидательные истории, притчи, басни, рассказ на этические темы, объяснения, лекции, этические беседы, разъяснения, увещевания, внушения, инструктаж, диспут, доклад, пример).

2. Методы организации деятельности (приёмы: упражнение, приучение, педагогическое требование, общественное мнение, поручение, воспитывающие ситуации).

3. Методы стимулирования поведения и деятельности (приёмы: поощрение, наказание, соревнование).

Кроме того, следуя современным тенденциям в организации *воспитательной работы* с подростками, в образовательно-воспитательном процессе успешно используются *методы психотерапевтического воздействия на учащихся*, не требующие специального образования от педагога: внушение, подбадривание, ласковое обращение по имени, эмоциональный отклик, санкционирование, релаксация, рефлексия и др. Различия в реализации метода характеризуются *приёмами воспитания*, которые являются частью общего метода и представляют конкретное действие педагога в конкретно возникшей ситуации.

Для развития навыков творческой работы у учащихся программой предусмотрены *методы дифференциации и индивидуализации* на различных этапах обучения, что позволяет педагогу полнее учитывать индивидуальные возможности и личностные особенности ребенка, достигать более высоких результатов в обучении и развитии творческих способностей детей младшего школьного возраста. Применяются следующие *средства дифференциации*:

- разработка заданий различной трудности и объема;
- разная мера помощи преподавателя учащимся при выполнении учебных заданий;
- вариативность темпа освоения учебного материала;
- индивидуальные и дифференцированные домашние задания.

Основной задачей дифференциации и индивидуализации при объяснении материала является формирование умения у учеников применять полученные ранее знания. При этом на этапе освоения нового материала учащимся предлагается воспользоваться ранее полученной информацией. Учащиеся могут получить разную меру помощи, которую может оказать педагог посредством инструктажа, технологических схем, памяток. Основное время на занятии отводится практической деятельности, поэтому создание творческой атмосферы способствует ее продуктивности.

В процессе усвоения содержания программы применяются *3 вида заданий*:

- тренировочные, в которых предлагается работа по образцу, с иллюстрацией, дополнительной конкретизацией. Они используются с целью довести до стандартного уровня первоначальные знания, умения, навыки;
- частично-поисковые, где учащиеся должны самостоятельно выбрать тот или иной известный им способ приготовления блюда;
- творческие, для которых характерна новизна формулировки, которую ученик должен осмыслить, самостоятельно определить связь между неизвестным и арсеналом своих знаний, найти способ приготовления.

Средства обучения. На занятиях прикладного творчества используется большое количество разнообразных наглядных пособий. Они необходимы, чтобы педагог мог ознакомить учащихся со способами изготовления изделий, с инструментами, которые будут использованы при работе в материале, их назначением и использованием на каждом этапе урока, с приемами работы над заданием. *Типы наглядных пособий*:

- *натуральные наглядные пособия* - образец изготавливаемого блюда, продукты и кухонные инструменты, применяемые на занятиях. Для показа исполь-

зуются технологические карты и схемы;

- *устное описание внешнего вида продукта* - способствует образованию у детей правильного представления о качестве продукта;
- *электронные образовательные ресурсы* - мультимедийные учебники, мультимедийные универсальные энциклопедии, сетевые образовательные ресурсы;
- *материальные* - для полноценного усвоения заданий каждого раздела программы необходимо, чтобы учащиеся были обеспечены всеми необходимыми продуктами и кухонным оборудованием.

Формы организации образовательного процесса. Групповая форма работы с учащимися используется при реализации программы как основная, т.к. более приемлема в современных экономических и социальных условиях наибольшего числа семей учащихся, осваивающих программу. Данная форма работы предполагает совместное приобретение группой учащихся (2-5 человек) продуктов, их творческое взаимодействие в процессе освоения технологии приготовления, совместная дегустация и оценка качества блюда.

Индивидуальная - предполагает дифференцированный подход к каждому учащемуся с учетом имеющихся умений в приготовлении пищи, возможностей и желания приобрести новые умения в практической деятельности.

Фронтальная - рассчитана на взаимодействие всего коллектива учащихся (например, при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема, в процессе экскурсионной деятельности).

Способы преподавания, используемые в реализации программы:

- *Объяснительно-иллюстративный* - процесс, в ходе которого учащиеся воспринимают и усваивают подготовленную заранее информацию.
- *Репродуктивный* - воспроизведение учащимися полученных знаний и усвоенных способов работы.
- *Частично поисковый* - учащиеся принимают активное участие в групповом поиске, решают поставленные задачи вместе с педагогом.
- *Исследовательский* - освоение учащимися способов научного познания и методов самостоятельного творчества.

Формы организации учебного занятия. Основными формами организации образовательного процесса являются комбинированное учебное занятие и экскурсия. Экскурсии на различные предприятия помогают учащимся соотнести полученные на занятиях теоретические знания и профессиональные интересы с конкретным производством, способствуют самоопределению.

В процессе обучения основам кулинарии так же используются нестандартные формы занятий: викторина, конкурс (на лучший рецепт и т.д.), творческие посиделки (праздники, чаепитие, именины), творческий отчет, акция, аукцион, бенефис, беседа, вернисаж, встреча с интересными людьми, выставка, галерея, гостиная, защита проектов, презентация, игра, концерт, конкурс, конференция, мастер-класс, открытое занятие, посиделки, праздник, практическое занятие, представление, творческая мастерская и др.

Алгоритм учебного занятия:

- краткое повторение пройденного материала;

- изучение новой темы, работа с технологической картой или схемой, работа с литературой (подбор рецептов);
- инструктаж по ТБ;
- практическая работа по приготовлению блюда и сервировке стола, дегустация, обсуждение результатов занятия, подведение итогов;
- уборка помещения.

Воспитательное значение активностей учащихся при реализации программ наиболее наглядно проявляется в социальных проектах, благотворительных и волонтерских акциях, в экологической, патриотической, трудовой, профориентационной деятельности (согласно модулям «Программы воспитания МБУ ДО ЦДТ» - <https://cdt-kiselevsk.profiedu.ru/>). Педагог видит и отмечает успехи детей, обеспечивает понимание ими того, что личное, семейное благополучие и достижения являются воплощением национальных ценностей, что в их деятельности и результатах находят своё выражение российские базовые ценности, традиционные духовно-нравственные ценности народов России и Кузбасса, ценности личного здоровья и необходимости ведения здорового образа жизни.

Материально-техническое обеспечение:

Наименование	Кол-во штук
Акустическая система (колонки)	1 шт.
Аптечка для оказания первой помощи (пр. 169н от 05.03.2011г.)	1 шт.
Библиотечный фонд (методические пособия)	34 шт.
Блокнот	15 шт.
Вафельница	4 шт.
Весы кухонные	5 шт.
Вытяжка (кухонная)	1 шт.
Демонстрационные пособия (муляжи: грибов, овощей, фруктов)	8 шт.
Доска для резания, рубки (кухонная, разделочная)	15 шт.
Духовой шкаф	6 шт.
Инвентарь для приготовления пищи: сковорода, кастрюли, поварёшка, лопатка, венчик, терка, кухонные ножи, скалка деревянная	6 шт.
Инструкции (изготовление изделия)	312 шт.
Инструкции (техника безопасности)	8 шт.
Калькулятор	6 шт.
Канцелярские принадлежности: ручки гелевые/шариковые, простой карандаш, линейка, ластик	15 шт.
Компьютер персональный	1 шт.
Кухонная плита	1 шт.
Кухонный комбайн	5 шт.
Медiateка (научно-познавательные фильмы)	8 шт.
Микроволновая печь (или СВЧ-печь)	4 шт.
Миксер кухонный	8 шт.
Нож кухонный	16 шт.

