

Департамент образования и науки
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
(Тюменская область)

**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«НЕФТЕЮГАНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»
(КОУ «НЕФТЕЮГАНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»)**

УТВЕРЖДЕНА

приказом № 173 от 17.08.2023 года

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ АДАПТИРОВАННАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ЕДИМ ДОМА»**

возраст обучающихся: 7-18 лет

срок реализации: 1 год

Автор-составитель:

Карманова Ю.В., педагог

дополнительного образования

г. Нефтеюганск – 2023

Оглавление

№	Название раздела	Стр.
1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебно-тематический план	8
3.	Содержание программы	12
4.	Методическое обеспечение программы	13
5.	Список литературы	16

1. Пояснительная записка

Программа «Едим дома» разработана в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями);
- Приказом Министерства образования и науки РФ №1599 от 19.12.14г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее-Стандарт);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмо Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);
- Уставом КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья».

1.1. Направленность дополнительной образовательной программы

Дополнительная образовательная общеразвивающая программа «Едим дома» имеет социально-педагогическую направленность и разработана для образования по дополнительной программе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания. Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Дополнительная общеразвивающая программа «Едим дома» разработана с учетом условий для развития успешности каждого обучающегося, предоставляет альтернативные возможности для

детей с ограниченными возможностями здоровья, выполняет функцию «социального лифта» в социализации и адаптации их в обществе. Программа дополнительного образования учитывает особые возможности развития образования и воспитания, в целом, расширяет применение новых образовательных технологий: дистанционное, интерактивное обучение, вариативность содержания организации образовательного процесса, интеграцию межпредметных связей.

Образовательная общеразвивающая программа дополнительного образования становится инновационной площадкой для образовательных технологий – персонализация, определяется как ведущий тренд развития образования, что соответствует Стратегии развития образования в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре.

1.2. Новизна, актуальность

Основными требованиями к программам дополнительного образования детей в развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.

Установкой учреждений дополнительного образования детей на воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.

По результатам изучения раздела «Кулинария» в рамках учебной деятельности прошлых лет у учащихся отмечались низкие практические навыки в самостоятельном приготовлении простых блюд, однако, отмечалось высокое желание готовить вкусные и полезные блюда, красиво их оформлять. Поэтому, организация данной программы была вызвана социальным запросом детей школы и их родителями.

Работа по программе «Едим дома» организуется в КОУ «Нефтеюганская школа-интернат для обучающихся с ОВЗ» в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Имеется отдельная кухня, оборудованная подвесными шкафами, разделочными столами, соответствующим кухонным инвентарем.

Программа способствует:

- развитию разносторонней личности ребенка, воспитание воли и характера;
- помощи в его самоопределении, самовоспитании и самоутверждению в жизни;
- формированию понятия о роли здорового образа жизни и здорового питания в жизни человека;
- освоению основных правил и норм санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- обучению практическим навыкам приготовлению пищи, умению обобщать свои опыт;

-созданию творческой атмосферы в группе данного кружка на основе взаимопонимания коллективной работы.

Педагогическая целесообразность образовательной программы «Едим дома» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в предпрофессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся. Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

1.3. Цель программы: обучающийся, овладевший кулинарной деятельностью.

Задачи программы:

- Обучение детей элементарным кулинарным навыкам, безопасному обращению с инвентарем и оборудованием при приготовлении блюд.
- Воспитание самостоятельности, взаимопомощи в проведении практических работ, аккуратности в отношении к ведению домашнего хозяйства.

1.4. Возраст детей, участвующих в реализации данной дополнительной образовательной программы: от 7 до 18 лет, представляющих различные нозологические группы.

1.5. Срок реализации программы: 1 учебный год.

1.6. Формы и режим занятий

Обучение в основном проводится в очной форме, в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема). Также используется индивидуальная деятельность: учащимся даются самостоятельные задания с учетом их возможностей). Педагог контролирует группу, проверяя, чтобы все были заняты работой. На каждом занятии назначается дежурный, который следит за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Совместная работа обучающихся прививает им чувство коллективизма, при этом за короткое время они успевают освоить материал в большом объеме.

Также формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания (школьная столовая, предприятие по согласованию), работа в малых группах, сюжетно-ролевая игра, дидактическая игра, сообщение, мультимедиа занятие, мастер-класс. Структура каждого занятия зависит от конкретной темы и решаемых в ней задач.

