

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр дополнительного образования «Радуга» г.Тайшета

Рекомендована
методическим советом
МБУДО «ЦДО «Радуга»
г.Тайшета протокол № 1
от «5» мая 2023 г.

Утверждена
приказом по МБУДО «ЦДО
«Радуга» г.Тайшета
от «11» мая 2023 г. № 124
_____Е.А.Дмитриченко

**Дополнительная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности**

«Кулинарное искусство»

Адресат программы:

обучающиеся 7-16 лет.

Срок реализации: три года.

Разработчик программы:

Волкова О.С., педагог

дополнительного образования

МБУДО «ЦДО «Радуга» г.Тайшета

Тайшет, 2023

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинарное искусство» разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Закон № 273 от 29.12.2012 года «Об образовании в РФ».
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. N 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
3. Указ Президента № 474 от 21.07.2020 г. «О национальных целях развития России до 2030 года».
4. Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования», утвержденная постановлением Правительства РФ от 26 декабря 2017 года № 1642.
5. Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей, утвержденная приказом Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 года № 467
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года № 196.
7. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года № 882/391.
8. Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 года № 816.
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму

работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи)

11. Методические рекомендации по разработке и оформлению дополнительных общеразвивающих программ в организациях, осуществляющих образовательную деятельность в Иркутской области.

12. Программа «Кулинарное искусство» разработана с учетом «Положения о порядке разработки и утверждения дополнительных общеразвивающих программ в Муниципальном бюджетном учреждении дополнительного образования «Центр дополнительного образования «Радуга» г. Тайшета», приказ №11/1 от 30.01.2017г.

Данная программа является авторской разработкой, имеет **социально-педагогическую** направленность.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы.

Актуальность программы «Кулинарное искусство» в том, что она направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся к процессу и культуре приготовления пищи; на расширение знаний о разнообразии пищи, значении питания в жизни человека; на расширение и совершенствование практических умений в области приготовления пищи: умения подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда; на развитие навыков общения и взаимодействия в ходе совместной деятельности.

В процессе обучения обучающиеся знакомятся с организацией процесса приготовления пищи, технологией кулинарной обработки сырья, изучают правила работы с сырьём, приобретают навыки по кулинарной обработке различных продуктов, приготовления блюд и эксплуатации бытового (кухонного) оборудования. Кроме того, в процессе обучения формируются важные качества – аккуратность, трудолюбие, терпение, ответственность, дисциплинированность, способность доводить начатое до конца, работать самостоятельно и в коллективе.

Полученные знания и умения, обучающиеся смогут использовать в повседневной жизни. Кроме того, освоение программного материала может стать стартовой точкой профессионального самоопределения.

Для освоения программного материала обучающимися разного возраста, педагогически целесообразно применять демонстрационные и практические методы обучения, когда дети наблюдают за действиями педагога и повторяют их самостоятельно. Такой способ освоения практических навыков основывается на соблюдении принципа природосообразности, безопасности обучения.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы является её ориентация на целесообразное сочетание теоретической и практической составляющей содержания. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме освоения и развития практических навыков, воспитанникам предлагается интересный информационный материал по рецептуре различных блюд национальной кухни, что способствует расширению кругозора детей; облегчает их дальнейшую социализацию, благодаря формированию базовых навыков самообслуживания (приготовления пищи). Эти навыки дают ребенку возможность проявить самостоятельность в решении мелких бытовых задач (выбор блюда для приготовления, определение набора продуктов, планирование действий).

Цель программы - формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи посредством освоения технологии приготовления различных блюд, подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

- расширять знания учащихся в области кулинарии, гастрономического этикета;
- развивать ряд специальных умений и навыков (обработка продуктов, особенности хранения и приготовления)
- способствовать развитию навыков самостоятельной и совместной деятельности;

- развивать способность планировать, прогнозировать предстоящую деятельность;

Воспитательные:

- способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил столового (гастрономического) этикета;
- способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил гигиены и санитарии при приготовлении пищи, правил безопасной организации труда;
- способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни, правильному питанию;
- способствовать воспитанию аккуратности, дисциплинированности, трудолюбия; уважительного отношения между членами коллектива в совместной деятельности;

Адресат программы.

Программа рассчитана на детей 7-16 лет, без специальной подготовки сроком на 3 года. Количество детей в группе – от 8 до 13 человек, но возможны занятия по подгруппам не более 7 человек. Группы разновозрастные, для обучения принимаются все желающие без предварительного отбора. К занятиям допускаются дети с ОВЗ (слабослышащие, с заболеванием сахарным диабетом, легкая степень ЗПР).

Психолого-педагогическая характеристика возрастных групп

У детей среднего школьного возраста формируются мотивы самосознания, взглядов, убеждений, мировоззрений. Развивается логическая память и теоретическое мышление, происходит становление способностей подростков. В переходном возрасте максимального уровня достигаются обучаемость, интеллект и креативность (творческие способности).

У детей 11 – 14 лет - пора достижений, стремительного наращивания знаний, умений, становления нравственности и открытия «Я», обретения новой социальной позиции. Заметное развитие в этот период приобретают волевые черты характера – настойчивость, упорство в достижении цели, умение преодолевать трудности. Стремясь познать окружающий мир, подросток испытывает интерес то к одним, то к другим видам деятельности, и в итоге формируются его личностные и профессиональные интересы. Занимаясь по программе «Кулинарное искусство», обучающиеся могут реализовать свои творческие способности в приготовление различных блюд.

Срок освоения программы.

Дополнительная общеразвивающая программа реализуется 3 (три) года, 108 недель, 27 месяцев.

Форма обучения.

Очное комплексное учебное занятие, включающее в себя вопросы теории и практики, познавательные и дидактические игры. При реализации программы частично применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Режим занятий.

В первый, второй и третий года обучения программа предусматривает 144 учебных часа в год, по два учебных часа 2 раза в неделю, каждое занятие 40 минут с 10-минутной переменной между ними.

Объём программы.

Общее количество учебных часов, необходимых для освоения программы, составляет 432 часа, в которые входит как теоретическая часть, так и практические работы.

Содержание программы.

Первый год обучения

Вводное занятие. 2 ч.

Теория. Знакомство с группой. Введение в программу.

Организация рабочего места. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Организация рабочего места. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

Практика. Входная диагностика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Раздел 1. Кухня. Этикет. 4 ч.

Тема 1. Оборудование кухни. 2 ч.

Теория. Знакомство с оборудованием кухни. Технические характеристики. Правила эксплуатации.

Практика. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства для кухни.

Тема 2. Правила поведения за столом. 2 ч.

Теория. Соблюдение правил этикета как проявление уровня культуры человека. Правила поведения за столом. Значение слова «этикет», правила этикета при приёме пищи. Назначение столовых приборов.

Практика. Сервировка стола Праздничная сервировка стола. Сервировка закусочного стола.

Раздел 2. Первичная обработка овощей и фруктов. Холодные блюда и закуски. 24 ч.

Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей. 2 ч.

Теория. Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей. Сортировка, обработка.

Практика. Работа по обработке и нарезке сырых и вареных овощей.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к обработке фруктов. 2 ч.

Теория. Санитарно-гигиенические требования к обработке фруктов. Сортировка, очистка.

Практика. Работа по обработке и нарезке фруктов.

Тема 3. Основное назначение и классификация холодных блюд и закусок. 2 ч.

Теория. Назначения и классификация холодных блюд и закусок. Технология приготовления.

Практика. Приготовление горячих закрытых и открытых бутербродов.

Тема 4. Оформление холодных блюд и закусок. Санитарные нормы, сроки хранения, требования к качеству. 2 ч.

Теория. Оформление холодных блюд и закусок. Санитарные нормы, сроки хранения, требования к качеству. Технология приготовления.