Посуда для сервировки стола	16 шт.
Проектор с экраном (мультимедиа)	1 шт.
Раздаточный материал (тематические изображения)	118 шт.
Раковина (или мойка) для мытья посуды	5 шт.
Раковина (или умывальник) для мытья рук	5 шт.
Стол обеденный	8 шт.
Стул ученический	16 шт.
Учебный кабинет для занятий	1
Фартук	16 шт.
Холодильник (бытовой)	1 шт.
Чайник (для кипячения воды)	6 шт.
Шкаф посудный	2 шт.

Информационное обеспечение:

Специальные компьютерные программы:

- программа Movavi Видео редактор — приложение для работы с аудио и видеофайлами;
- программа Power Point, Word;
- программное обеспечение: LevenhukLite; ReleonLite.

Кадровое обеспечение.

Педагог дополнительного образования, имеющий высшее или среднее профессиональное образование, которое должно соответствовать Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых (Приказ Минтруда России от 05.05.2018 № 298н).

2.3. Формы контроля

Результатом реализации программы является определяемый уровень сформированности позволяющие проследить динамику развития личностных качеств, предметных и метапредметных достижений учащихся. Оценка личностных качеств осуществляется на основе данных мониторингового исследования ребенка в процессе освоения им дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы.

Диагностика и **контроль** результатов обучения осуществляется в несколько этапов:

- **вводный контроль** проводится с целью выявления образовательного уровня учащихся на начало обучения и способствует подбору эффективных форм и методов деятельности для учащихся;
- **тематический контроль** позволяет определить степень сформированности знаний, умений и навыков по темам программы, это дает возможность своевременно выявлять пробелы в знаниях и оказывать учащимся помощь в усвоении содержания материала;
- **промежуточный контроль** - проводится в конце первого полугодия с целью отслеживания уровня освоения программного материала;

- *итоговый контроль* призван определить конечные результаты обучения. Оценка качества образования по данной программе включает в себя:
- оценку качества образовательного процесса (оценка качества знаний, умений, владения опытом творческой деятельности, воспитанности, развития личности);
- оценку качества образовательных достижений.

Используются различные формы проверки знаний учащихся: тестовые и практические задания, викторина, защита проекта, творческая мастерская, кулинарный кроссворд.

В качестве нестандартных форм проверки знаний, учащихся проводятся: графический диктант, имитационная игра, конкурс-презентация «Полезные рецепты», кулинарная кругосветка, кулинарное состязание, овощной «бой», конкурс «Мистер Соус», компьютерная презентация, панорама идей, кулинарная галерея, кулинарный баттл.

Результаты оцениваются с учетом разработанных на каждом году обучения критериев оценки уровня обученности детей по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе: высокий, средний, низкий.

Формой подведения итогов реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Властелины вкуса» являются:

- 1 год обучения – творческое задание «Чайная церемония»;
- 2 год обучения - творческое задание «Кулинарный бал»;
- 3 год обучения – кулинарный баттл «Кулинарная энциклопедия» (см. «Методический кейс»).

Учащиеся 2-3 года обучения (базовый уровень) участвуют в различных творческих конкурсах разного уровня.

При этом учащиеся, успешно освоившие содержание данной программы и желающие совершенствоваться в кулинарном искусстве, имеют возможность стать участниками годичной общеобразовательной общеразвивающей программы *продвинутого уровня* «Секреты успеха». Содержание данной программы построено по модульному принципу, позволяет учащимся совершенствовать исследовательские умения, расширить и углубить знания и приобрести практические навыки по приготовлению пищи посредством поиска и приготовления новых или утраченных блюд русской кухни, освоения основ карвинга, а так же способствует их профессиональному самоопределению.

2.4 Оценочные материалы

Этапы диагностики	Форма диагностики		
	1 год обучения	2 год обучения	3 год обучения
Вводная	Тестовые и практическое задания	Тестовые задания	Контрольное задание
Тематическая	Имитационная игра Графический диктант, практическое	Имитационная игра «Банкет» Мастер-класс	Конкурс Реклам Творческая ма-

	задание Конкурс-презентация «Полезные рецепты» Мастер-класс от ма- стер-шефа Кулинарная гостиная «Пышкины» поси- делки	Презентация Овощной «бой» Конкурс «Мистер Соус» Компьютерная презентация Стендовый доклад Панорама идей Викторина Защита проекта	стерская Мини- исследование Овощная мозаика Конкурс- дегустиация «Ми- стер Соус» Вернисаж идей Кулинарный крос- сворд Контрольное за- дание Дизайн-студия
Промежуточная	Кулинарная круго- светка	Кулинарное состя- зание	Кулинарная гале- рея
Итоговая	Творческое задание	Творческое зада- ние	Баттл

Критерии оценки эффективности результатов обучения (Приложение 2):

- высокая мотивация учащихся на дальнейшие занятия;
- освоение на оптимальном уровне знаний и умений, предусмотренных содержанием модулем (программой);
- динамика развития личностных качеств учащихся;
- демонстрация ценностного отношения к собственному здоровью и ведению ЗОЖ.

Формы фиксации результатов: протокол.

Форма оценки: уровень (высокий, средний, низкий).

2.5. Методические материалы

Дидактические материалы

1. Технологические карты к разделам программы (по годам обучения):

- «Овощи».
- «Консервирование овощей».
- «Первые блюда».
- «Вторые блюда».
- «Холодные блюда и закуски».
- «Соусы».
- «Овощные блюда и гарниры».
- «Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий».
- «Блюда из яиц, творога и сыра».
- «Напитки и десерты».
- «Изделия из теста».

2.2. Каталог демонстрационных таблиц:

- «Рыбные полуфабрикаты».
- «Мясные полуфабрикаты».
- «Пищевые вещества».
- «Классификация блюд».
- «Приготовление блюд из молочных продуктов».
- «Санитарно-гигиенические требования».
- «Приемы работы с ножом и приспособлениями».
- «Приготовление бутербродов».
- «Приготовление блюд из яиц».

- «Холодные блюда».
- «Напитки».
- «Сладкие блюда».
- «Овощи».
- «Первичная обработка овощей».
- «Сервировка стола».
- «Фрукты».

2.3. Тесты и тестовые задания:

- «Правильно ли Вы питаетесь?»
- «Сервировка стола».
- «Приготовление и оформление блюд».
- «Заготовка и хранение продуктов».
- «Тепловая обработка продуктов».
- «Технологии обработки пищевых продуктов»

2.4. Муляжи фруктов: яблоки, бананы, лимоны, апельсины, виноград.

Методический материал:

1. Альбом и каталог «Технологические карты».
2. Альманах «Подсказки юным кулинарам».
3. Буклеты с рецептами блюд русской кухни.
4. Каталог демонстрационных таблиц «Кулинария».
5. Методические рекомендации по организации и проведению экскурсий.
6. Методические рекомендации для учащихся по работе над учебным проектом.
7. Сборник тестовых заданий (структурирован по разделам программы).