Наиболее характерна комбинированная форма занятий.

1.7. Ожидаемые результаты (минимальный, достаточный уровни, личностные результаты)

Программа определяет два уровня освоения программы – достаточный и минимальный. Результатом образования по дополнительной программе обучения детей является социальная адаптация и интеграция обучающихся в общество.

Ожидаемые личностные и предметные результаты (минимальный и достаточный уровни) представлены в таблице 1.

Таблица 1

Ожидаемые результаты освоения программы дополнительного образования

Планируемые результаты		Планируемые личностные результаты
Минимальный уровень	Достаточный уровень	
-формирование представлений о профессии повар - знание правил техники безопасности и охраны труда - виды нарезки овощей и фруктов для различных блюд -знание видов столовых приборов, столовой посуды, их предназначение - сервировка стола	-формирование представлений о профессии повар -знание правил техники безопасности и охраны труда - виды нарезки овощей и фруктов для различных блюд -знание видов столовых приборов, столовой посуды, их предназначение - сервировка стола - умение создавать кулинарное блюдо по рецепту	- готовность к реализации дальнейшей профессиональной траектории в соответствии с собственными интересами и возможностями -элементарные представления о социальной роли -элементарные представления об эстетических ценностях - понимание красоты в окружающей действительности - потребности и умения выражать себя в различных доступных и наиболее привлекательных видах деятельности -способность организовывать свою деятельность, определять ее цели и задачи, выбирать средства реализации цели и применять их на практике, оценивать достигнутые результаты -мотивация к самореализации в социальном творчестве, познавательной и практической, общественно полезной деятельности - обобщать, давать оценку своему труду

1.8. Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы.

1. Тестирование по основам техники безопасности во время кулинарного процесса.
2. Участие в кулинарных конкурсах внутри кружка.
3. Участие в общешкольных конкурсах, выставках профессионального мастерства.
4. Открытый урок для родителей.
5. Самостоятельное приготовление блюда по технологической карте.

Методы диагностирования:

1. Наблюдения за ребенком в процессе занятия, кулинарной деятельности, образовательной деятельности.
2. Беседа с ребенком. Беседа с родителями. Беседа с учителями.
3. Экспертная оценка по А. А Лосеву. Обработка полученных данных.

Текущий контроль развития практических навыков является самостоятельная практическая работа обучающихся.

Итоговый контроль проводится в конце учебного года: интерактивные занятия, такие как мастер-класс, метод проектов являются современным оценочным средством повышения уровня практических и коммуникативных компетенций обучающихся.

Критерии оценивания развития уровня компетенций обучающихся

В конце каждого полугодия обучающиеся оцениваются по следующим критериям:

Минимальный уровень:

- формирование представлений о профессии повар
- знание правил техники безопасности и охраны труда
- виды нарезки овощей и фруктов для различных блюд
- знание видов столовых приборов, столовой посуды, их предназначение
- сервировка стола.

Достаточный уровень в освоении программы дополнительного образования обучающимся:

- формирование представлений о профессии повар
- знание правил техники безопасности и охраны труда
- виды нарезки овощей и фруктов
- нарезка овощей и фруктов методом для различных блюд
- знание видов столовых приборов, столовой посуды, их предназначение
- сервировка стола
- умение создавать кулинарное блюдо по рецепту.

2. Учебно-тематический план

№ п/п	Разделы	Всего часов	Теория	Практика
1.	Введение.	2	2	-
2.	Техника безопасности. Личная гигиена. Производственная санитария. Спецодежда и спецобувь повара. Средства индивидуальной защиты. Профилактика инфекционных заболеваний.	2	2	-
3.	Техника безопасности при работе с электрическими приборами	2	2	-
4.	Предприятия общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.	2	1	1
5.	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	4	1	3
6.	Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Его величество бутерброд	6	1	5
7.	Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салатов из сезонных овощей и фруктов.	8	1	7
8.	Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Закуски.	10	2	8
9.	Технология приготовления пищи. Выпечные изделия.	13	2	11
10.	Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	8	1	7
11.	Хранение инвентаря, средства бытовой химии по уходу за кухонным инвентарем	2	2	-
12.	Меню. Виды меню	2	1	1
13.	Искусство чайного стола	3	1	2
14.	Итоговое занятие	4	2	2
	ИТОГО	68	21	47

