

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного
образования
«Центр детского творчества «Стрекоза»

Принята на заседании
Педагогического совета
Протокол № 4 от «27» 05 2024г.
Утверждаю
Директор МБУДО «ЦДТ «Стрекоза»
Чудакова Елена Александровна
Приказ № 77 от «27» 05 2024г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

«Школа кулинарии»

Направленность: социально-гуманитарная
Возраст учащихся: 15-17 лет
Срок освоения программы: 36 учебных недель (144 уч. часа)

Автор:
МБУДО «ЦДТ «Стрекоза»

г. Рязань
2024

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

дополнительной общеразвивающей программы «Школа кулинарии»

Кулинария – это «кухонное ремесло», область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов. Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют в разных странах, отражая уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Приготовление пищи само по себе сильно зависит и от умения и образования повара.

Даная программа «Школа кулинарии» направлена на повышение интереса к поварскому искусству, профориентации, способствует развитию познавательной активности обучающихся и их творческого мышления.

Направленность программы Дополнительная общеразвивающая программа «Школа кулинарии» (далее – Программа) имеет социально-гуманитарную направленность.

Новизна состоит в том, что Программа дает возможность получить навыки обработки продуктов питания и приготовления пищи в рамках дальнейшей профориентации, а также развивает творческие способности обучающихся.

Программа включена в образовательную программу МБУДО ЦДТ «Стрекоза» с целью содействия эстетическому, патриотическому, этнокультурному воспитанию детей путем приобщения к искусству приготовления пищи. Социально-гуманитарная направленность программы проявляется в формировании у обучающихся социальной компетентности как основы социализации, развитии социальной активности.

Актуальность Программы заключается в том, что экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания занимают особое место в повседневной жизни. Кулинария – искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение красиво подать блюдо – воспитывает эстетический вкус. Навыки и умения, сформированные в детстве, остаются на всю жизнь. На занятиях по Программе обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и т.д.

Педагогическая целесообразность Программы. В процессе реализации Программы у обучающихся формируются навыки индивидуальной и коллективной работы.

Практическая деятельность обучающихся на занятиях по Программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определять простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов.

Адресат Программы: которые комплектуются из обучающихся 15-17 лет. Количество обучающихся в группе – 15 человек.

Условия набора: принимаются все желающие, проявляющие интерес к кулинарному искусству.

Условия формирования групп: занятия по Программе ведутся в разновозрастных группах.

Уровень Программы – базовый.

Объем и срок освоения Программы. Программа рассчитана на 1 год обучения, 144 часа. Программа реализуется 2 раза в неделю по 2 часа.

Особенности организации образовательного процесса: Программа состоит из одного модуля и рассчитана на один год обучения.

Группы формируются с учётом возрастных психологических и индивидуальных особенностей обучающихся. Дополнительный набор в группы возможен на основании собеседования с учётом возможностей конкретного учащегося.

Форма обучения – очная. Форма занятий – групповая. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Учебные занятия предполагают учёт возрастных и психологических особенностей детей, что позволяет применять разнообразные методы, приёмы и формы обучения, а также варьировать объём усваиваемого материала.

Цель – заложить у обучающихся основы рационального питания, научить технологии приготовления пищи, способствовать профессиональному самоопределению.

Задачи Программы:

Обучающие:

- ознакомить с технологическим процессом приготовления пищи;
- ознакомить с правилами и приемами кулинарной обработки продуктов.
- Работать с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- готовить простейшие блюда;
- грамотно использовать профессиональную терминологию;
- обучать приемам эстетичной подачи приготовленных блюд;
- обучать правилам санитарии и гигиены.

Развивающие:

- формировать потребность в самостоятельной деятельности;
- способствовать развитию коммуникативных навыков;
- способствовать развитию фантазии, мышления, воображения;
- развивать интерес к кулинарному искусству.