Методические материалы, разработанные педагогом

- «Домашняя кулинария».
- «Консервирование плодов и овощей».
- «Холодные блюда и закуски».
- «Овощи. Овощные блюда и гарниры».
- «Первые блюда».
- «Вторые блюда».
- «Блюда из круп и макаронных изделий».
- «Соусы».
- «Блюда из яиц, творога и сыра».
- «Напитки и десерты».
- «Изделия из теста».
- Визуальный словарь на тему: «Процесс приготовления пищи».

2.6. Список литературы

Для педагога:

- основная литература:

1. Горелик Н., Конева Л., Райченко Ж., Фадеева Т. Лучшая кулинарная энциклопедия. 50000 лучших рецептов. – Санкт-Петербург: Харвест, 2019. – 420 с.
2. Ермакова В.И. Кулинария. - Москва: Просвещение, 2017. – 234с.

3. Казимирская И.И. Учись быть кулинарным. – Минск: Акраим, 2018. - 122 с.
4. Ковалев В.М. Кулинария для всех. - Москва: Экономика, 2018. - 208 с.
5. Козлова В.А. Общая педагогика. Курс обзорных лекций. – Москва: Просвещение, 2020. – 285 с.
6. Комарова И. Технология организации проектно-исследовательской деятельности школьников в условиях ФГОС. – Обнинск: КАРО, 2019. – 128 с.
7. Михайлова Н. Г. Народная культура в современных условиях: Учебное пособие. - Москва: 2019. - 219 с.
8. Обухова Л.Ф. Возрастная психология. – Москва: Юрайт, 2019. – С. 359-390.
9. Рамзи Г. Курс элементарной кулинарии. Готовим уверенно. – Москва: КоЛибри, 2020. – 320 с.
10. Симоненко В.Д. Технология 6 класс (для девочек). - Москва: Вентана – Граф, 2021. – 208 с.
11. Слостёнин В.А. Педагогика. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 576 с.
12. Усова Ю.Т. Как украсить блюда. - Москва: Эксмо, 2017. - 120 с.
13. Харламов И.Ф. Педагогика. - Москва: Юристъ, 2017. - 512 с.
14. Шмаков С.А. Каникулы. - Москва: Новая школа, 2019. - С. 103-110.

- дополнительная учебная литература:

1. Асмолов А.Г. Психология личности. - Москва: Просвещение, 2010. - 214 с.
2. Бим-Бад Б.М. Мудрость воспитания. - Москва: Педагогика, 2009. - 177-180 с.
3. Гергова А.Д. Я познаю мир. - Москва: АСТ, 2009. - 480 с.
4. Зимняя И.А. Педагогическая психология - Ростов на Дону: Феникс, 2007. - 477 с.
5. Листова Г.С. Кружок кулинарии и культура быта. - Москва: Просвещение, 2006. – 96 с.
6. Соловейчик С.Л. Педагогика для всех. - Москва: Просвещение, 2007. –С. 76-84.

Для учащихся:

1. Большая кулинарная энциклопедия. Серия «Миллион меню» //под ред. И. Ройтенберг. – Москва: Аркаим, Астрель, 2019. – 210 с.
2. Даниленко М.Л. 222 рецепта кондитерских изделий. - Москва: Феникс, 2019. - 168 с.
3. Дунцова К.Г. Этикет за столом. - Москва: Экономика, 2019. - 64 с.
4. Колесникова И.Я. Еда на каждый день. – Москва: Факторинг, 2017. - 592 с.
5. Колосова Н.И. Твоя кулинарная книжка. – Кострома: ООО «Кострома», 2018. - 392 с.
6. Кручинин Д.И. Вкусные рецепты. - Москва: ООО «ИД». – Ж-л Вкусные рецепты», № 1-12, 2018 – 2018.

7. Кэнфилд Д., Хансен М., Хансен П., Дунлап И. Куриный бульон для души. - Москва: Эксмо, 2017. – 336 с.
8. Неклюдова Н.П. Кулинария для начинающих. – Минск: Акраим, 2018. - 362 с.
9. Рамзи Г. Курс элементарной кулинарии. Готовим уверенно. – Москва: КоЛибри, 2017. – 320 с.

Для родителей:

1. Бурмистрова Е. Взрослеем с подростком. Воспитание родителей. – Санкт-Петербург: Дарь, 2017. – 352 с.
2. Горелик Н., Конева Л., Райченко Ж., Фадеева Т. Лучшая кулинарная энциклопедия. 50000 лучших рецептов. – Санкт-Петербург: Харвест, 2018. – 420 с.
3. Зажигина М.А. Чего не стоит делать родителям, но что они всё равно делают. Родительская библиотека. – Москва: Генезис, 3-е изд., 2018. – 240 с.
4. Михайлова Н. Г. Народная культура в современных условиях: Учебное пособие. - Москва: 2018. - 219 с.
5. Фельдштейн Д. И. Трудный подросток. - Воронеж: НПО «МО-ДЭК», 2019. - 208 с.
6. Шангареев М. Папины детки. Книга для мам про счастливых детей, воспитание и отцовский инстинкт – Москва: АСТ, 2018. – 224 с.

Интернет-ресурсы:

1. Азбука кулинарии: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.100receptov.ru> (дата обращения: 14.05.2023г.).
2. Вкусный блог: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vkusnyblog.ru> (дата обращения: 14.05.2023г.).
3. Вкусный сайт: [Электронный ресурс]. URL: <http://likysya4.mylivepage.ru/image/index> (дата обращения: 14.05.2023г.).
4. Все сладкое: [Электронный ресурс] <http://allsweet.net> (дата обращения: 14.05.2023г.).
5. Выпечка: [Электронный ресурс]. URL: <http://cooklib.ru/bake> (дата обращения: 18.05.2023г.).
6. Едим дома каталог рецептов: [Электронный ресурс]. URL: <http://edimdoma.ru/ipb/index.php?sho.wtopic=907> (дата обращения: 24.05.2023г.).
7. Кулинар. Рецепты: [Электронный ресурс]. URL: <http://kulinar.showgodno.ru/index.html> (дата обращения: 24.05.2023г.).
8. Кулинар: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.cooking.ru/cats/children...en/abc-feeding/> (дата обращения: 24.05.2023г.).
9. Миллион меню: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.millionmenu.ru> (дата обращения: 24.05.2023г.).
10. Мир еды: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.food-world.ru/recipe/pizza> (дата обращения: 25.05.2023г.).
11. Поваренок.ру: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/3658> (дата обращения: 24.05.2023г.).

12. Просто и вкусно: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.easy-cooking-club.com/> (дата обращения: 25.05.2023г.).
13. Рецепты дом кухни: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.vkysno.kiev.ua> (дата обращения: 25.05.2023г.).
14. Рецепты и кулинария: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.cerpak.com> (дата обращения: 26.05.202г.).
15. Хорошая кухня: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.good-cook.ru> (дата обращения: 26.05.2023г.).
16. Кулинар. Рецепты: [Электронный ресурс]. URL: <http://kulinar.showgodno.ru/index.html> (дата обращения: 26.05.2023г.).
17. Кулинар: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.cooking.ru/cats/children...en/abc-feeding/> (дата обращения: 26.05.2023г.).
18. Миллион меню: [Электронный ресурс]. URL: <http://www.millionmenu.ru> (дата обращения: 27.05.2023г.).