Календарно-тематический план

№ п/п	Дата	Тема занятия	Кол-во часов	Форма проведения занятия
1 четверть -16 часов				
1.		Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Основа здорового образа жизни - рациональное питание.	1	Мультимедиа занятие
2.		Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Основа здорового образа жизни -рациональное питание.	1	Мультимедиа занятие
3.		Соблюдение личной и производственной санитарии. Профилактика инфекционных заболеваний.	1	Мультимедиа занятие

4.		Соблюдение личной и производственной санитарии. Профилактика инфекционных заболеваний.	1	Мультимедиа занятие
5.		Техника безопасности при работе с электрическими приборами	1	Мультимедиа занятие
6.		Техника безопасности при работе с электрическими приборами	1	Мультимедиа занятие
7.		Предприятия общественного питания.	1	Мультимедиа занятие
8.		Экскурсия в школьную столовую.	1	Практическое занятие
9.		Сервировка стола. История появления столовых приборов.	1	Мультимедиа занятие
10.		Сервировка стола. История появления столовых приборов.	1	Практическое занятие
11.		Сервировка стола. Способы складывания салфеток.	1	Практическое занятие
12.		Сервировка стола. Способы складывания салфеток.	1	Практическое занятие
13.		Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Его величество бутерброд	1	Мультимедиа занятие
14.		Инструктаж по технике безопасности. Его величество бутерброд	1	Занятие - визуализация
15.		Инструктаж по технике безопасности. Простые и сложные бутерброды	1	Практическое занятие
16.		Инструктаж по технике безопасности. Простые и сложные бутерброды	1	Сюжетно-ролевая игра
2 четверть- 16 часов				
1		Инструктаж по технике безопасности. Горячие и сладкие бутерброды	1	Практическое занятие
2		Инструктаж по технике безопасности. Горячие и сладкие бутерброды	1	Практическое занятие. Работа в малых группах
3		Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салатов из сезонных овощей и фруктов.	1	Мультимедиа занятие
4		Инструктаж по технике безопасности. Виды нарезки	1	Работа в малых группах
5		Инструктаж по технике безопасности. Салаты из свежих овощей	1	Практическая работа

6		Инструктаж по технике безопасности. Салаты из вареных овощей.	1	Практическая работа
7		Инструктаж по технике безопасности. Приготовление овощных гарниров.	1	Практическое занятие
8		Инструктаж по технике безопасности. Приготовление овощных гарниров.	1	Работа в малых группах
9		Инструктаж по технике безопасности. Картофель- второй хлеб.	1	Практическое занятие
10		Инструктаж по технике безопасности. Картофель- второй хлеб.	1	Занятие-визуализация. Практическое занятие.
11		Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Закуски.	1	Мультимедиа занятие
12		Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Закуски.	1	Занятие-визуализация.
13		Инструктаж по технике безопасности. Закуски из фруктов	1	Практическое занятие
14		Инструктаж по технике безопасности. Закуски бывают мясные, овощные	1	Практическое занятие
15		Инструктаж по технике безопасности. Закуски бывают мясные, овощные	1	Работа в малых группах
16		Промежуточный контроль. Бал закусок	1	Викторина Практическое занятие
3 четверть- 22 часа				
1.		Инструктаж по технике безопасности. Закуска профитроли и корзиночки с разнообразными салатами	1	Мультимедиа занятие. Практическое занятие
2.		Инструктаж по технике безопасности. Закуска профитроли и корзиночки с разнообразными салатами	1	Работа в малых группах
3.		Инструктаж по технике безопасности. Сырные снежки	1	Практическое занятие
4.		Инструктаж по технике безопасности. Сырные снежки	1	Практическое занятие
5.		Технология приготовления пищи. Выпечные изделия.	1	Мультимедиа занятие
6.		Инструктаж по технике безопасности. Выпечка на скорую руку-блины	1	Практическое занятие