Воспитательные:

- прививать общие трудовые навыки и умения;
- способствовать формированию толерантного отношения к кулинарным традициям других народов и культур;
- воспитывать аккуратность в ведении домашнего хозяйства;
- воспитывать трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели.

- воспитание культуры поведения и общения в коллективе;
- воспитание любви к театральному творчеству и искусству в целом;
- воспитание зрительской и актерской культуры;
- научить творчески, с воображением и фантазией, относиться к любому делу;
- устанавливать доброжелательные отношения со сверстниками и взрослыми;
- воспитывать самостоятельность, инициативу, чувство ответственности;
- развитие коммуникативных навыков.

Оценка качества реализации Программы. Текущий контроль знаний, а также творческие отчеты (игра-соревнование).

Аттестация (способы проверки результатов). В процессе обучения детей Программе отслеживаются несколько видов результатов:

- Текущий контроль (цель - выявление ошибок и успехов в освоении Программы у обучающихся).

- Тематический контроль (проверяется уровень освоения Программы за полугодие проводится по мере освоения каждой учебной темы).

- Итоговый контроль (определяется уровень знаний, умений, навыков по освоению Программы по окончании всего курса обучения).

- Результат обучения прослеживается в творческих достижениях обучающихся.

Отслеживание личностного развития детей осуществляется методом наблюдения и фиксируется в рабочей тетради педагога.

Форма фиксации – журнал объединения, тетрадь педагога, протокол аттестации, дипломы, грамоты.

Предполагаемые результаты освоения Программы:

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- приобретение уверенности в себе;
- приобретение навыков доброжелательного и уважительного общения, командной деятельности;
- развитие ответственности за качество своей деятельности;
- развитие способности к преодолению трудностей;
- развитие самостоятельности;
- приобретение навыков доброжелательного и уважительного общения.

Метапредметные результаты:

- умение находить несколько вариантов решения проблемы;
- умение устанавливать причинно-следственные связи;
- умение самостоятельно организовывать деятельность (целеполагание, планирование, анализ, рефлексия).
- умение инициировать взаимодействие с взрослыми - вступать в диалог, задавать вопросы;
- навыки коллективного планирования;
- умение взаимодействовать с любым партнером;
- навыки взаимопомощи в группе в решении общих задач;
- умение находить и исправлять ошибки в работе других участников группы.
- умение отвечать на незапланированные вопросы.

Предметные результаты – освоение опыта работы с пищевыми продуктами, правилами приготовления и сервировки различных блюд:

теория:

- принципы рационального питания;
- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правила эффективной организации рабочего места;
- правила и приемы кулинарного этикета;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;
- способы определения и отбора качественных продуктов;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила составления рецептов блюд;
- особенности национальных кухонь народов мира;
- способы и приемы кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них питательных веществ;
- правила подачи готовых блюд;

Практика:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- составлять рецепт блюда;
- правильно проводить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правильно подавать готовое блюдо;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

Учебный (тематический) план

№ п/ п	Разделы, название темы	Количество очасов			Формы аттестации / контроля
		Всег о	Теори я	Практик а	
1	Вводное занятие. Техника безопасности	4	4	-	Беседа
2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола	12	6	6	Устный опрос. Практическая работа
3	Инструменты и приспособления. Организация рабочего места	8	4	4	Устный опрос. Практическая работа
4	Салаты	36	12	24	Устный опрос. Практическая работа

5	Закуски	28	6	22	Устный опрос. Практическая работа
6	Блюда из яиц	12	4	8	Устный опрос. Практическая работа
7	Крупяные и макаронные изделия	18	10	8	Устный опрос. Практическая работа
8	Изделия из теста	24	4	20	Устный опрос. Практическая работа
9	Итоговое занятие	2	-	2	Игра - соревнование
	Всего	144	50	94	

2 Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Знакомство. Обсуждение организационных вопросов. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

Раздел 2. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола

Теория. Правила сервировки стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом. Правила употребления блюд.

Практика. Сервировка стола, подача блюд, варианты складывания салфеток.