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ВВОДНЫЙ КОНТРОЛЬ

Входящая диагностика

Срок проведения: сентябрь (для группы 1-го года обучения) и первое занятие для вновь пришедшего учащегося (в течение первого и второго учебного года).

Цель: оценка исходного (начального) уровня знаний и умений учащихся перед началом образовательного процесса по программе.

Форма проведения: тестовые и практические задания.

Содержание контроля:

- Тестовые задания (1-6).
- Выполнение практического задания и самоанализ (задания 7-8).

Форма оценки: уровень (высокий, средний, низкий).

Критерии и параметры оценки:

Параметры оценки	Низкий уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Тестовые задания(1-6).	Не знает основы техники безопасности при работе на кухне. Не знает и путает кухонные инструменты. Не умеет производить первичную обработку овощей. Имеет поверхностные знания о способах нарезки. Не знает предназначения посуды и приборов. Не знает способов приготовления блюд из овощей и время приготовления блюд.	Частично знает основы техники безопасности при работе на кухне. Знает предназначение, неуверенно держит в руках нож. Путает последовательность обработки овощей. Знает частичные приемы нарезки. Знает предназначения посуды и приборов, но не умеет правильно применять их. Знает способы приготовления блюд из овощей, но путает время приготовления блюд.	Знает основы техники безопасности при работе на кухне. Хорошо знает все инструменты и применяет их в работе. Хорошо производит первичную обработку, соблюдает все этапы. Знает все основные приемы нарезки овощей. Хорошо знает предназначение посуды и приборов, умеет правильно пользоваться ими. Знает способы приготовления блюд из овощей, и время приготовления блюд.
Выполнение практического задания (7).	Выполняет работу без инициативы и не аккуратно, нет желания проявлять фантазию. Не умеет пользоваться ножом и столовыми приборами. Техника выполнения работы не соблюдается.	Выполняет работу аккуратно. Не умеет работать самостоятельно. Умеет пользоваться ножом, но путает назначение столовых приборов. Допущены незначительные ошибки в про-	Выполняет работу заинтересованно и аккуратно. Всегда проявляет фантазию. Умеет пользоваться ножом и столовыми приборами. Владение техникой работы. Организация рабочего

	лась. Отсутствуют умения в организации рабочего места. ТБ соблюдается. Нарезка овощей выполнена неаккуратно.	цессе выполнения работы. Организация рабочего места и соблюдение ТБ. Нарезка овощей выполнена с незначительными погрешностями в аккуратности.	места и соблюдение ТБ. Аккуратность при выполнении работы.
Самоанализ (задание 8).	Оценка работы не соответствует действительности (завышена или занижена). От объяснений учащийся отказывается или затрудняется их дать. Наблюдаются трудности в общении с педагогом.	Учащийся даёт адекватную оценку своей работе без аргументации. В диалоге с педагогом даёт односложные ответы.	Учащийся адекватно оценивает работу с точки зрения техники и аккуратности. Аргументирует свою оценку. Вступает в диалог с педагогом.

Методика оценки и подсчета результата по каждому параметру.

1. Ответы на вопросы теста.

Методика подсчета результата. В тесте – 6 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, частично правильный – в 0,5 балла, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать воспитанник – 6.

От 5 до 6 баллов – высокий уровень знаний;

от 3 до 4 баллов - средний уровень знаний;

от 0 до 2 баллов – низкий уровень знаний.

2. Выполнение практического задания.

Методика подсчета результата. Смотреть согласно критериям таблицы выше.

3. Самоанализ.

Методика подсчета результата. Смотреть согласно критериям таблицы выше.

Параметры оценки общего результата: оценка «+» или «-».

Методика определения общего результата:

- *высокий уровень* - положительный результат (+) по трём заданиям;
- *средний уровень* - положительный результат (+) по двум заданиям;
- *низкий уровень* - положительный результат (+) по одному заданию или при невыполнении двух или трёх заданий (-).

Форма фиксации результата: протокол (Приложение).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО КОНТРОЛЯ

1. Отметь нужное.

К столовой посуде не относят:

- | | |
|--------------|--------------|
| а) салатник; | г) миска; |
| б) тарелка; | д) розетка; |
| в) блюдо; | е) половник. |

2. Определи последовательность действий первичной обработки картофеля и расставь цифры:

- ... - ополаскивание;
- ... - мойка;
- ... - переборка (сортировка);
- ... - очистка;
- ... - доочистка (удаление глазков);
- ... - нарезка

3. Обведи кружочком правильные ответы:

При нарезке лука можно использовать следующие формы:

- | | |
|------------|----------------|
| а) кольца; | г) полукольца; |
| б) кубики; | д) брусочками. |
| в) крошка; | |

4. Дай определение.

Тушение овощей – это ... _____

5. Составь алгоритм действий.

Как правильно браться за горячую кастрюлю?

1. _____
2. _____
3. _____

6. Допиши предложение.

При полной сервировке стола к обеду вилку кладут ... _____

7. Произведи нарезку овощей, используя таблицу.

8. Прокомментируй и оцени свою работу с точки зрения техники и аккуратности.

НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ					
					
ЛОМТИКАМИ И ДОЛЬКАМИ	СОЛОМКОЙ	КУБИКАМИ	БРУСОЧКАМИ		
					
КОЛЬЦАМИ И ПОЛУКОЛЬЦАМИ	КВАДРАТИКАМИ	КРУЖОЧКАМИ			
Нарезка картофеля и овощей: Картофель и овощи нарезаются непосредственно перед тепловой обработкой. Форма нарезки овощей должна соответствовать форме остальных продуктов, входящих в состав блюда. Это придает блюду привлекательный вид, кроме того при тепловой обработке достигается одновременная готовность этих овощей.					

Ответы к тестовому заданию:

1. г), д). е)

2. 5 - ополаскивание;

2 - мойка;

1- переборка (сортировка);

3 - очистка;

4 - доочистка (удаление глазков);

6- нарезка

3. а) кольца;

г) полукольца;

б) кубики;

д) брусочками.

в) крошка;

4. Тушение овощей – это... приготовление блюда с помощью масла, воды и кислот, соединенных вместе. Это процесс вспомогательный, во всех случаях завершающий: соединение жарения и варки.

5. 1. Пользоваться прихватками

2. Не доливать жидкость до краев

3. С горячей посуды поднимать крышку от себя.

6. При полной сервировке стола к обеду вилку кладут ...слева от тарелки, зубцами вверх.

ПРОМЕЖУТОЧНЫ КОНТРОЛЬ*Текущая диагностика*

Срок проведения: декабрь - январь.

Цель: оценка качества усвоения учащимися содержания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы в середине учебного года.

Форма проведения: творческое занятие.

Содержание контроля:

- Тестовые задания (задания 1-10).
- Выполнение практического задания и дегустация блюда (задания 11-12).

Форма оценки: уровень (высокий, средний, низкий).

Параметры оценки и методика подсчета результата по каждому параметру.

1. Ответы на вопросы теста.

Методика подсчета результата. В тесте – 10 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, частично правильный – в 0,5 балла, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать воспитанник – 10.