Практика. Приготовление и оформление холодных закрытых и открытых бутербродов.

Тема 5. Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола. 2 ч.

Теория. Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола. Технология приготовления.

Практика. Приготовление овощных и фруктовых канапе.

Тема 6. Вкусовые качества продуктов для закусок. 2 ч.

Теория. Вкусовые качества продуктов для закусок. Технология приготовления.

Практика. Приготовление сладких канапе из маршмеллоу, мармелада и ягод.

Тема 7. Способы подачи холодных блюд и закусок. 2 ч.

Теория. Способы подачи холодных блюд и закусок. Технология приготовления

Практика. Приготовление закуска из свежих помидор с сыром, чесноком и майонезом.

Тема 8. Полезные закуски. 2 ч.

Теория. Полезные закуски. Технология приготовления.

Практика. Приготовление закусочных сладких шариков из сухофруктов, орех и какао-порошка.

Тема 9. Назначение хлебных изделий в рационе человека. 2 ч.

Теория. Назначение хлебных изделий в рационе человека. Технология приготовления.

Практика. Приготовление закусочного блюда «Сладкие гренки из батона в яйце с сахаром».

Тема 10. Способы приготовления хлебных изделий. 2 ч.

Теория. Способы приготовления хлебных изделий.

Практика. Приготовление несладкой закуски «Гренки из белого хлеба в яйце с соусом «майонез»».

Тема 11 Качество готового продукта. Сроки хранения. 2 ч.

Теория. Качество готового продукта. Сроки хранения.

Практика. Приготовление блюда закусочного из крабовых палочек, яйца и сыра с чесноком и соусом «майонез»: «Рафаэлло».

Тема 12. Значение закусочных блюд в пищеварении человека. 2 ч.

Теория. Значение закусочных блюд в пищеварении человека.

Практика. Приготовление закусочного блюда: рулеты из ветчины и сыра.

Раздел 3. Первые блюда. Изделия из круп. 10 ч.

Тема 1. Значение первых блюд в питании. 2 ч.

Теория. Значение первых блюд в питании. Технология приготовления.

Практика. Приготовление супа с рыбными консервами.

Тема 2. Классификация по составу и по способу приготовления супов. 2 ч.

Теория. Классификация по составу и по способу приготовления супов. Технология приготовления.

Практика. Приготовление супа с галушками.

Тема 3. Сочетания продуктов в приготовление супов. Разнообразие и назначение супа в рационе. 2 ч.

Теория. Сочетания продуктов в приготовление супов. Разнообразие и назначение супа в рационе. Технология приготовления.

Практика. Приготовление борща.

Тема 4. Пищевая ценность круп, обработка. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность круп, обработка. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда из отварного риса «Рисовые шарики».

Тема 5. Виды каш, их консистенция. 2 ч.

Теория. Виды каш, их консистенция. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда из манной крупы блюда «Манник».

Раздел 4. Овощные блюда и гарниры. Салаты. Заправки для салатов. 24 ч.

Тема 1. Значение блюд и гарниров из овощей. Правила первичной и тепловой обработки. 2 ч.

Теория. Значение блюд и гарниров из овощей. Правила первичной и тепловой обработки. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда из картофеля «Веера».

Тема 2. Гарниры. Их вкусовые, питательные качества. 2 ч.

Теория. Гарниры. Их вкусовые, питательные качества. Технология приготовления.

Практика. Приготовление картофеля, запеченного в духовке под сыром и майонезом.

Тема 3. Виды и классификация гарниров. Оформление готового блюда. 2 ч.

Теория. Виды и классификация гарниров. Оформление готового блюда. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда из запеченных кабачков.

Тема 4. Полезные свойства овощей в питании. 2 ч.

Теория. Полезные свойства овощей в питании. Технология приготовления.

Практика. Приготовление овощных котлет из капусты.

Тема 5. Салаты овощные. Виды заправок для салатов. 2 ч.

Теория. Салаты овощные. Виды заправок для салатов, технология приготовления заправок и соусов.

Практика. Приготовление салата из овощей «Чафан».

Тема 6. Витамины в овощах для салата. Соус для свежих овощей. 2 ч.

Теория. Витамины в овощах для салата. Соус для свежих овощей. Технология приготовления.

Практика. Приготовление салата из свежих овощей с заправкой из растительного масла.

Тема 7. Салат фруктовый. Питательная ценность и полезные свойства фруктов. Оформление готового блюда. 2 ч.

Теория. Салат фруктовый. Питательная ценность и полезные свойства фруктов. Оформление готового блюда.

Практика. Приготовление фруктового салата «Ассорти».

Тема 8. Пищевая ценность салата в жизни человека. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность салата в жизни человека.

Практика. Приготовление салата «Зимний» с соусом «Майонез»

Тема 9. Салаты с использованием тепловой обработки. 2 ч.

Теория. Салаты с использованием тепловой обработки. Технология приготовления.

Практика. Практическая работа по приготовлению теплого салата «Обжорка».

Тема 10. Салаты с использованием тепловой обработки. 2 ч.

Теория. Салаты с использованием тепловой обработки. Технология приготовления.

Практика. Приготовление теплого салата с добавлением различных круп.

Тема 11. Слоенные салаты. Сочетание продуктов. Формирование. 2 ч.

Теория. Слоенные салаты. Сочетание продуктов. Формирование.

Практика. Приготовление слоеного салата.

Тема 12. Праздничные салаты и салаты повседневные. Нарезка продуктов. Соусы и заправки. 2 ч.

Теория. Праздничные салаты и салаты повседневные. Нарезка продуктов. Соусы и заправки.

Практика. Приготовление разнообразных, праздничных салатов. Дегустация соусов.

Раздел 5. Макаронные изделия. 6 ч.

Тема 1. Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства. 2 ч.

Теория. Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из макарон: «Ленивая лазанья».

Тема 2. Пищевая ценность изделий из макарон. Виды макаронных изделий. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность изделий из макарон. Виды макаронных изделий. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из макарон: «Гнезда с сыром и колбасой».

Тема 3. Классификация макаронных изделий и технология изготовления. 2 ч.

Теория. Классификация макаронных изделий и технология изготовления. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Практика Приготовление блюда из пасты и мясного изделия:

«Карбонара».

Раздел 6. Блюда из мяса и из птицы. 16 ч.

Тема 1. Виды мяса: говядина. Хранение и обработка. 2 ч.

Теория. Виды мяса: говядина. Хранение и обработка. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из мяса говядины «Бефстроганов».

Тема 2. Виды мяса: свинина. Питательная ценность мяса. Определение свежести мяса. 2 ч.

Теория. Виды мяса: свинина. Питательная ценность мяса. Определение свежести мяса. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из готового фарша свиного: «Тефтели».

Тема 3. Питательная ценность мяса из свинины. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Питательная ценность мяса из свинины. Технология приготовления.

Практика Приготовление мясного блюда «Бризоль».

Тема 4. Мясо в рационе ребенка. Питательная ценность белка. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Мясо в рационе ребенка. Питательная ценность белка. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из мяса: «Перцы фаршированные».

Тема 5. Виды, питательная ценность. 2 ч.

Теория. Виды, питательная ценность. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из курицы: «Рулетики запечённые».

Тема 6. Условия и способы хранения птицы. Обработка птицы. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Условия и способы хранения птицы. Обработка птицы. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из куриного филе: «Наггетсы».

Тема 7. Переработка куриного мяса. Способы обработки. 2 ч.

Теория. Переработка куриного мяса. Способы обработки. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из куриного фарша: «Котлеты по - французки».

Тема 8. Значение в питательном рационе. Пищевая ценность. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Значение в питательном рационе. Пищевая ценность. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из курицы: «Жульен».

Раздел 7. Рыбные блюда. 6 ч.