7.		Инструктаж по технике безопасности. Выпечка на скорую руку-блины	1	Практическое занятие
8.		Инструктаж по технике безопасности. Оладьи.	1	Практическое занятие
9.		Инструктаж по технике безопасности. Панкейки	1	Мультимедиа занятие. Практическое занятие
10.		Инструктаж по технике безопасности. Хворост	1	Практическое занятие
11.		Инструктаж по технике безопасности. Пицца	1	Практическое занятие
12.		Инструктаж по технике безопасности. Пицца	1	Практическое занятие
13.		Инструктаж по технике безопасности. Пирог для бабушки	1	Практическое занятие
14.		Инструктаж по технике безопасности. Выпечка без выпечки - Пирожное картошка	1	Занятие-визуализация
15.		Инструктаж по технике безопасности. Сырники	1	Сюжетно-ролевая игра. Практическое занятие
16.		Инструктаж по технике безопасности. Печенье для папы	1	Кулинарный поединок
17.		Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	1	Мультимедиа занятие
18.		Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	1	Занятие-визуализация
19.		Инструктаж по технике безопасности. Каша пицца наша.	1	Практическое занятие
20.		Инструктаж по технике безопасности. Каша пицца наша.	1	Практическое занятие
21.		Инструктаж по технике безопасности. Изделия из круп. Запеканка	1	Практическое занятие
22.		Инструктаж по технике безопасности. Изделия из круп. Запеканка	1	Практическое занятие
4 четверть -14 часов				
1		Инструктаж по технике безопасности. Блюда из макарон.	1	Практическое занятие
2		Инструктаж по технике безопасности. Блюда из макарон.	1	Практическое занятие
3		Инструктаж по технике безопасности. Блюда из макарон.	1	Практическое занятие

4		Хранение инвентаря, средства бытовой химии по уходу за кухонным инвентарем	1	Мультимедиа занятие.
5		Хранение инвентаря, средства бытовой химии по уходу за кухонным инвентарем	1	Занятие-визуализация
6		Меню. Виды меню	1	Мультимедиа занятие
7		Меню. Виды меню	1	Практическое занятие
8		Искусство чайного стола	1	Мультимедиа занятие
9		Искусство чайного стола	1	Практическое занятие
10		Искусство чайного стола. Чайная церемония	1	Практическое занятие
11		Итоговое занятие. Итоговый контроль	1	Практическое занятие
12		Конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина	1	Практическое занятие
13		Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом	1	Мастер-класс
14		Повторение понравившегося занятия	1	Практическое занятие

3. Содержание программы

1 раздел. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Основа здорового образа жизни -рациональное питание.

2 раздел. Соблюдение личной и производственной санитарии. Профилактика инфекционных заболеваний.

3 раздел. Техника безопасности при работе с электрическими приборами.

4 раздел. Предприятия общественного питания. Экскурсия в школьную столовую.

5 раздел. Сервировка стола. История появления столовых приборов. Способы складывания салфеток.

6 раздел. Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Его величество бутерброд. Простые и сложные бутерброды. Горячие и сладкие бутерброды.

7 раздел. Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салатов из сезонных овощей и фруктов. Виды нарезки. Салаты из свежих овощей. Салаты из вареных овощей. Приготовление овощных гарниров. Картофель- второй хлеб.

8 раздел. Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Закуски. Закуски из фруктов. Закуски бывают мясные, овощные. Закуски бывают мясные, овощные. Промежуточный контроль. Бал закусок. Закуска профитроли и корзиночки с разнообразными салатами. Закуска профитроли и корзиночки с разнообразными салатами. Сырные снежки.

9 раздел. Технология приготовления пищи. Выпечные изделия. Инструктаж по технике безопасности. Выпечка на скорую руку-блины. Оладьи. Панкейки. Хворост. Пицца. Пироги для бабушки. Выпечка без выпечки - Пирожное картошка. Сырники. Печенье для папы.

10 раздел. Крупы и макароны. Использование в кулинарии. Инструктаж по технике безопасности. Каша пицца наша. Изделия из круп. Запеканка. Блюда из макарон.

11 раздел. Хранение инвентаря, средства бытовой химии по уходу за кухонным инвентарем.

12 раздел. Меню. Виды меню.

13 раздел. Искусство чайного стола. Чайная церемония.

14 раздел. Итоговое занятие. Итоговый контроль. Конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Повторение понравившегося занятия.

4. Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

№ п/п	Название темы	Форма занятий	Приемы и методы учебно-воспитательного процесса	Техническое оснащение. Дидактический материал.	Форма подведения итогов
	Введение. История кулинарии. Рациональное питание- основа здорового образа жизни.	Мультимедиа занятие Занятие - визуализация	Словесный; Наглядный	Рабочая зона: - столы для приготовления пищи - электроплита бытовая - холодильник бытовой	Опрос
	Техника безопасности. Личная гигиена. Производственная санитария. Спецодежда и спецобувь повара. Средства индивидуальной защиты. Профилактика инфекционных заболеваний.	Мультимедиа занятие	Практический; Групповой; Коллективно-групповой	- шкафы навесные для хранения столовой посуды - шкаф для хранения столовых приборов - шкафы для хранения кухонного инвентаря: кастрюли, сковороды, дуршлаг, доски	Коллективная рефлексия
	Техника безопасности при работе с электрическими приборами.	Мультимедиа занятие Занятие - визуализация	Словесный; Наглядный	разделочные, ножи кухонные, мерные стаканчики, миски, лопатки; средств малой механизации:	Тест
	Предприятия общественного питания.	Мультимедиа занятие	Коллективно-групповой	фритюрница, миксер,	Коллективная рефлексия

	Экскурсия в школьную столовую.	Занятие - визуализация		электрочайник, тостер - шкаф для спецодежды, средств индивидуальной защиты (СИЗ) - шкаф для хранения столового белья: скатерти, салфетки. Обеденная зона: - стол обеденный - стулья.	
	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	Практическое занятие Мультимедиа занятие Занятие - визуализация Сюжетно-ролевая игра Работа в малых группах	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный		Опрос
	Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Его величество бутерброд Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление салатов из сезонных овощей и фруктов.	Практическое занятие Мультимедиа занятие Работа в малых группах Викторина	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный	5.2 Учебно-методический комплекс (УМК): 1. Иллюстрированные таблицы по технике безопасности и охране труда, виды и предназначение спецодежды и спецобуви, средств индивидуальной защиты (СИЗ) 2. Иллюстрированные таблицы «Виды нарезки овощей и фруктов» 3.	Тест, опрос, дегустация
	Технология приготовления пищи. Инструктаж по технике безопасности. Закуска.	Практическое занятие Мультимедиа занятие Занятие - визуализация Работа в малых группах Сюжетно-ролевая игра.	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный	Иллюстрированные таблицы «Столовые приборы. Их предназначение. Сервировка стола» Литература: 1. Н.Р.Успенская Практическое пособие для повара. Издательство: М.: Экономика, 2017	Коллективная рефлексия, дегустация, оценки приглашенных экспертов
	Технология приготовления пищи. Выпечные изделия.	Практическое занятие Мультимедиа занятие Занятие - визуализация	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный	2. А.Т. Васюкова Справочник повара Учебное пособие. Издательство: Современная школа, 2018	Коллективная рефлексия, дегустация, оценки приглашенных

		Работа в малых группах		3. В.В. Похлебкин Специи и пряности. Издательство: Эксмо, 2018	ых экспертов
	Крупы и макароны. Использование в кулинарии.	Практическое занятие Мультимедиа занятие Занятие - визуализация Работа в малых группах	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный	4. Т.В. Любецкая Организация обслуживания в индустрии питания: учебник. Издательство: Лань,2019	Коллективна ая рефлексия, дегустация, оценки приглашенн ых экспертов
	Хранение инвентаря, средства бытовой химии по уходу за кухонным инвентарем	Мультимедиа занятие Занятие - визуализация	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный		Тест
	Меню. Виды меню	Практическое занятие Мультимедиа занятие	Практический; Индивидуальный; Наглядный		Творческая работа
	Искусство чайного стола	Практическое занятие Мультимедиа занятие	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный		Чаепитие, опрос
	Итоговое занятие	Практическое занятие Мультимедиа занятие Мастер-класс	Практический; Групповой; Индивидуальный; Наглядный		Тест, коллективна я рефлексия, оценки приглашенн ых экспертов

5. Список литературы

1. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
2. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987
3. Сергеева Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.
4. А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф, Москва, 2013 г.
5. В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000
6. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.
7. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
8. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
9. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
10. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
11. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
12. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
13. Лихачева Л. «Уроки этикета»
14. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
15. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
16. И.Мельников "Детская кулинарная книга" , 2009 (эл. вариант)
17. Интернетресурсы:
18. <http://webspoon.ru/groups/prazdnichnye-zakuski>
19. <http://gotovim-doma.ru/view.php?g=2>
20. <http://kedem.ru/recipe/bakery/>
21. <http://povar.ru/list/dieta/>
22. http://www.ok-interiordesign.ru/ph32_house_cottage_interior_design.php
23. <http://www.podelki-rukami-svoimi.ru/top-50-kreativnye-idei-dlya-doma/>

Анкета на входе в программу.