От 8 до 10 баллов – высокий уровень знаний;

от 4 до 7 баллов - средний уровень знаний;

от 0 до 3 баллов – низкий уровень знаний.

2. Практическое задание по выбору учащегося (приготовление блюда) и дегустация

Методика подсчета результата. Оценивается блюдо по четверым показателям. Каждый показатель оценивается в 3, 2 или 1 балл. Максимальное количество баллов, которое может набрать воспитанник – 12.

От 10 до 12 баллов – высокий уровень умений;

от 5 до 9 баллов - средний уровень умений;

от 1 до 4 баллов – низкий уровень умений.

Критерии	1 балл	2 балла	3 балла
Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи.	Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.	Незначительные изменения в технологии приготовления блюда.	Блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
Эстетическое оформление блюда.	Утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию.	Неравномерная форма нарезки.	Соответствует внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре.
Вкусовые качества.	Резко пересоленное блюдо.	Слабовыраженный вкус.	Соответствует вкусу
Соблюдение ТБ при работе.	Не соблюдены требования к ТБ	Частично соблюдены	Соблюдены все требования

Форма фиксации результата: протокол (Приложение).

Параметры оценки: оценка «+» или «-».

Методика определения результата:

- *высокий уровень* - положительный результат (+) по трём заданиям;
- *средний уровень* - положительный результат (+) по двум заданиям;
- *низкий уровень* - положительный результат (+) по одному заданию или при невыполнении двух или трёх заданий (-).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

1. Выбери и отметь не правильный ответ.

Для заготовки продуктов применяются:

- | | |
|--------------|-----------------|
| а) сушка; | г) пряжение; |
| б) соление; | д) маринование. |
| в) копчение; | |

2. Выбери правильный ответ и допиши предложение.

При заготовке продуктов консервантами являются: _____

- | | |
|----------------------|----------------------|
| а) сахар; | г) пищевая сода; |
| б) уксусная кислота; | д) лимонная кислота. |
| в) соль; | |

3. Выбери и отметь кружочком правильный ответ.

Крахмал получают из:

- | | |
|-------------|---------------|
| а) риса; | г) пшеницы; |
| б) яблок; | д) картофеля. |
| в) капусты; | |

4. Подчеркни нужное.

Картофель следует хранить:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| а) на свету при температуре +18 С; | г) в темноте при температуре + 5 С; |
| б) в темноте при температуре + 18 С; | д) в морозильнике при температуре - 18 С. |
| в) на свету при температуре +5С; | |

5. Выбери и отметь кружочком правильный ответ.

При заготовке рыбы для длительного хранения её:

- | | | |
|-----------|------------|------------------|
| а) солят; | в) жарят; | д) замораживают; |
| б) вялят; | г) коптят; | е) маринуют. |

6. Выбери и отметь не правильный ответ.

Из яиц можно приготовить:

- | | | |
|-------------|-------------------|-------------|
| а) яичницу; | в) кулебяку; | д) форшмак. |
| б) омлет; | г) гоголь-моголь; | |

7. Выбери нужное, напиши ответ на вопрос.

Из рыбного фарша нельзя приготовить: _____

а) паштет; б) омлет; в) котлеты; г) пельмени.

8. Выбери и отметь правильный ответ.

Салат из свежих овощей украшают:

а) зеленью; в) папильотками; д) искусственными цветами.
б) майонезом; г) фигурной нарезкой;

9. Выбери и отметь правильный ответ.

При сервировке стола к обеду ложку кладут:

а) в тарелку; в) слева от тарелки; д) в специальную укладку.
б) перед тарелкой; г) справа от тарелки;

10. Подчеркни верный ответ.

При сервировке стола к обеду вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх; г) слева от тарелки зубцами вниз;
б) слева от тарелки зубцами вверх; д) в специальную укладку.
в) справа от тарелки зубцами вниз;

11. Приготовить блюдо по выбору учащегося.

12. Дегустация блюда. Оценить собственную работу с точки зрения техники и аккуратности.

Ответы на тестовые задания:

1. г)

2. При заготовке продуктов консервантами являются: уксусная кислота, сахар, соль.

3. а), г), д).

4. г) в темноте при температуре + 5 С;

5. а), б), г), д). е)

6. в)

7. Из рыбного фарша нельзя приготовить: омлет

8. а)

9. г)

10. б) слева от тарелки зубцами вверх

ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ*Итоговая диагностика*

Срок проведения: май.

Цели:

- Оценка качества усвоения учащимися содержания дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы за весь период обучения.
- Сравнительный анализ качества выполненных работ начала и конца обучения (выявление роста качеств исполнительского мастерства).

Форма проведения: кулинарный баттл «Кулинарная энциклопедия».

Форма оценки: уровень (высокий, средний, низкий).

Форма фиксации результата: протокол баттла.

Ход:**I. Организационный момент.**

1. Приветствие. Психологический настрой (релаксационная минутка).

2. Проверка готовности к занятию.

3. Введение в тему.

- Сегодня мы проведем с вами кулинарный баттл. Баттл – это своего рода соревнование на выявление лучшего в кулинарном искусстве. Проверим уровень ваших знаний, пополним их запас и узнаем, на что способны наши участники. Вы уже разделились на команды. А вот жюри у нас ещё нет. Предлагаю, нашим гостям выбрать жюри.

(Выбираются члены жюри)

Капитаны команд озвучивают девизы:

1 команда:

Человеку нужно есть.
Чтобы встать, и чтобы сесть,
Чтобы прыгать, кувыркаться,
Песни петь, дружить, смеяться,

2 команда:

Чтоб расти и развиваться
И при этом не болеть
Нужно правильно питаться
С самых юных лет уметь.

II. Теоретическая часть (работа в командах).

Первое задание - Тест.

Задание. Отметить галочками правильные ответы.

Оценка. За каждый правильный ответ по 1 баллу, проверяют соперники.

Второе задание - «Найди пару».

Задание. Составить разрезанные карточки и называть пословицы и поговорки о еде, приёме пищи.

Оценка. За каждый правильный ответ по 1 баллу. Называют вслух по очереди (кто больше).

Третье задание - «Эрудит».

Задание. Капитаны команд соревнуются в быстроте и правильности ответов.

Вопросы:

1. Продукт, от которого не становится сладко во рту, сколько ни повторяй. (халва)

2. Что, по народным представлениям, означало начало всего живого (яйцо).

3. В средние века рыцари этот овощ носили на груди как талисман (лук).

4. Продукт, простудивший старика Хоттабыча (Мороженое).

5. Исходное сырьё, используемое при изготовлении кареты Золушки (тыква).

6. Что на сковороду наливают, да вчетверо сгибают? (блины).

7. Какой напиток пришел к нам из Китая? (чай)

8. Какой овощ привез в Россию Петр I? (картофель).

9. Какой продукт можно получить из свёклы или тростника? (Сахар.)

10. Самый ценный продукт питания для новорождённых. (Молоко.)

Оценка. За каждый правильный ответ по 1 баллу. Ответы называют вслух (первый поднявший руку).

Четвертое задание - «Вершки и корешки».

Задание.

Назовите овощи, у которых люди употребляют в пищу клубни (картофель, репа...).

Назовите растения, у которых употребляют в пищу листья (капуста, салат, щавель.)