Тема 1. Пищевая ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из фарша рыбы: «Котлетки морские».

Тема 2. Обработка мороженой рыбы и филе. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Обработка мороженой рыбы и филе. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из филе минтая в кляре.

Тема 3. Разделка рыбы. Обработка рыбы. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Разделка рыбы. Обработка рыбы. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из рыбы: «Запечённый рыбац».

Раздел 8. Блюда из яиц, молока и творога. 10 ч.

Тема 1. Пищевая ценность яиц. Санитарно-гигиенические правила при работе с сырыми яйцами. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность яиц. Санитарно-гигиенические правила при работе с сырыми яйцами. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюд из яиц: «Фаршированные яйца».

Тема 2. Питательные вещества в яйце. 2 ч.

Теория. Питательные вещества в яйце. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из яиц: «Омлет».

Тема 3. Значение молочных блюд. Состав и свойство молока. 2 ч.

Теория. Значение молочных блюд. Состав и свойство молока. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из молока: «Молоко сгущенное».

Тема 4. Пищевая ценность творога. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность творога. Технология приготовления

Практика Приготовление блюда из творога: «Сырники».

Тема 5. Питательные и кулинарные качества блюд из творога. 2 ч.

Теория. Питательные и кулинарные качества блюд из творога. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда из творога: «Запеканка».

Раздел 9. Изделия из теста. Сладкие блюда и напитки. 40 ч.

Тема 1. Мука. Виды теста: слоеное без дрожжевое. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Мука. Виды теста: слоеное без дрожжевое. Технология приготовления.

Практика Приготовление блюда «Пицца» из слоеного без дрожжевого готового теста.

Тема 2. Виды теста. Дрожжевое. Изделия из него. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Виды теста. Дрожжевое. Изделия из него. Технология приготовления.

Практика Приготовление изделий из дрожжевого теста «Краффины».

Тема 3. Виды теста. Пряничное. Технология приготовления. 2 ч.

Теория. Виды теста: пряничное. Технология приготовления

Практика Приготовление пряничного теста и приготовления изделий из него: «Пряники».

Тема 4. Виды теста. Пельменное. 2 ч.

Теория. Виды теста: пельменное. Технология приготовления.

Практика Приготовление пельменного теста и приготовлению блюда из него: «Пельмени домашние».

Тема 5. Виды теста. Блинное. 2 ч.

Теория. Виды теста: блинное. Технология изготовления.

Практика Приготовление теста на блины и приготовления из него блюда: «Блины заварные».

Тема 6. Тесто слоеное дрожжевое. 2 ч.

Теория. Тесто слоеное дрожжевое. Технология приготовления.

Практика Приготовление дрожжевого теста и приготовления из него блюда: «Сосиска в тесте»

Тема 7. Тесто песочное. 2 ч.

Теория. Тесто песочное. Технология приготовления.

Практика Приготовление изделий из теста: печенье «Курабье».

Тема 8. Виды теста. Бисквитное. 2 ч.

Теория. Виды теста: бисквитное. Технология изготовления.

Практика Приготовление теста бисквитного и изделия из него: «Торт».

Тема 9. Тесто заварное. 2 ч.

Теория. Тесто заварное. Технология приготовления.

Практика Приготовление заварного теста и приготовления из него пирожного «Эклер».

Тема 10. Тесто пирожковое. 2 ч.

Теория. Тесто пирожковое. Технология приготовления.

Практика Приготовление печёных пирожков с начинкой.

Тема 11. Пищевая ценность ягод и фруктов. 2 ч.

Теория. Пищевая ценность ягод и фруктов. Технология приготовления.

Практика Приготовление сладких напитков из сухофруктов и ягод: «Компот».

Тема 12. Значения и пищевая ценность крахмала. 2 ч.

Теория. Значения и пищевая ценность крахмала. Технология приготовления.

Практика Приготовление киселя из свежемороженых ягод.

Тема 13. Разнообразие сладких блюд в рационе. 2 ч.

Теория. Разнообразие сладких блюд в рационе. Технология приготовления.

Практика. Приготовление сладкого блюда: «Яблочные кольца в лизьоне».

Тема 14. Молочные напитки. Свойства, качество, назначения. 2 ч.

Теория. Молочные напитки. Свойства, качество, назначения.

Практика Приготовление молочного фруктово-ягодного коктейля.

Тема 15. Технология приготовления блюд из яичного белка. Температурный режим. 2 ч.

Теория. Технология приготовления блюд из яичного белка. Температурный режим.

Практика Приготовление десерта из яичных белков и сахара «Безе».

Тема 16. Вкусовые качества продуктов. 2 ч.

Теория. Вкусовые качества продуктов. Технология приготовления.

Практика Приготовление десерта с добавлением желатина и фруктового пюре или сока «Маршмеллоу» и «Мармелад»

Тема 17. Назначение сладких блюд и напитков. Сроки хранения. 2 ч.

Теория. Назначение сладких блюд и напитков. Сроки хранения.

Практика Приготовление фруктового безалкогольного напитка «Яблочный фреш»

Тема 18. Классификация сладких блюд и напитков. 2 ч.

Теория. Классификация сладких блюд и напитков.

Практика Приготовление напитка смузи из фруктового пюре с добавлением льда «Фруктовый рай».

Тема 19. Десерты. Разнообразие и вкусовые качества десертов. 2 ч.

Теория. Десерты. Разнообразие и вкусовые качества десертов.

Практика Приготовление фруктового десерта в стакане «Трайфл».

Тема 20. Фруктовые десерты без сахара. 2 ч.

Теория. Фруктовые десерты без сахара.

Практика Приготовление яблочного пюре.

Итоговое занятие – итоговая аттестация. 2 ч.

Подведение итогов за 1 год обучения. Тестирование. Практическая работа по приготовлению блюда по рецепту. Подведение итогов. Планирование мероприятий на следующий учебный год.

Второй год обучения

Вводное занятие. 2 ч.

Теория. Цели и задачи программы 2-го года обучения. Инструктажи по ТБ. Организация рабочего места. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

Практика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Раздел 1. Основы рационального питания как здорового образа жизни. Основы экономической грамотности. 8 ч.

Тема 1. Наука о питании: продукты, вызывающие аллергическую реакцию. 2 ч.

Теория. Наука о питании: продукты, вызывающие аллергическую реакцию.

Практика Приготовление вкусного и полезного завтрака из лаваша.

Тема 2. Влияние калорийности пищи на телосложение. Энергия пищи. 2 ч.

Теория. Влияние калорийности пищи на телосложение. Энергия пищи.

Практика. Приготовление салата витаминного.

Тема 3. Знакомство с продуктовым магазином. Цены на продукты. 2 ч.

Теория. Знакомство с продуктовым магазином. Цены на продукты. Меню на день.

Практика. Приготовление супа с галушками. (Первые блюда)

Тема 4. Расчёт калькуляции блюд. 2 ч.

Теория. Расчёт калькуляции блюд. Еда живая и мертвая.

Практика. Приготовление лазаньи из картофеля. (Вторые блюда)

Раздел 2. Заготовка продуктов для длительного хранения. 4 ч.

Тема 1. Способы приготовления продуктов для длительного хранения (сушка, заморозка, консервирование). 2 ч.

Теория. Способы приготовления продуктов для длительного хранения (сушка, заморозка, консервирование)

Практика. Работа по консервированию овощей.

Тема 2. Стерилизация. Способы обработки овощей. 2 ч.

Теория. Стерилизация. Способы обработки овощей.

Практика. Работа по приготовлению блюда из кабачков для длительного хранения.

Раздел 3. Приготовление пищи на пару и микроволновой печи. 8 ч.

Тема 1. Значение блюд на пару в питании. 2 ч.

Теория. Значение блюд на пару в питании.

Практика. Приготовление блюда на пару.