Раздел 3. Инструменты и приспособления. Организация рабочего места

Теория. Инструменты и приспособления, применяемые при выполнении кулинарных работ. Современное электрооборудование для кухни (принципы работы и техника безопасности). Эффективная организация рабочего места.

Практика. Практическое задание по организации своего рабочего места.

Раздел 4. Салаты

Тема 4.1 Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов

Теория. Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека. Салаты из свежих продуктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

Практика. Салат из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов.

Тема 4.2 Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу»

Теория. Способы определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Американская кухня. Технология приготовления салата «Коул слоу».

Практика. Овощной салат «Коул слоу». Подача салата.

Тема 4.3 Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей

Теория. Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Приспособления для фигурной нарезки овощей. Украшения из вареных овощей.

Практика. Украшения из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

Тема 4.4 Салат оливье. Подача

Практика. Салат оливье. Украшения из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата оливье.

Тема 4.5 Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»

Практика. Сложный салат «Грибы на полянке». Оригинальная подача этого салата.

Тема 4.6 Салат «Новогодняя ёлочка». Оформление салата

Практика. Оригинальный праздничный салат. «Новогодняя елочка».

Раздел 5. Закуски

Тема 5.1 Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов.

Требования к приготовлению бутербродов

Теория. Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо – бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

Тема 5.2 Сложные холодные бутерброды

Практика. Сложные бутерброды для праздничного стола с использованием специальных приспособлений (работа с технологическими картами). Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

Тема 5.3 Горячие закрытые бутерброды

Практика. Сложный закрытый горячий бутерброд (хот-дог, сэндвич).
Подача горячих бутербродов.

Тема 5.4 Блюда французской кухни. Канапе

Практика. Французский закусочный бутерброд канапе с использованием специальных приспособлений. подача бутербродов.

Тема 5.5 Урок - соревнование «Воскресный завтрак»

Практика. Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак».

Раздел 6. Блюда из яиц

Тема 6.1 Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц

Теория. Питательная ценность яиц. Способы тепловой обработки яиц.

Тема 6.2 «Мраморные» яйца

Практика. Вареные яйца (вмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей). подача готовых блюд. Работа с технологическими картами.

Тема 6.3 Яйца жареные. Яичница по-болгарски

Практика. Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Яичница с овощами по-болгарски.

Тема 6.4 Французский омлет

Практика. Блюда французской кухни. Омлеты. Сложный омлет с начинкой по-французски.

Тема 6.5 «Гоголь - моголь»

Практика. Десертные блюда из яиц. Фруктово-ягодный «гоголь - моголь».

Раздел 7. Крупяные и макаронные изделия

Тема 7.1 Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий

Теория. Питательная ценность круп и макаронных изделий. Классификация круп и макаронных изделий. Блюда из круп и макаронных изделий. Виды каш и способы их приготовления. Способы приготовления макаронных изделий.

Тема 7.2 Каша. Русская национальная кухня. Манья каша

Теория. Каша. Особенности русской национальной кухни. Вязкие каши.

Практика. Вязкая манья каша.

Тема 7.3 Английская овсянка с бананом

Практика. Английская кухня. Английская овсяная каша с бананом. Работа с технологическими картами.

Тема 7.4 Пшеница

Практика. Крупа пшеница. Пшеница. Работа с технологическими картами.

Тема 7.5 Запеканка из макарон

Практика. Несливной способ приготовления макаронных изделий. Запеканка из макарон. Подача готового блюда.

Раздел 8. Изделия из теста

Тема 8.1 Мучные изделия. Виды теста

Теория. Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Бисквитное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления теста, причины. Приготовление теста для пирога. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

Тема 8.2 Русские блины

Практика. Особенности русской национальной кухни. Блины скороспелые.

Тема 8.3 Блинички с начинками

Практика. Блинички с творожной начинкой. Подача готового блюда.

Тема 8.4 Бисквитный пирог «Шарлотка с яблоками»

Практика. Яблочный бисквитный пирог. «Шарлотка». Подача готового блюда.