Назовите растения, у которых употребляют в пищу семена (фасоль, подсолнух.)

Оценка. За каждый правильный ответ по 1 баллу. Ответы называют вслух (первый поднявший руку).

Пятое задание - «Кулинарный».

Задание. Выберите из представленных те продукты, которые нужны для приготовления салата «Зимний».

Оценка. За каждый правильно выбранный ингредиент - 1 балл.

Физминутка

Я буду называть овощи. Если едим подземные части этих продуктов, надо присесть, если наземные – встать во весь рост и вытянуть руки вверх: картофель, фасоль, морковь, помидор, свёкла, огурец, репа, тыква.

III. Практическая работа.

Шестое задание - «Запомни предметы».

Задание. На столе разложены 10 предметов кухонного инвентаря. Представители от команды за 10 секунд должны запомнить, как можно больше предметов. Предметы закрываются. Участник старается припомнить и назвать их.

Оценка. Сколько предметов назовет участник, столько жюри присуждает игроку баллов.

Седьмое задание - «Яблоко».

Повторение правил безопасной работы кухонным ножом.

Гигиенические правила (вымыть руки, надеть фартук).

Задание. Представители от команд должны быстро и качественно нарезать яблоко тонкими кружочками.

Оценка. Победитель в этом конкурсе приносит своей команде очки по 5 бальной системе.

Восьмое задание – «Сервировка».

- В процессе изучения тем по разделу «Питание» вы узнавали новые слова. Одно из них: сервировка. Давайте вспомним определение: сервировка – это...

Гигиенические правила (вымыть руки, надеть фартук).

Задание. Учащиеся командой сервируют стол к ужину (вымыть руки)

Дополнительные вопросы:

1. С помощью какого прибора следует, есть котлету?
2. В какой последовательности кладут приборы для нескольких блюд?
3. Куда нужно положить салфетку?
4. Какие приборы нужны для запеканки?
5. Каким прибором можно взять салат из общего блюда?
6. Как достать далеко стоящий предмет?

Оценка. Проверка сервировки по 5-бальной системе.

IV. Итог занятия.

Подведение итогов. Награждение. Чаепитие. Обмен семейными рецептами.

Протокол оценок для жюри

Название конкурсов	1 команда	2 команда
1.Тест(оценивается от 0-5б)		
2.«Найди пару» (оценивается от 0-5б)		
3.«Эрудит» (оценивается от 0-5б)		
4.«Вершки и корешки» (оценивается от 0-3б)		
5.«Кулинарный» (оценивается от 0-6б)		
6.«Запомни предметы» (оценивается от 0-10б)		
7.«Яблоко» (оценивается от 0-5б)		
8.«Сервировка» (оценивается от 0-5б, доп + 6 б.)		
Общий итог:		

Ведомость игры

Фамилия, имя учащихся	1 зад-е	2 зад-е	3 зад-е	4 зад-е	5 зад-е	6 зад-е	7 зад-е	8 зад-е	Балл

Параметры оценки и методика подсчета результата по каждому заданию

Методика подсчета результата.

1. Конкурс «Тест». В тесте – 5 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 5.

2. «Найди пару» - 5 заданий. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 5.

3. «Эрудит» - 10 вопросов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 10.

4. «Вершки и корешки» - 3 вопроса. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 3.

5. «Кулинарный» - 6 наименований продуктов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл, неправильный – 0 баллов. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 6.

6. «Запомни предметы» 10 наименований кухонных предметов. Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 10.

7. «Яблоко» - нарезка. За качество нарезки команда может заработать – 5 баллов.

8. «Сервировка» - оценивается правильность сервировки стола. Максимальное количество баллов, которое может набрать команда – 5 + 6 за правильность ответов на дополнительные вопросы.

Итого, в общем, команда и индивидуально участник баттла может набрать – 55 баллов.

Критерии:

От 38 до 55 баллов – высокий уровень знаний и умений;

от 19 до 37 баллов - средний уровень знаний и умений;

от 1- до 18 баллов – низкий уровень знаний и умений.

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ КОНТРОЛЯ УЧАЩИХСЯ ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ (УЧАЩИЕСЯ, ЗАВЕРШАЮЩИЕ ОБУЧЕНИЕ)

Название объединения: «Мастерская вкуса»

ФИО педагога: Чернова Ольга Ибрагимовна

Образовательная программа и срок ее реализации: «Властины вкуса»

№ учебной группы: 3-1

Год обучения: _____

Учебный год: _____

№	Вид контроля Ф.И. учащегося	ТЕКУЩИЙ		ИТОГОВЫЙ	Уровень освоения программы
		Тестовые задания	Практическое задание	Кулинарный баттл	
1					
2					
3					
...					
...					
ИТОГ КОНТРОЛЯ УЧАЩИХСЯ					
	Высокий уровень (чел./%)				
	Средний уровень (чел./%)				
	Низкий уровень (чел./%)				
	ВСЕГО (чел./%)				
	Качество обученности (%)				
	ПОДПИСЬ ПЕДАГОГА:				
	Подписи членов комиссии:				

Примечание. Протокол заполняется в течение учебного года по мере проведения аттестации учащихся.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ
Второй год обучения
Раздел № 5. Первые блюда
«Без обеда не красна беседа» (итоговое занятие)

Цель: оценка качества усвоения учащимися содержания отдельного раздела дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Властелины вкуса».

Форма проведения: кулинарный поединок.

Содержание контроля:

Контрольные вопросы.

Творческие задания.

Выполнение практической работы и самоанализ изделия.

Форма оценки: уровень (высокий, средний, низкий);

параметры оценки: оценка «+» или «-».

Методика определения результата:

- высокий уровень - положительный результат (+) по трём заданиям;
- средний уровень - положительный результат (+) по двум заданиям;
- низкий уровень - положительный результат (+) по одному заданию или при невыполнении двух или трёх заданий (-).

Методическое обеспечение занятия: оценочная ведомость подведения итогов игры.

Ход занятия

1. Орг. момент:(2мин.)

Проверить готовность к занятию, выявить отсутствующих (если есть), назначить дежурных.

2.Повторение пройденного материала - технология игрового обучения:(30мин)

Слово педагога: «Без обеда не красна беседа» гласит русская пословица. И вы знаете что главное блюдо обеда - это супы. Вы научились готовить разнообразные супы. Перечислите их (борщ, щи, крупяной, молочный, картофельный, рыбный, с макаронными изделиями).

Объявить цель занятия. А чтобы проверить, как вы усвоили данный материал, я предлагаю вам разделиться на две подгруппы и сыграть в игру «Слабое звено»

Проведение игры «Слабое звено»

Активность учащихся регистрируется в ведомости №1. Оценки выставляются в ведомости №2.

Цель игры:

- *образовательная:* проверить степень усвоения тем обучающимися, закрепить знания по этим темам.
- *воспитательная:* активизировать деятельность обучающихся, повысить стремление усваивать знания.

Условия игры: *Игра проводится в несколько туров. В 1 туре принимают участие все обучающиеся группы. Каждому задается по одному вопросу, те ребята, кто не ответит правильно на вопрос - выбывают из игры (слабое звено). По тому же принципу проводятся и последующие туры.*

Последний тур (финал) проводится с оставшимися учащимися (двумя или тремя). Победитель "сильное звено" группы.