Тема 2. Полезные свойства пищи, приготовленной на пару. 2 ч.

Теория. Полезные свойства пищи, приготовленной на пару.

Практика. Приготовление блюд на пару.

Тема 3. Процесс приготовления в микроволновой печи. 2 ч.

Теория. Процесс приготовления в микроволновой печи.

Практика. Приготовление блюда в микроволновой печи.

Тема 4. Основные принципы работы микроволновой печи. 2 ч.

Теория. Основные принципы работы микроволновой печи.

Практика. Приготовление блюда в микроволновой печи.

Раздел 4. Молочные блюда и напитки. Горячие напитки. 6 ч.

Тема 1. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. 2 ч.

Теория. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей.

Практика. Приготовление молочного напитка.

Тема 2. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. 2 ч.

Теория. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.

Практика. Приготовление молочных блюд с сухофруктами.

Тема 3. Чай, отвары, компоты, кисели. 2 ч.

Теория. Чай, отвары, компоты, кисели. Приготовление горячих напитков.

Практика. Приготовление напитка.

Раздел 5. Особенности кухни разных народов. 38 ч.

Тема 1. Истории и традиции славянской, кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.

Теория. Традиционные блюда белорусской кухни.

Практика. Приготовление блюда из мяса.

Тема 2. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд белорусской кухни. 2 ч.

Теория. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд белорусской кухни.

Практика. Приготовление блюда из овощей и корнеплодов.

Тема 3. Приготовление блюд украинской кухни. 2 ч.

Теория. Традиционные блюда украинской кухни.

Практика. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Особенности блюд украинской кухни. 2 ч.

Теория. Особенности блюд украинской кухни.

Практика. Приготовление блюда из теста.

Тема 5. Истории и традиции азиатской кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.

Теория. Традиционные блюда азиатской кухни.

Практика. Приготовление блюда из мяса.

Тема 6. Приготовление традиционных национальных блюд бурятской кухни. 2 ч.

Теория. Виды традиционных национальных блюд бурятской кухни. Технология приготовления.

Практика. Приготовление бурятского супа.

Тема 7. Блюда японской кухни. 2 ч.

Теория. Особенности блюд японской кухни.

Практика. Приготовление суши и роллов.

Тема 8. Овощи и фрукты в японской кухне. 2 ч.

Теория. Овощи в японской кухне.

Практика. Приготовление японского салата.

Тема 9. Приготовление традиционных, национальных блюд японской кухни. 2 ч.

Теория. Виды японский супов, их консистенция. Технология приготовления.

Практика. Приготовление японского супа.

Тема 10. Традиционные блюда японской кухни. 2 ч.

Теория. Сочетание продуктов в японских блюдах.

Практика. Приготовление японских шашлычков из мяса, морепродуктов и овощей, обжаренных во фритюре.

Тема 11. Приготовление традиционных национальных блюд китайской кухни. 2 ч.

Теория. Соусы и приправы в японских блюдах.

Практика. Приготовление курицы в кисло-сладком соусе.

Тема 12. Мучные изделия Японии. 2 ч.

Теория. Вкусовые качества мучных изделий блюд японской кухни.

Практика. Приготовление блюда из теста: вонтоны.

Тема 13. Традиции корейской кухни, их назначение и питательные свойства. 2 ч.

Теория. Традиции корейской кухни, их назначение и питательные свойства. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда из овощей и мяса.

Тема 14. Истории и традиции восточной кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.

Теория. Традиционные блюда восточной кухни.

Практика. Приготовление блюда из мяса.

Тема 15. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни. 2 ч.

Теория. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни.

Практика. Приготовление блюда из рыбы.

Тема 16. Особенности сладких блюд восточной кухни. 2 ч.

Теория. Особенности сладких блюд восточной кухни.

Практика. Приготовление сладких, восточных блюд.

Тема 17. Традиционные блюда восточной кухни. 2 ч.

Теория. Традиционные блюда восточной кухни.

Практика. Приготовление блюда из теста.

Тема 18. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни. 2 ч.

Теория. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни.

Практика. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 19. Особенности блюд восточной кухни. 2 ч.

Теория. Вкусовые качества блюд восточной кухни.

Практика. Приготовление блюда из овощей.

Раздел 6. Блюда русской кухни. 20 ч.

Тема 1. Истории и традиции русской кухни. 2 ч.

Теория. Значение блюд. Правила первичной и тепловой обработки. Технология приготовления.

Практика. Приготовление блюда русской кухни.

Тема 2. Особенности русской кухни. 2 ч.

Теория. Приготовление традиционных национальных блюд русской кухни.

Практика. Приготовление холодного закусочного блюда.

Тема 3. Приготовление блюд русской кухни из мяса. 2 ч.

Теория. Приготовление блюд русской кухни из мяса. Их ценность.

Практика. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Приготовление блюда русской кухни из рыбы. 2 ч.

Теория. Приготовление блюда русской кухни из рыбы. Питательные и ценные вещества.

Практика. Приготовление блюда из рыбы.

Тема 5. Приготовление сладких блюд русской кухни. 2 ч.

Теория. Приготовление сладких блюд русской кухни. Назначение и способ приготовления.

Практика. Приготовление блюда сладкого.

Тема 6. Русская православная кухня, ее традиции и обычаи. 2 ч.

Теория. Русская православная кухня, ее традиции и обычаи.

Практика. Приготовление блюда из теста.

Тема 7. Православные праздники. 2 ч.

Теория. Православные праздники. Постная русская кухня.

Практика. Приготовление постного блюда.

Тема 8. Соблюдения традиций православной русской кухни. 2 ч.

Теория. Соблюдения традиций православной русской кухни. Назначения блюд.

Практика. Приготовление традиционного блюда.

Тема 9. Соблюдения традиций православной русской кухни. 2 ч.

Теория. Соблюдения традиций православной русской кухни. Назначения блюд.

Практика. Приготовление традиционного блюда.

Тема 10. Сочетание и совместимость продуктов русской кухни. 2 ч.

Теория. Сочетание и совместимость продуктов русской кухни. Пищевая ценность готового блюда.

Практика. Приготовление блюд из готовых продуктов.

Раздел 7. Кондитерские изделия и выпечка. 36 ч.

Тема 1. Взаимосвязь продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и качество готовых изделий из него. 2 ч.

Теория. Взаимосвязь продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и качество готовых изделий из него.

Практика. Приготовление сладкого блюда из теста.

Тема 2. Технология изготовления блюд из теста. 2 ч.

Теория. Технология изготовления блюд из теста.

Практика. Приготовление блюда из заварного теста.

Тема 3. Особенности приготовления теста и изделия из него. 2 ч.

Теория. Особенности приготовления теста и изделия из него.

Практика. Приготовление бисквитного теста и его выпечки.

Тема 4. Способы обработки изделия. 2 ч.

Теория. Способы обработки изделия. Его назначение.

Практика. Приготовление и обработка бисквита и его отделки.

Тема 5. Вкусовые качества готового изделия. 2 ч.

Теория. Вкусовые качества готового изделия. Японские сладости.

Практика. Приготовление праздничного блюда японской кухни.

Тема 6. Выпечка и кондитерские изделия из Китая. 2 ч.

Теория. Выпечка и кондитерские изделия из Китая. Соблюдения норм и правил изготовления.

Практика. Приготовление выпечки.

Тема 7. Кремы и их назначение. 2 ч.

Теория. Кремы и их назначение. Изготовление и украшение кондитерских изделий.

Практика. Приготовление блюда из белков и его украшение белковым кремом.

Тема 8. Мучные изделия в корейской кухне. 2 ч.

Теория. Мучные изделия в корейской кухне. Рецептура различных видов теста.

Практика. Приготовление мучного сладкого блюда.

Тема 9. Восточные изделия. 2 ч.