Тема 8.5 Невыпеченные сладкие мучные изделия. «Сладкие колбаски»

Практика. Невыпеченные сладкие блюда на основе печенья. «Шоколадная колбаска».

Тема 8.6 Урок - соревнование «Воскресный ужин»

Практика. Командное соревнование по сервировке стола к ужину и составлению меню.

Раздел 9. Итоговое занятие

Практика. Игра – соревнование по командам. Подведение итогов.

ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля:

- **входной контроль** осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;

- **текущий контроль** включает в себя устные опросы, групповые задания с технологическими картами приготовления блюд;

- **итоговый контроль** осуществляется в форме игры - соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При низком уровне освоения Программы:

- работа с технологическими картами с помощью учителя;
- затруднения при соблюдении рецептуры;
- низкая эстетика подачи готового блюда.

При среднем уровне освоения Программы:

- самостоятельная работа с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
- средний уровень соблюдения рецептуры;
- средний уровень эстетики подачи готового блюда. При высоком уровне освоения Программы обучающийся:

- быстрая и качественная работа с технологическими картами;
- высокий уровень соблюдения рецептуры;
- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, самостоятельно выполняя задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подаче изучаемых блюд.

ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Методическое обеспечение Программы

Реализация Программы предполагает следующие формы организации образовательной деятельности:

- групповые теоретические беседы с учащимися;
- индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам;
- групповые практические задания по приготовлению блюд;
- групповые практические задания по сервировке стола;
- устные опросы;
- игры – соревнования.

Материально - техническое обеспечение Программы

Технические средства обучения:

- компьютер

- средства аудио и видео визуализации
- DVD – фильм
- мультимедийные пособия

Технологическое оборудование:

- моечная ванна
- холодильник
- жарочный шкаф
- электроплита
- рабочий стол

Инвентарь:

- весы настольные
- разделочные доски
- ножи поварской тройки
- щипцы универсальные
- лопатка
- венчик
- ложки
- шумовка
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей
- кастрюли
- сотейники
- сковороды
- сито конусообразное

Дидактические материалы:

- технологические карты
- натуральные образцы продуктов
- муляжи
- плакаты

Воспитательный потенциал программы

Воспитательный процесс неразрывно связан с развитием личности ребенка, поэтому важно создать благоприятные условия, в которых дети смогут успешно социализироваться.

Цель: развитие личностных качеств ребенка.

Задачи:

- формирование ответственного отношения к своей семье, обществу;
- развитие внимательного и чуткого отношения к людям, культуры поведения, чувства долга и чести, уважения человеческого достоинства, приобщения к общечеловеческим ценностям;
- воспитание добросовестного, ответственного, дисциплинированного человека - формирование позитивного отношения к труду, воспитание трудолюбия, развитие трудовых навыков;
- развитие патриотического чувства обучающихся.

Методы воспитательного воздействия

В настоящее время наиболее распространенной является классификация методов воспитания И.Г. Щукиной на основе направленности – интегративной характеристики, включающей в себя в единстве целевую, содержательную и процессуальную стороны методов воспитания. Она выделяет три группы методов:

1. Методы формирования сознания (рассказ, объяснение, разъяснение, лекция, этическая беседа, увещевание, внушение, инструктаж, диспут, доклад, пример);
2. Методы организации деятельности и формирования опыта поведения (упражнение, поручение, воспитывающие ситуации);
3. Методы стимулирования (соревнование, поощрение, наказание).

Формы проведения мероприятий: групповые беседы с учащимися; индивидуальные теоретические и практические задания по технологическим картам; групповые практические задания по приготовлению блюд; групповые практические задания по сервировке стола; устные опросы; игры – соревнования.

Ожидаемые результаты:

- формирование этических и моральных качеств;
- закрепление таких ценностей как патриотизм, духовность, нравственность, права человека, инициативное и активное участие в жизни общества;
- уважение к истории и культуре народов Российской Федерации;
- положительное отношение к здоровому образу жизни.