Выбывшие из игры учащиеся - "слабые звенья", могут принимать участие в игре, только в другом качестве: если участник игры не может ответить на вопрос, то с разрешения педагога на него отвечают "слабые звенья".

Формы оценки: 5 - выставляется участникам финала и полуфинала, остальные оценки - за активность участия в игре.

Выводы: *Проведение игры способствует стиранию грани "учащийся - педагог"; остается желание ответить на вопрос, в процессе игры даже вышедшие из игры участники самопроизвольно мыслят про себя (или по разрешению педагога вслух), дают ответы на звучащие вопросы; обучающиеся лучше усваивают тему.*

Вопросы для игры "Слабое звено"- тема "Первые блюда"

- Форма нарезки овощей для супа с вермишелью (соломка)
- Можно ли сварить суп харчо со свининой? (нет)
- Форма нарезки овощей для супа рисового. (кубики)
- С какой крупой варят суп полевой? (пшено)
- Общие правила подачи заправочных супов (в подогретую тарелку мясо или рыбу, или курицу и т.д. + суп + сметана (если нужно) + зелень)
- С какой крупой можно приготовить суп крестьянский? (перловая, овсяная, пшенная)
- Какие солянки подают без сметаны? (рыбные)
- Какой рассольник подают с льезоном? (московский)
- Какую солянку готовят с картофелем? (домашняя)
- Суп с солеными огурцами (рассольник)
- Какие щи варят без капусты? (зеленые)
- Нужен ли для приготовления щей из свежей капусты картофель? (нет)
- Какие супы заправляют пассированной мукой? (супы без крахмалосодержащих продуктов)
- Как подготавливают квашеную капусту для приготовления щей из квашеной капусты? (тушат)
- Какие супы подают со сметаной? (щи, борщи, рассольники, солянки, суп крестьянский)
- Без чего не приготовишь борщ? (без свеклы)

- Какие щи варят с крупой (по-уральски)
- Что нужно сделать с рассолом огуречным чтобы добавить его в рассольник? (процедить, прокипятить)
- Характерная особенность рассольника ленинградского (варят с крупой)
- Какой борщ подают с фрикадельками? (сибирский)
- Форма нарезки капусты в борще флотском (шашки)
- Форма нарезки картофеля в супе картофельном с рисом (кубики)
- С какой крупой варят харчо? (рис)
- Характерная особенность варки борща украинского (перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком, варят со сладким перцем)
- Входит ли в состав супа полевого морковь? (нет)
- Когда при варке супов добавляют соль и специи? (за 5 минут до готовности)
- При каком кипении варят супы? (слабом)
- Когда при варке супов закладывают кислотосодержащие продукты? (в конце варки)
- Как приготавливают крупу для варки супов? (перебирают, промывают)
- Какие супы называют заправочными? (которые заправляют пассированными овощами)
- Норма отпуска 1 порции супа (500 гр.)
- Один из способов подготовки свеклы для борща (тушение, пассирование или варка)
- Для чего при тушении свеклы добавляют уксус? (для сохранения цвета)
- Какие щи подают в горшочке? (суточные)
- Рассольник с капустой (домашний)
- Какой овощ входит в состав всех заправочных супов? (лук)
- Какие супы подают с кружочком очищенного лимона? (солянки)
- Какой рассольник готовят без картофеля? (московский)
- Можно ли из свежей капусты приготовить щи по-уральски? (нет, только из квашеной)
- Если щи из свежей капусты с картофелем варят с ранней капустой, ее закладывают до или после картофеля? (после)
- Когда при варке супов закладывают пассированные овощи? (за 10-15 мин до готовности)
- Почему перловую крупу перед закладкой в суп отдельно отваривают до полуготовности и промывают? (так как отвар темного цвета и слизистой консистенции, это ухудшает качество супов)
- Борщ с фасолью (сибирский)
- какие супы готовят на концентрированных бульонах (солянки)
- t° подачи заправочных супов (75°)
- Виды бульонов (мясной, мясокостный, костный, из птицы, рыбный)
- Какие специи используют при варке супов (перец, лавровый лист)
- Ассортимент борщей
- Ассортимент щей
- Ассортимент рассольников
- Ассортимент солянок

- Ассортимент картофельных супов
- Как приготовить бобовые для варки супов? (перебрать, промыть, замочить в холодной воде)
- На каком бульоне готовят рассольник московский? (куриный)
- Перечислите сырье, входящее в состав супа картофельного с вермишелью (картофель, лук, морковь, вермишель, жир, зелень)
- Норма сметаны для подачи 1 порции супа (10 гр.)
- Соотношение воды и мясопродуктов для варки нормального бульона (5:1)
- Какой водой заливают мясопродукты при варке бульонов? (холодной)
- Почему нельзя варить бульоны на сильном огне? (бульон мутный, вкус эмульгированного жира)
- Жидкая основа заправочных супов (бульон, отвар, вода)
- Что используют для придания рассольникам острого вкуса? (огуречный рассол)
- Грузинский суп (харчо)
- Какие бобовые используют для варки супов (горох, фасоль, чечевица)
- Какое мясо используют для подачи супа полевого? (никакое)
- Чем отличается суп рисовый от харчо? (больше мяса, харчо острый, нет моркови)

3. Практическая часть - групповые технологии (40 мин.)

Слово педагога: Молодцы ребята, справились с вопросами, а теперь я предлагаю подгруппам приготовить суп по выбору. Вам необходимо распределить свои обязанности, кто, чем будет заниматься. Напомните основные этапы приготовления супа. Перечислите их (подготовка овощей – чистка, нарезка; варка бульон; закладка продуктов в бульон; пассирование овощей; заправка супа). Будет оцениваться вкусовые качества, правильность нарезки и подача блюда, правила соблюдения техники безопасности. Время на приготовление отводится 30 минут.

В ходе работы проводится текущий инструктаж по мере необходимости, проверяется порядок выполнения задания, аккуратность в работе, чистота рабочих мест.

4. Дегустация (10 мин.)

Дежурные производят сервировку стола.

Слово педагога: Ребята, отведенное время вышло, и я чувствую аромат ваших супов. Сейчас я предлагаю вам продегустировать суп другой подгруппы. И дать оценку качества готового блюда. Если есть ошибки, указать какие. Записать результат в оценочную ведомость № 2. *Дежурные убирают со стола.*

5. Самостоятельная работа - технология игрового обучения (7 мин.)

Слово педагога: Вы справились с этим заданием, оценили работу своих товарищей, я предлагаю вам поучаствовать в мини соревновании.

Проведение соревнования.

Дается задание каждой подгруппе: заполнить в таблицах №1, 2 (приложение) пустующие клетки. Дается старт. Побеждает тот, кто быстрее выполнит

задание. Оценки выставляются в ведомости № 2.

6. Подведение итогов урока. Рефлексия. (6 мин).

Итоги занятия подводятся в оценочной ведомости и оглашаются обучающимся. **Слово педагога:** Молодцы, ребята. Поработали все хорошо.

-Что вам понравилась сегодня на занятии?

-Что вы запомнили важного и главного для себя?

-Что вам могло бы пригодиться в жизни?

Я очень надеюсь, что полученные знания, будут закреплены дома, и вы сможете порадовать своих близких и родных вкусным супом, приготовленный вами.