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы

1. Что такое кулинария? _____

2. Кто такой повар? _____

3. Умеешь ли ты готовить, если да, то какие блюда? _____

4. Что ты ожидаешь от обучения по данной программе? _____

Задание 1

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами - это ...

Запишите ответ: _____



Задание 2

Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа (подчеркни):

- 1) 1,5-2,5 см 2) 0,5-1 см 3) 1-1,5 см 4) 1-2 см

Задание 3

При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

- 1) в 3 слоя 2) в 2 слоя 3) в 1 слой



Задание 4

Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 0,5-1 см 2) 1-1,5 см 3) 2-3 см

Задание 5

Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

Выберите один из 5 вариантов ответа (подчеркните):

- 1) 1 2) 2 3) 3 4) 4 5) 5

Задание 6

К бутербродам не относится:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркните):

- 1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

Задание 7

По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа (подчеркните):

- 1) слоенные 2) открытые 3) горячие 4) закусочные 5) холодные 6) закрытые

Задание 8

Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркните):

- 1) кубиками 2) дольками 3) ломтиками



Задание 9

Является ли бутербродом хлеб с маслом?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) нет 2) да

Задание 10

Сэндвич - это ... бутерброд.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) закрытый 2) открытый

Ответы:

1) (1 б.) Верный ответ: "бутерброд".

2) (1 б.) Верные ответы: 2;

3) (1 б.) Верные ответы: 3;

4) (1 б.) Верные ответы: 2;

5) (1 б.) Верные ответы: 3;

6) (1 б.) Верные ответы: 2;

7) (1 б.) Верные ответы: 2; 4; 6;

8) (1 б.) Верные ответы: 3;

9) (1 б.) Верные ответы: 2;

10) (1 б.) Верные ответы: 1;

Общепринятая поварская терминология:

Закипятить. Легкое движение на поверхности жидкостей, наступающей незадолго перед настоящим кипением.

Обланжирить (ошпарить). Опустить зелень на короткое время в кипяток, чтобы отнять у нее остроту и пучащие свойства. Ошпаривают также телячьи головки и ножки с целью сделать их мягче и удобнее для приготовления. Точно так же поступают со свиной кожей, чтобы облегчить ее чистоту. Варят в брезе мясо и птиц под крышкой в кастрюле на медленном огне, который охватывал бы кастрюлю со всех сторон.

Подрезать. Делают более или менее глубокий подрез известной породы рыб (а также овощей), чтобы ускорить их варку.

Оттяжка. Сделать прозрачным бульон, сок, масло, желе. Желе оттягивается яйцом; бульон, сок и масло – действием умеренного огня. Масло еще процеживает сквозь салфетку, когда требуется осветленное масло.

Разбить. Разделить на части домашнюю птицу или дичь, которую хотят приготовить во фрикасе или соте.

Вымочить. Вымачивают зелень в течение известного времени в холодной воде, чтобы отнять всю остроту. Равным образом – телячью головку и ножки, петушиные гребешки и т.п., дабы извлечь из них кровь, которая при дальнейшем приготовлении может придать им темный цвет.

Опалить. Сжечь оставшийся пух на птице или дичи, держа их над пламенем. В кухнях с закрытыми чугунными плитами употребляют для этого спиртовую лампу.

Глясировать. Намазывать кисточкой густо уваренным бульоном (так называемый гляс) нашпигованное или жареное мясо, соте, поджаренный хлеб и т.п. Глясом называют также сахарную глазурь, которою покрывают оладьи и различные паштеты.

Связать. Сгустить суп или соус яичным белком.

Залить. Влить необходимую для кипения жидкость.

Панировать. Обмакнуть мясо, котлеты и т.п. в масло или разболтанный желток и затем обвалить в тертом белом хлебе или толченых сухарях.

Пассеровать. Обжарить лук, шпик и т.п. в масле до золотого цвета.

Карбовать. Придавать овощам или плодам, предназначенным для гарнира, какую-либо форму: звездочек, шариков и проч.