Применяемые технологии:

- лично-ориентированная,
- игровая,
- здоровьесберегающая,
- информационная.

Календарный план воспитательной работы

№	Название мероприятия	Сроки	Форма проведения	Практический результат
1	«Читаем вместе»	В течение года	«Круглый стол» (чтение гастрономической литературы)	Формирование интереса к традициям различных народов
2	«День матери»	ноябрь	Готовим вместе в семье	Формирование семейных ценностей
3	«Дорогою добра»	декабрь	Концертная программа ко Дню инвалида	1.воспитание нравственности, 2.социализация

				3. воспитание этических и моральных качеств
4	«День защитника Отечества»	февраль	Готовим вместе в семье	Формирование семейных ценностей
5	«Уроки доброты» (школа здоровья)	март	Лекции, беседы	Воспитание положительного отношения к здоровому образу жизни
6	«Православная Пасха»	апрель	Готовим вместе в семье	Популяризация, внедрение и развитие значимости православных и национальных традиций
7	«Была Весна – была Победа!»	май	Готовим вместе в семье	Патриотическое воспитание

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Васильева И. Е. Сто потрясающих обедов / И.Е. Васильева. – М.: РИПОЛклассик, 2011.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для СПО. - 5-еизд., - М.: Академия, 2008.
3. Жеребцова, О. Л. Все об этикете и сервировке стола / О.Л. Жеребцова. - М.:Ниола - Пресс, 2008.
4. Левина М. Сервировка праздничного стола / М. Левина. – М., 2000.
5. Руфанова Е. Кухни народов мира / Е. Руфанова. – М.: Слог, 2011.
6. Строкова Л.В. Вкусные салаты и закуски для праздников / Л.В. Строкова. – М.: РИПОЛ классик, 2014.
7. Усов В.В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для СПО. - М.: Академия, 2007.
8. Федосеева Т.А. Большая энциклопедия кулинарного искусства /Т.А. Федосеева. – М.: ОЛМА – ПРЕСС, 2015.

Календарный учебный график

Режим организации занятий по данной дополнительной общеобразовательной программе определяется календарным учебным графиком и соответствует нормам, утвержденным «СанПин к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» № 41 от 04.07.2014 (СанПин 2.4.43172 - 14, пункт 8.3, приложение №3).

№	Год обучения	Всего учебных недель	Количество учебных дней	Объем учебных часов	Режим работы
1.	Первый	36	72	144	2 раза в неделю по 2 акад. часа

Календарный план

№ п/п	Разделы, название темы	Количество часов			Формы аттестации /контроля	Месяц
		Всего	Теория	Практика		
1	Вводное занятие. Техника безопасности.	4	4	-	Беседа	Сентябрь
2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола	12	6	6	Устный опрос. Практическая работа	Сентябрь Октябрь
3	Инструменты и приспособления. Организация рабочего места	8	4	4	Практическая работа	Октябрь
4	Салаты	36	12	24		
4.1	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов	8	4	4	Практическая работа	Октябрь
4.2	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу»	8	4	4	Практическая работа	Ноябрь
4.3	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей	8	4	4	Практическая работа	Ноябрь
4.4	Салат оливье. Подача салата.	4	-	4	Практическая работа	Ноябрь Декабрь
4.5	Праздничный сложный салат «Грибы на полянке»	4	-	4	Практическая работа	Декабрь

4.6	Салат «Новогодняя елочка». Оформление салата	4	-	4	Практическая работа	Декабрь
5	Закуски	28	6	22		
5.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов	6	6	-	Практическая работа по технологической карте	Декабрь
5.2	Сложные холодные бутерброды	6	-	6	Практическая работа по технологической карте	Январь
5.3	Горячие закрытые бутерброды	6	-	6	Практическая работа по технологической карте	Январь
5.4	Блюда французской кухни. Канапе	6	-	6	Практическая работа по технологической карте	Январь Февраль
5.5	Урок-соревнование «Воскресный завтрак»	4	-	4	Игра - соревнование	Февраль
6	Блюда из яиц	12	4	8		
6.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц	4	4	-	Устный опрос	Февраль
6.2	«Мраморные» яйца	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Февраль
6.3	Яйца жареные. Яичница по-болгарски	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Февраль
6.4	Французский омлет	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Март
6.5	«Гоголь-моголь»	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Март