Теория. Восточные изделия. Сроки хранения готового изделия.

Практика. Приготовление блюда из теста.

Тема 10. Восточная сладость. 2 ч.

Теория. Восточная сладость.

Практика. Приготовление восточных сладостей.

Тема 11. Французский десерт. 2 ч.

Теория. Французский десерт. Температурные условия для выпечки. Способы приготовления.

Практика. Приготовление блюда из теста.

Тема 12. Английский десерт. 2 ч.

Теория. Английский десерт. Традиции и церемонии.

Практика. Приготовление сладкого блюда.

Тема 13. Сроки хранения выпечки. 2 ч.

Теория. Сроки хранения выпечки.

Практика. Приготовление выпечки коржей. Подготовка декора.

Тема 14. Украшение. 2 ч.

Теория. Украшение готового изделия.

Практика. Приготовление и оформление готовых коржей.

Тема 15. Азиатские десерты. 2 ч.

Теория. Азиатские десерты. Разнообразие.

Практика. Приготовление сладкого блюда из фруктов.

Тема 16. Кондитерские изделия. Практическая работа по приготовлению 2 ч.

Теория. Особенности сладких блюд восточной кухни.

Практика. Приготовление сладкого блюда.

Тема 17. Выпечка. 2 ч.

Теория. Выпечка. Домашняя выпечка.

Практика. Приготовление изделий из теста.

Тема 18. Сладкие блюда славянской кухни 2 ч.

Теория. Сладкие блюда славянской кухни.

Практика. Приготовление блюда десертного.

Раздел 8. Блюда для праздничного стола. 20 ч.

Тема 1. Приготовление и оформления праздничных блюд. 2 ч.

Теория. Приготовление и оформления праздничных блюд.

Практика. Приготовление блюда для праздничного стола.

Тема 2. Фуршет. 2 ч.

Теория. Фуршет. Сервировка праздничного стола.

Практика. Приготовление праздничного фуршетного блюда.

Тема 3. Значение праздничных блюд. Составление праздничного меню. Практическая работа по приготовлению 2 ч.

Теория. Значение праздничных блюд. Составление праздничного меню.

Практика. Приготовление блюда для праздничного стола.

Тема 4. Назначение праздничных блюд. 2 ч.

Теория. Назначение праздничных блюд.

Практика. Приготовление праздничного блюда.

Тема 5. Расчет продуктов на человека при составлении меню для праздника. 2 ч.

Теория. Расчет продуктов на человека при составлении меню для праздника.

Практика. Приготовление праздничного блюда.

Тема 6. Польза и вред блюд на праздничном столе. 2 ч.

Теория. Польза и вред блюд на праздничном столе.

Практика. Приготовление праздничного блюда.

Тема 7. Приготовление праздничных блюд. 2 ч.

Теория. Приготовление праздничных блюд. Их тематическое оформление.

Практика. Приготовление праздничного блюда.

Тема 8. Польза и вред блюд фуршетного стола. 2 ч.

Теория. Польза и вред блюд фуршетного стола. Расчет калорий 1 блюда.

Практика. Приготовление закусочных блюд.

Тема 9. Правила подачи блюд. 2 ч.

Теория. Этикет за столом, в гостях, дома. Сочетание продуктов для праздничных блюд.

Практика. Приготовление закусок. Оформление стола.

Тема 10. Назначение праздничных блюд. 2 ч.

Теория. Назначение праздничных блюд. Тематические вечера и актуальность блюд.

Практика. Выбор блюда. Приготовление.

Итоговое занятие. Подведение итогов года. 2 ч.

Подведение итогов за 2 год обучения. Тестирование. Практическая работа по приготовлению блюда по рецепту. Защита кулинарного изделия, праздник.

Третий год обучения

Вводное занятие. 2 ч.

Теория. Цели и задачи программы 3-го года обучения. Инструктажи по ТБ. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении мучных, кондитерских изделий, правилами личной гигиены кондитера, санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, инструментам, правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием.

Практика. Ознакомление с инструкциями безопасной эксплуатации оборудования.

Раздел 1. Технологическое оборудование. Основные термины и понятия. 2 ч.

Тема 1. Правила обслуживания оборудования. 2 ч.

Теория. Характеристика машин, применяемых для приготовления теста и кремов. Оборудование для приготовления мучных и кондитерских изделий: виды, принцип действия, правила безопасной работы, уход. Основные правила работы с весами.

Практика Приемы и правила эксплуатации теплового, электромеханического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления изделий; Словарь терминов. Требования к оформлению словаря терминологии кондитера. Оформление словаря терминов кондитера.

Записывание терминов и понятий, которые должны быть в арсенале кондитера

Раздел 2. Характеристика сырья. Отделочные полуфабрикаты.
Расчёты при изготовлении изделий. 14 ч.

Тема 1. Основное и дополнительное сырье. 2 ч.

Теория. Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий, их характеристика, значение, подготовка к использованию, использование и хранение.

Практика. Подготовить сырье к приготовлению изделий. Первичная обработка и подготовка перед использованием.

Тема 2. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов.

Практика. Работа с отделочными полуфабрикатами.

Тема 3. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов:

Сахаристые полуфабрикаты; Фруктово-ягодные полуфабрикаты; Кремы, мастика; марципан, посыпки;

Шоколадные полуфабрикаты.

Практика. Работа с видами отделочных полуфабрикатов.

Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Технология приготовления полуфабрикатов, фаршей и начинок.

Практика. Приготовление полуфабрикатов.

Тема 5. Приготовление полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Приготовление полуфабрикатов (кремы, желе, глазури, помадки, посыпки и т.д.). Расчет затрат на приобретение продуктов.

Практика. Приготовление полуфабрикатов.

Тема 6. Способы расчёта веса торта. 2 ч.

Теория. Способы расчёта веса торта, размер торта. Способы расчёта веса торта в зависимости ярусов.

Практика. Расчёт веса торта.

Тема 7. Различные меры веса и объема. 2 ч.

Теория. Различные меры веса и объема.

Практика. Исходный расход продуктов.

Раздел 3. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. 6 ч.

Тема 1. Виды песочного теста. 2 ч.

Теория. Виды песочного теста. Продукты, входящие в состав песочного

теста, их соотношение. Технология приготовления песочного теста.

Практика. Приготовление песочного теста.

Тема 2. Ассортимент готовых изделий. 2 ч.

Теория. Ассортимент готовых изделий. Приёмы оформления изделий (использование желе, кремов, джемов и различных посыпок).

Практика. Оформление изделий.

Тема 3. Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. 2 ч.

Теория. Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика. Расчета затрат на приобретение продуктов.

Раздел 4. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. 8 ч.

Тема 1. Виды пряничного теста. 2 ч.

Теория. Виды пряничного теста: сдобное, сладкое, несладкое. Технология приготовления кондитерских изделий из пряничного теста.

Практика. Приготовление кондитерских изделий из пряничного теста.

Тема 2. Способы разрыхления пряничного теста. 2 ч.

Теория. Способы разрыхления пряничного теста. Технология приготовления пряничного теста.

Практика. Приготовление пряничного теста.

Тема 3. Расчет затрат на приобретение продуктов. 2 ч.

Теория. Расчет затрат на приобретение продуктов. Подготовка электрооборудования к работе.

Практика. Подготовка электрооборудования к работе.

Тема 4. Приготовление пряничного теста. 2 ч.

Теория. Приготовление пряничного теста. Выпечка и оформление изделий из него.

Практика. Выпечка и оформление изделий.

Раздел 5. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. 8 ч.

Тема 1. Виды бисквитного теста. 2 ч.

Теория. Виды бисквитного теста. Санитарные требования к приготовлению и хранению кондитерских изделий. Расчет затрат на приобретение продуктов

Подготовка продуктов для бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Характеристика качеств бисквитного теста. Декор.