На следующий учебный год мы продолжим изучать эту тему. Ведь разнообразие супов очень велико.

На этом наше занятие подошло к концу. Всем спасибо!

Ведомость игры "Слабое звено"

Фамилия, имя обучающихся	1 тур	2 тур	3 тур	4 тур	5 тур	6 тур	Места	Оценка

Оценочная ведомость № 2

Группы	Оценки			Итоговая оценка
	Игра "Слабое звено"	Приготовление супа	Задания	
1 группа				
2 группа				

Задание №1. По заправочным супам

Задание: Отметить галочками сырье, которое входит в состав данных супов

Наименование продуктов	Супы		
	Борщ	Суп картофельный	Щи из квашеной капусты
Капуста квашеная			
Лук			
Морковь			
Жир			
Уксус			
Говядина			
Сметана			
Свекла			
Картофель			

Томат			
Сахар			
Соль			
Специи			
Рис			

Задание №2. По заправочным супам

Задание: Отметить галочками сырье, которое входит в состав данных супов

Наименование продуктов	Супы		
	Крупяной суп	Суп с лапшой	Рыбный суп
Свинина			
Рассол			
Рис			
Свекла			
Сметана			
Соль			
Специи			
Лук			
Морковь			
Жир			
Уксус			
Говядина			
Картофель			
Томат			
Огурцы соленые			
Перец сладкий			
Мука			
Сахар			
Чеснок			
Зелень			
Капуста			
Рыба			
Лапша			

ГЛОССАРИЙ

Специальные термины

Агар - желерующее вещество, получаемое из морских водорослей.

Ассортимент – это достаточно большая совокупность товаров, объединенных каким-либо общим признаком (сырье, назначение, производитель и пр.), различающихся друг от друга по другим признакам.

Бланшировать - ошпаривать продукты кипятком или паром.

Брез- жир, снятый во время варки бульона.

Взбить - превратить в пену.

Водяная баня - посуда с кипящей водой, в которой помещена посуда меньшего размера с продуктами.

Выпечка – это хлебобулочные и кондитерские изделия, которые готовятся методом выпекания, и кроме того сам процесс.

Гарнир - продукты, подаваемые к основному блюду.

Глазировать - покрывать изделие горячей помадкой.

Дегустация – это кулинарный термин, означающий «внимательное оценивание вкуса различных продуктов» и сосредоточение внимания на вкусовой системе, ощущениях, высоком кулинарном искусстве и хорошей компании.

Десерт(франц. dessert) - фрукты, конфеты или сладкое блюдо, подаваемое в конце обеда.

Жарить во фритюрнице - обжарить, погружая в жир наполовину.

Желатин - экстракт клейких веществ костей мяса говядины. Используются для приготовления желе, заливных.

Закипятить - произвести неполное кипение жидкости.

Запанировать - обваливать (в сухариках или муке) полуфабрикаты.

Заправить - добавить к блюду специи или масло, майонез.

Изделие - вещь, сделанная из чего-нибудь, товар.

Ингредиенты(кулинария)— исходные продукты для приготовления какого-либо блюда.

Калорийность (от калории — старой единицы измерения энергии) - энергетическая ценность пищи — количество энергии, получаемой организмом из продукта питания.

Калькуляция - эффективный метод бухгалтерского учета, определенный порядок расчета себестоимости единицы продукции, работ, услуг по установленным статьям расходов в денежном выражении.

Канapé - маленькие бутерброды на поджаренном хлебе.

Кляр - жидкое тесто, куда обмакивают кусочки продуктов перед жарением.

Консистенция - степень густоты продуктов.

Крем - сладкое густое кушанье (может быть из взбитых сливок с шоколадом, фруктовым соком и т. п.).

Маринад - рассол для консервирования овощей.

Напиток (от гл. напитать) — жидкость, предназначенная для питья.

Начинка - то, что кладётся внутрь пирога, конфет и т. п.

Откинуть - выложить продукт из воды на дуршлаг.

Пассировать - обжарить в небольшом количестве жира до образования золотистой корочки.

Пищевая ценность – это комплекс свойств пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и в основных питательных веществах.

Печенье – небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста.

Приправы – это то, чем приправляют, сдабривают, облагораживают пищу, подмешивают к ней нечто, улучшающее ее общий вкус.

Припускание - тепловая обработка продукта в собственном соку или с добавлением бульона, воды.

Пюре - протертая масса из вареных или сырых плодов, ягод, овощей.

Рецепт (кулинарный) - руководство по приготовлению кулинарного изделия. Содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке.

Сандвич - два сложенных вместе ломтиков хлеба с маслом и какой-либо закуской между ними.

Сервировка (от фр. service) — термин в кулинарии, который обозначает ряд связанных процессов при приеме пищи: процесс накрытия стола, с размещением на нём кувертов (столовых приборов).

Сотейник - посуда с широким дном

Суфле - воздушный пирог, который готовят из пюре, смешанных со взбитыми сливками и запеченных в духовке

Тарталетки - корзиночки из теста

Тушение(кулинария) - это процесс термической обработки продуктов в небольшом количестве жидкости.

Филе - мякоть мяса или рыбы без костей.

Формовка - технологический процесс изготовления форм, придания формы воплощается в огромном спектре разнообразных производств.

Фритюр - смесь жиров для жарения. По весу берется раза в четыре больше чем продуктов, предназначенные для жарения.

Цедра - верхний слой апельсиновой или лимонной кожуры.

Шинковать - резать (чаще всего овощи) узкими длинными полосками, соломкой.

Этикет (фр. etiquette – ярлык, этикетка) – совокупность правил и норм поведения, регулирующих внешние проявления человеческих взаимоотношений, составная часть внешней культуры человека и общества.

Профессии, связанные с кулинарией, пищевой промышленностью

Бариста— кофевар, специалист по приготовлению кофе (в основном именно эспresso), умеющий правильно приготовить кофе (в том числе с использованием искусства латте-арт) или напитки на его основе и подать посетителю.

Бармен — человек, находящийся за барной стойкой и занимающийся приготовлением напитков и коктейлей.

Бартендер— это бармен, но не только. Этот специалист также составляет барную карту, придумывает или подбирает коктейли в соответствии с концепцией заведения, заведует ассортиментом напитков.

Дегустатор - специалист по сенсорному анализу. Он определяет качество продукта (чая, вина и т.п.) на вкус и нюх.

Инженер-технолог цеха шоколадной массы — узкоспециализированный работник кондитерской фабрики, цель которого — разработка новых уникальных вкусов для шоколадных изделий.

Кондитер (повар-кондитер) - мастер по изготовлению сладостей.

Купажист- человек, который смешивает исходные продукты для получения нового вкуса.

Метрдотель- менеджер зала ресторана или кафе, часто при отеле. Он руководит командой официантов и иногда охраной.

Официант - работник, подающий посетителям кушанья в ресторане, столовой.

Пекарь (пекарь-кондитер, хлебопёк) - специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Повар - это специалист по приготовлению пищи.

Технолог общественного питания - это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

Технолог пищевого производства — специалист, отвечающий за качество производимых пищевых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Шоколатье — вид предпринимательской деятельности, а также название человека, им занимающегося. Шоколатье производит шоколад, кондитерские изделия из него, которые продает на месте их производства.