					карте	
7	Крупяные и макаронные изделия	18	10	8		
7.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды крупы макаронных изделий	6	6	-	Устный опрос	Март
7.2	Каши. Русская национальная кухня. Манная каша	6	4	2	Практическая работа по технологической карте	Март
7.3	Английская овсянка с бананом	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Апрель
7.4	Пшеничник	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Апрель
7.5	Запеканка из макарон	2	-	2	Практическая работа по технологической карте	Апрель
8	Изделия из теста	24	4	20		
8.1	Мучные изделия. Виды теста	4	4	-	Устный опрос	Апрель
8.2	Русские блины	4	-	4	Практическая работа по технологической карте	Апрель
8.3	Блинчики с начинками	4	-	4	Практическая работа по технологической карте	Апрель
8.4	Бисквитный пирог «Шарлотка с яблоками»	4	-	4	Практическая работа по технологической карте	Май
8.5	Невыпеченные сладкие мучные изделия. «Сладкие колбаски»	4	-	4	Практическая работа по технологической карте	Май

8.6	Урок - соревнование «Воскресный ужин»	4	-	4	Практическая работа по технологической карте	Май
9	Итоговое занятие	2	-	2	Игра - соревнование	Май
	Всего	144	50	94		

Тест на тему: «Сложные холодные бутерброды»

1. Значение холодных блюд в питании человека?
2. При какой температуре отпускают холодные блюда?
3. По виду и сырью холодные блюда делят на: , , , , ,
4. Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
5. Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?
 - а) 0,5 – 1 см
 - б) 1 – 1,5 см
 - в) 1,5 – 2 см
 - г) 2 - 3 см
6. По способу приготовления бутерброды делятся на: , и
7. Установите соответствие:

а) Бутерброды канапе	а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки
б) Салат коктейль с ветчиной и сыром	б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.
в) Икра баклажанная	в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.
г) Шпроты с лимоном	г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.
д) Студень говяжий	д) подают в фужере, украшают зеленью.

8. Что такое пита?
9. Требования к качеству студню мясному?
 - а) Внешний вид –
 - б) Цвет –
 - в) Вкус –
 - г) Консистенция –
10. Укажите срок хранения следующих холодных блюд?
 - а) Паштеты
 - б) Рыба заливная
 - в) Заправленные салаты
 - г) Бутерброды

Ответы на тест на тему: «Сложные холодные бутерброды»

1. Они богаты ценными пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи, обладают определенной калорийностью.
2. 10-12 °С.
3. бутерброды, салаты, винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и продуктов моря, блюда из мяса и мясопродуктов.
4. Яйца под майонезом с гарниром.
5. б
6. открытые, закрытые (сэндвичи) и закусочные (канапе).
7. а – г
б – д
в – а
г – в
д – б
8. Это плоский продолговатый хлеб или круглая лепешка из дрожжевого теста, которые во время выпечки становятся воздушными, но остывая, усаживаются, образуя внутри карман.
9. а) хорошо застывшее желе с кусочками застывшего мяса
б) от светло- до темно-серого
в) свойственный продукту, из которого приготовлен студень с ароматом чеснока и пряностей
г) желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.
10. а) 24 часа
б) 12 часов
в) не более часа
г) не более 30 минут

Приложение 2

Тест на тему: «Блюда из яиц»

1. Что представляет собой меланж?
2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на , , и
3. Сколько берут воды для варки одного яйца?
а) 400 – 500 мл
б) 250 – 300 мл
в) 100 – 200 мл
4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ,
5. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?
6. Установите соответствие?