Практика. Приготовление бисквитного теста.

Тема 2. Ассортимент изделий из бисквита. 2 ч.

Теория. Ассортимент изделий из бисквита (рулеты, пирожное, торты). Кремы и сахаристые заготовки (сироп, помада, глазурь, желе) для оформления кондитерских изделий из бисквита. Приёмы оформления.

Практика. Оформление изделий.

Тема 3. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов, правила первичной обработки яиц, приготовление бисквитного теста холодным способом, выпечка бисквита, формование, требование к качеству. Выпечка и оформление изделия.

Практика. Выпечка и оформление изделия.

Тема 4. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов. 2 ч.

Теория. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов перед декором. Требования к оформлению полуфабрикатов.

Практика. Приготовление блюда и презентация готового изделия.

Раздел 6. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. 8 ч.

Тема 1. Характеристика вафельного теста. 2 ч.

Теория. Характеристика вафельного теста. Продукты для приготовления вафельного теста. Способы расчета затрат на приобретение продуктов. Технология приготовления вафельного теста.

Практика. Приготовление вафельного теста.

Тема 2. Организация рабочего места. 2 ч.

Теория. Организация рабочего места, подготовка продуктов для вафельного теста. Технология выпекания изделий из теста.

Практика. Выпекания изделий из теста.

Тема 3. Приготовление вафельного теста. 4 ч.

Теория. Приготовление вафельного теста. Выпечка и оформление изделий.

Практика. Выпечка и оформление изделий.

Раздел 7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. 8 ч.

Тема 1. Технология приготовления заварного теста. 4 ч.

Теория. Технология приготовления заварного теста. Соотношение компонентов заварного теста. Характерные ошибки при приготовлении

заварного теста и способы их исправления. Выпечка и оформление изделий.

Практика. Выпечка и оформление изделий.

Тема 2. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. 2 ч.

Теория. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. Ассортимент кондитерских изделий из заварного теста. Приёмы оформления кондитерских изделий. Организация рабочего места. Подготовка продуктов. Приготовление заварного теста.

Практика. Приготовление заварного теста.

Тема 3. Характеристика качества готовых изделий. 2 ч.

Теория. Характеристика качества готовых изделий. Использование заварного теста в других областях кулинарии: в холодных блюдах и закусках, в супах и прочее. Способы расчета затрат на приобретение продуктов.

Практика. Расчета затрат на приобретение продуктов.

Раздел 8. Технология приготовления слоёного теста и изделий из него. 16 ч.

Тема 1. Виды слоеного теста. 6 ч.

Теория. Виды слоеного теста. Ингредиенты, входящие в состав пресного слоёного теста.

Практика. Приготовление блюда для праздничного стола.

Тема 2. Слоеное тесто и Технология его приготовления. 6 ч.

Теория. Слоеное тесто и Технология его приготовления.

Практика. Приготовление слоеного теста.

Тема 3. Разновидности кондитерских изделий. 4 ч.

Теория. Разновидности кондитерских изделий, выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.

Практика. Выпечка и оформление кондитерских изделий из слоеного теста.

Раздел 9. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. 18 ч.

Тема 1. Виды белково-воздушного теста. 2 ч.

Теория. Виды белково-воздушного теста.

Практика. Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него.

Тема 2. Технология приготовления белково-воздушного теста. 4 ч.

Теория. Технология приготовления белково-воздушного теста.

Практика. Приготовления белково-воздушного теста.

Тема 3. Технологические операции. 6 ч.

Теория. Последовательность технологических операций.

Практика. Выпечка и оформление изделия.

Тема 4. Белково-воздушный полуфабрикат. 6 ч.

Теория. Белково-воздушный полуфабрикат. Расчет затрат на приобретение продуктов.

Организация рабочих мест. Приготовление белково-воздушного теста.

Практика. Приготовление белково-воздушного теста.

Раздел 10. Технология приготовления фирменных тортов. 10 ч.

Тема 1. Ингредиенты, входящие в состав торта. 2 ч.

Теория. Ингредиенты, входящие в состав торта. Расчет затрат на приобретение продуктов. Назначение изделия. Технология приготовления теста для торта.

Практика. Выпекание.

Тема 2. Последовательность технологических операций. 2 ч.

Теория. Последовательность технологических операций. Способы приготовления декора для тортов. Сочетание продуктов. Технология приготовления. Вкусовые качества.

Практик. Декор полуфабрикатов.

Тема 3. Подача и назначение тортов. Вкусовые качества начинки. Сочетание продуктов. 2 ч.

Теория. Подача и назначение тортов. Вкусовые качества начинки. Сочетание продуктов.

Практика. Оформление декором.

Тема 4. Продукты для приготовления полуфабрикатов. 4 ч.

Теория. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов.

Практика. Приготовление теста бисквитного. Выпечка и оформление изделия. Сборка торта.

Раздел 11. Украшение торта. 20 ч.

Тема 1. Выбор изделия, расчет себестоимости. 2 ч.

Теория. Выбор изделия, расчет себестоимости. Образец готового изделия. Презентация.

Практика. Приготовление блюда и презентация его.

Тема 2. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. 2 ч.

Теория. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия.

Практика. Изготовление полуфабрикатов.

Тема 3. Расчет затрат на приобретение продуктов. 4 ч.

Теория. Расчет затрат на приобретение продуктов. Вкусовые сочетания продуктов.

Практика. Подготовка и выпечка полуфабрикатов.

Тема 4. Изготовление деталей для украшения торта. Сроки хранения готового декора. Вкусовые качества. Сочетание на тортах. 4 ч.

Теория. Сроки хранения готового декора. Вкусовые качества. Сочетание на тортах.

Практика. Изготовление деталей для украшения торта. Оформление.

Тема 5. Ингредиенты, входящие в состав торта. 4 ч.

Теория. Ингредиенты, входящие в состав торта. Сочетание продуктов. Сроки годности сырья и готового изделия.

Практика. Приготовление торта.

Тема 6. Технология приготовления теста для торта. 4 ч.

Теория. Технология приготовления теста для торта. Выпечка, температурный режим. Правила подготовки полуфабрикатов перед сборкой.

Практика. Сборка полуфабриката. Оформление и декор.

Раздел 12. Приготовление праздничного торта. 22 ч.

Тема 1. Выбор праздничного торта. Ингредиенты, входящие в состав торта. 6 ч.

Теория. Выбор праздничного торта. Расчет затрат на приобретение продуктов. Ингредиенты, входящие в состав торта. Продукты растительного и животного происхождения.

Практика. Приготовление торта. Сборка торта.

Тема 2. Технология приготовления теста для торта. Сочетание продуктов. Инструменты для приготовления теста. 4 ч.

Теория. Технология приготовления теста для торта. Сочетание продуктов. Инструменты для приготовления теста.

Практика. Приготовление торта.

Тема 3. Последовательность технологических операций. Эксплуатация кухонных приборов. 4 ч.

Теория. Последовательность технологических операций. Эксплуатация кухонных приборов.

Практика. Приготовление торта.

Тема 4. Изготовление деталей для украшения торта. Сборка торта. Использование декора по назначению. 4 ч.

Теория. Последовательность технологических операций. Эксплуатация кухонных приборов.

Практика. Приготовление торта.

Тема 5. Выпечка и оформление изделия, тематическое украшение торта. 6 ч.

Теория. Выпечка и оформление изделия, тематическое украшение торта.

Практика. Приготовление теста. Выпечка и оформление изделия.

Итоговое занятие. Подведение итогов года . 2 ч.

Подведение итогов обучения. Итоговая аттестация. Тестирование. Изготовление и защита кулинарного изделия.

Организация тематического, кулинарного мероприятия среди обучающихся ТО.

Планируемые результаты.

К концу 1-го года обучения обучающиеся:

Будут знать:

- общие правила организации рабочего места , правила безопасности по обработке пищевых продуктов и работе с кухонным оборудованием;
- оборудование кухни; кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи; правила ухода за кухонной, столовой и чайной посудой;
- значение питания; основные группы продуктов питания; общие требования к качеству продуктов питания и их хранению;
- пищевую ценность хлеба, яиц, круп и макаронных изделий, молока и молочных продуктов, рыбы и мяса;
- виды бутербродов, горячих напитков, блюд из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- виды теста, технологию приготовления ;
- приготовление рыбных и мясных блюд;

Будут уметь:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;

- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки согласно содержанию программы;

К концу 2-го года обучения обучающие:

Будут знать:

- об основах рационального питания;
- о культурных ценностях национальных кухонь;
- о способах обработки продуктов;
- об особенностях различных диет, лечебных свойствах некоторых продуктов;
- об организации труда при приготовлении пищи, экономического расчёта;
- о подготовке праздничного стола, его значение, сервировка, согласно тематике.

Будут уметь:

- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;
- планировать работу;
- составлять меню, согласно калорийности продуктов;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- рассчитать стоимость продуктовой корзины и готового блюда;
- правильно сервировать праздничный стол, согласно этикету.

К концу 3-го года обучения обучающие:

Будут знать:

- кулинарную терминологию;
- способы расчёта веса торта;
- способы подготовки сырья к приготовлению мучных изделий (мука, дрожжи, молоко, сахар, яйца);
- технологии приготовления различных кремов;
- способы качественной оценки изделий (внешний вид изделия: колер, форма, запах, консистенция);
- историю кулинарных изделий;
- правила организации рабочего места и трудового процесса;
- безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами;
- правила и приемы работы с мастикой, желе и кремом;

- инструменты и приспособления, используемые при приготовлении тортов;
- технологическую последовательность изготовления тортов;
- технологии приготовления различных видов теста (песочное, бисквитное, сдобное, заварное);
- технологии приготовления помадки (основной, шоколадной), сиропов, кремов;
- режим тепловой обработки;
- безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами;
- основные правила санитарии.

Будут уметь:

- рассчитывать вес торта в зависимости от ярусов;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- подбирать и применять инструмент по назначению;
- определять готовность изделий и давать качественную оценку;
- определять температурный режим для выпечки изделий, используя пакетные переключатели и терморегуляторы теплового оборудования;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- планировать технологический процесс согласно технологии приготовления;
- выпекать и украшать кондитерские изделия;
- работать в коллективе, адекватно оценивать свое место в нем;
- быть терпеливыми в процессе работы по приготовлению и оформлению изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- обеспечивать качество выполняемых работ.

Комплекс организационно-педагогических условий.

Учебно-тематический план.

Первый год обучения.

п/п	тема	Количество часов			
		всего	теория	практика	Форма промежуточной (итоговой) аттестации
1	<u>Вводное занятие.2 ч.</u> Знакомство с группой. Введение в программу. 2 ч.	2	2		Беседа, опрос
		2	2		
2	<u>Раздел 1. Кухня. Этикет. 4 ч.</u> Тема 1. Оборудование кухни. 2 ч. Тема 2. Правила поведения за столом.2 ч	4	0,4	3,6	Беседа, опрос
		2	0,2	1,8	
		2	0,2	1,8	

3	<u>Раздел 2.Первичная обработка овощей и фруктов. Холодные блюда и закуски. 24 ч.</u>	24	2	18	Беседа, опрос
	Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к обработке овощей. 2 ч.	2	0,2	1,8	Практическая деятельность
	Тема 2.Санитарно-гигиенические требования к обработке фруктов. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 3.Основное назначение и классификация холодных блюд и закусок.	2	0,2	1,8	
	Тема 4. Оформление холодных блюд и закусок. Санитарные нормы, сроки хранения, требования к качеству.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 5. Виды бутербродов. Оформление праздничного, закусочного стола.	2	0,2	1,8	
	Тема 6. Вкусовые качества продуктов для закусок.	2	0,2	1,8	
	Тема 7. Способы подачи холодных блюд и закусок.	2	0,2	1,8	
	Тема 8. Полезные закуски.	2	0,2	1,8	
	Тема 9. Назначение хлебных изделий в рационе человека.	2	0,2	1,8	
	Тема 10. Способы приготовления хлебных изделий.	2	0,2	1,8	
	Тема 11 Качество готового продукта. Сроки хранения.	2	0,2	1,8	
	Тема 12. Значение закусочных блюд в пищеварении человека.				
4	<u>Раздел 3. Первые блюда. Изделия из круп. 10 ч.</u>	10	1	9	Беседа, опрос
	Тема 1. Значение первых блюд в питании.	2	0,2	1,8	Практическая деятельность, Демонстрация изделий
	Тема 2. Классификация по составу и по способу приготовления супов.	2	0,2	1,8	
	Тема 3.Сочетания продуктов в приготовление супов. Разнообразие и назначение супа в рационе.	2	0,2	1,8	
	Тема 4. Пищевая ценность круп, обработка.	2	0,2	1,8	
	Тема 5. Виды каш, их консистенция.	2	0,2	1,8	
5	<u>Раздел 4. Овощные блюда и гарниры. Салаты. Заправки для салатов. 24 ч.</u>	24	2	18	Беседа, опрос
	Тема 1. Значение блюд и гарниров из овощей. Правила первичной и тепловой обработки. 2 ч.	2	0,2	1,8	Практическая деятельность
	Тема 2. Гарниры. Их вкусовые, питательные качества. 2ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 3. Виды и классификация гарниров. Оформление готового блюда. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 4. Полезные свойства овощей в питании. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 5.Салаты овощные. Виды заправок для салатов.2 ч	2	0,2	1,8	
	Тема 6.Витамины в овощах для салата. Соус для свежих овощей.	2	0,2	1,8	
	Тема 7.Салат фруктовый. Питательная ценность и полезные свойства фруктов. Оформление готового блюда.	2	0,2	1,8	
	Тема 8. Пищевая ценность салата в жизни человека.	2	0,2	1,8	
	Тема 9.Салаты с использованием тепловой обработки.	2	0,2	1,8	
	Тема 10.Салаты с использованием тепловой обработки.	2	0,2	1,8	
	Тема 11.Слоеные салаты. Сочетание продуктов. Формирование.	2	0,2	1,8	
	Тема 12.Праздничные салаты и салаты повседневные. Нарезка продуктов. Соусы и заправки.	2	0,2	1,8	
6	<u>Раздел 5. Макароны изделия.6 ч.</u>	6	0,6	5,4	Практическая работа, беседа.
	Тема 1. Значение блюд из макаронных изделий, питательные свойства. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 2. Пищевая ценность изделий из макарон. Виды	2	0,2	1,8	