а) Яйца всмятку	а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
б) Яйца сваренные без скорлупы	б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.
в) Яичница глазунья	
г) Омлет натуральный запеченный	
д) Яйца, запеченные под молочным соусом	

	<p>в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.</p> <p>г) Отпускают на порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.</p> <p>д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.</p>
--	---

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?
8. По технологии приготовления омлеты делят на: , ,
9. Можно ли хранить блюда из яиц?
10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.
11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?
12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

Ответы на тест на тему: «Блюда из яиц»

1. Представляет собой смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках.
2. Отварные, жареные и запеченные.
3. б
4. Всмятку, в мешочек, вкрутую.
5. 10 – 12 минут.
6. а – в
б – д
в – г
г – а
д – б
7. Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок
8. Натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.
9. Готовые блюда из яиц не подлежат хранению.
10. Омлет с сыром жаренный.
11. Ветчина, сосиски, колбаса, отварные почки, печень, лук, различные овощи: фасоль, цветная капуста, зеленый горошек, морковь, шпинат, кабачки, грибы, ягоды, варенье, джем.
12. Яичница – глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли.

Викторина по теме «Блины» с ответами

1. Атрибутом какого праздника являются блины?

Святки
Масленица +
Сочельник

2. Какой ингредиент не входит в состав блинов?

Мука
Яйцо
Лавровый лист +

3. К какому древнерусскому слову восходит слово «блин»?

Длинъ
Глинъ
Млинъ +

4. Выберите правильное утверждение:

Блин – это символ Венеры
Блин – это символ Солнца +
Блин – это символ Луны

5. Как вы считаете, блины на Руси...

Пекли +
Жарили
Парили

6. Как называется рассказ знаменитого русского писателя, в котором иностранец, пребывающий в России, удивляется огромным порциям блинов, поедаемых русскими?

«Наивный немец»
«Глупый француз» +
«Станный англичанин»

7. Эти строки из рассказа «Блин» русской писательницы, родившейся в Санкт-Петербурге. Её первые произведения увидели свет в 1901 году. Она писала на русском и французском языках. О какой писательнице идёт речь?

«- Блины, это — когда масленица! — толково сказала одна из наших дам.

— Блины... в них главное икра, — объяснила другая.
— Это рыба! — догадался, наконец, один из итальянцев.
— Какая же рыба, когда их пекут! — рассмеялась дама.
— А разве рыбу не пекут?»

Тэффи +
Лидия Чарская
Надежда Замоскворечная

8. Что такое блины с припёком?

Сильно пережаренный блин
Обычный блин с кружевными краями
Блин с дополнительными компонентами +

9. Продолжите пословицу:

«Первый блин...(комом)»

«На намазаной сковородке блинов ...(не испечешь)»

«На весь мир не испечешь ...(блин)»

10. Как называется сказка, в которой Солнце у бабы блинов просило?

«Голодное солнце»

«Солнце и блины» +

«Праздник»

Приложение 4

Кулинарный кроссворд

По горизонтали

3. Булка и дополнительные ингредиенты на ней (колбаса сыр и тд)

4. Кондитерское изделие из теста с кремом

9. Сладость из сахара или муки

10. Выпечка из теста

11. Сладкое кондитерское изделие

12. Хлебо-булочное изделие, любимое французами

14. Слоеный торт с кремом

17. Итальянский многослойный десерт

18. Сахаристое изделие

19. Важный пищевой продукт, бытовое название сахарозы

По вертикали

1. Сладкий пирог из яблок

2. Кухонное ремесло

5. Пищевой коллоидный раствор

6. Перечень блюд, напитков и кондитерских изделий, подаваемых в кафе, ресторане или баре

7. Десерт из заварного крема

8. Французский десерт из взбитых белков

13. Мучное изделие русской и украинской кухни с творогом

15. Блюдо европейской и американской кухни

16. Сладкое блюдо русской кухни