	макаронных изделий. 2 ч. Тема 3. Классификация макаронных изделий и технология изготовления. 2 ч.	2	0,2	1,8	Опрос
7	<u>Раздел 6. Блюда из мяса и из птицы. 16 ч.</u> Тема 1. Виды мяса: говядина. Хранение и обработка. 2 ч. Тема 2. Виды мяса: свинина. Питательная ценность мяса. Определение свежести мяса. 2 ч. Тема 3. Питательная ценность мяса из свинины. Технология приготовления. 2 ч. Тема 4. Мясо в рационе ребенка. Питательная ценность белка. Технология приготовления. 2 ч. Тема 5. Виды, питательная ценность. 2 ч. Тема 6. Условия и способы хранения птицы. Обработка птицы. Технология приготовления. 2 ч. Тема 7. Переработка куриного мяса. Способы обработки. 2 ч. Тема 8. Значение в питательном рационе. Пищевая ценность. Технология приготовления. 2 ч.	16 2 2 2 2 2 2 2 2 2	1,6 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	14,4 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, беседа. Опрос Демонстрация изделий
8	<u>Раздел 7. Рыбные блюда. 6 ч.</u> Тема 1. Пищевая ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. 2 ч. Тема 2. Обработка мороженой рыбы и филе. Технология приготовления. 2 ч. Тема 3. Разделка рыбы. Обработка рыбы. Технология приготовления. 2 ч.	6 2 2 2	0,6 0,2 0,2 0,2	5,4 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, беседа. Опрос
9	<u>Раздел 8. Блюда из яиц, молока и творога. 10 ч.</u> Тема 1. Пищевая ценность яиц. Санитарно-гигиенические правила при работе с сырыми яйцами. 2 ч. Тема 2. Питательные вещества в яйце. 2 ч. Тема 3. Значение молочных блюд. Состав и свойство молока. 2 ч. Тема 5. Пищевая ценность творога. 2 ч. Тема 6. Питательные и кулинарные качества блюд из творога. 2 ч.	10 2 2 2 2 2	1 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	9 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8	Беседа, опрос Практическая работа, беседа Демонстрация изделий
10	<u>Раздел 9. Изделия из теста. Сладкие блюда и напитки. 40 ч.</u> Тема 1. Мука. Виды теста: слоеное без дрожжевое. Технология приготовления. 2 ч. Тема 2. Виды теста: дрожжевое. Изделия из него. Технология приготовления. 2 ч. Тема 3. Виды теста: пряничное. Технология приготовления. 2 ч. Тема 4. Виды теста: пельменное. 2 ч. Тема 5. Виды теста: блинное. 2 ч. Тема 6. Тесто слоеное дрожжевое. 2 ч. Тема 7. Тесто песочное. 2 ч. Тема 8. Виды теста: бисквитное. 2 ч. Тема 9. Тесто заварное. 2 ч. Тема 10. Тесто пирожковое. 2 ч. Тема 11. Пищевая ценность ягод и фруктов. 2 ч. Тема 12. Значения и пищевая ценность крахмала. 2 ч. Тема 13. Разнообразие сладких блюд в рационе. 2 ч. Тема 14. Молочные напитки. Свойства, качество, назначения. 2 ч. Тема 15. Технология приготовления блюд из яичного	40 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	36 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, беседа. Опрос Беседа, опрос Практическая работа, беседа Демонстрация

	белка. Температурный режим. 2 ч. Тема 16. Вкусовые качества продуктов. 2 ч. Тема 17. Назначение сладких блюд и напитков. Сроки хранения. 2 ч. Тема 18. Классификация сладких блюд и напитков. 2 ч. Тема 19. Десерты. Разнообразие и вкусовые качества десертов. 2 ч. Тема 20. Фруктовые десерты без сахара. 2 ч	2 2 2 2 2	0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	1,8 1,8 1,8 1,8 1,8	я изделий
11	Итоговое занятие – итоговая аттестация. 2 ч. Подведение итогов за 1 год обучения. Тестирование. Практическая работа по приготовлению блюда по рецепту. Подведение итогов. Планирование мероприятий на следующий учебный год.	2		2	Тестирование . Кулинарное мероприятие
	Итого:	144	15,2	128,8	

Учебно-тематический план.

Второй год обучения.

п/п	тема	Количество часов			Форма промежуточной (итоговой) аттестации
		всего	теория	практика	
1	Вводное занятие. 2 ч. Цели и задачи программы 2-го года обучения. Инструктажи по ТБ. Организация рабочего места. 2 ч.	2 2	2 2		Беседа, опрос
2	Раздел 1. Основы рационального питания как здорового образа жизни. Основы экономической грамотности. 8 ч. Тема 1. Наука о питании: продукты, вызывающие аллергическую реакцию. 2 ч. Тема 2. Влияние калорийности пищи на телосложение. Энергия пищи. 2 ч. Тема 3. Знакомство с продуктовым магазином. Цены на продукты. 2 ч. Тема 4. Расчёт калькуляции блюд. 2 ч.	8 2 2 2 2	0,8 0,2 0,2 0,2 0,2	7,2 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Беседа, опрос
3	Раздел 2. Заготовка продуктов для длительного хранения. 4 ч. Тема 1. Способы приготовления продуктов для длительного хранения (сушка, заморозка, консервирование). 2 ч. Тема 2. Стерилизация. Способы обработки овощей. 2 ч.	4 2 2	0,4 0,2 0,2	3,6 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Беседа, опрос
4	Раздел 3. Приготовление пищи на пару и микроволновой печи. 8 ч. Тема 1. Значение блюд на пару в питании. 2 ч. Тема 2. Полезные свойства пищи приготовленной на пару. 2 ч. Тема 3. Процесс приготовления в микроволновой печи. 2 ч. Тема 4. Основные принципы работы микроволновой печи. 2 ч.	8 2 2 2 2	0,8 0,2 0,2 0,2 0,2	7,2 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, беседа. Беседа, опрос Демонстрация изделий

5	Раздел 4. Молочные блюда и напитки. Горячие напитки. 6 ч.	6	0,6	5,4	Практическая работа. Беседа, опрос
	Тема 1. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 2. Лечебно-профилактический свойства кисломолочной пищи. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 3. Чай, отвары, компоты, кисели. 2 ч.	2	0,2	1,8	
6	Раздел 5. Особенности кухни разных народов. 38 ч.	38	3,8	34,2	Практическая работа, беседа.
	Тема 1. Истории и традиции славянской, кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 2. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд белорусской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	Опрос
	Тема 3. Приготовление блюд украинской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 4. Особенности блюд украинской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 5. Истории и традиции азиатской кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.	2	0,2	1,8	Беседа, опрос
	Тема 6. Приготовление традиционных национальных блюд бурятской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 7. Блюда японской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	Практическая работа, беседа
	Тема 8. Овощи и фрукты в японской кухне. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 9. Приготовление традиционных, национальных блюд японской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 10. Традиционные блюда японской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 11. Приготовление традиционных национальных блюд китайской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 12. Мучные изделия Японии. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 13. Традиции корейской кухни, их назначение и питательные свойства. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 14. Истории и традиции восточной кухни. Знакомство с особенностями и традициями разных народов. 2 ч.	2	0,2	1,8	Практическая работа, беседа
	Тема 15. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 16. Особенности сладких блюд восточной кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 17. Традиционные блюда восточной кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 18. Приготовление традиционных национальных рыбных блюд восточной кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 19. Особенности блюд восточной кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
7	Раздел 6. Блюда русской кухни. 20 ч.	20	2	18	Практическая работа, опрос
	Тема 1. Истории и традиции русской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 2. Особенности русской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 3. Приготовление блюд русской кухни из мяса. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 4. Приготовление блюда русской кухни из рыбы. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 5. Приготовление сладких блюд русской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 6. Русская православная кухня, ее традиции и обычаи. 2 ч.	2	0,2	1,8	Практическая работа, опрос
	Тема 7. Православные праздники. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 8. Соблюдения традиций православной русской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	
	Тема 9. Соблюдения традиций православной русской кухни. 2 ч.	2	0,2	1,8	Демонстрация изделий
	Тема 10. Сочетание и совместимость продуктов	2	0,2	1,8	

		всего	теория	практика	промежуточной (итоговой) аттестации
1	Вводное занятие. 2 ч. Цели и задачи программы 3-го года обучения. Инструктажи по ТБ. Понятие о санитарии и гигиене.	2 2	2 2		
2	Раздел 1. Технологическое оборудование. Основные термины и понятия. 2 ч. Тема 1. Правила обслуживания оборудования. 2 ч.	2 2	0,2 0,2	1,8 1,8	Опрос. Беседа
3	Раздел 2. Характеристика сырья. Отделочные полуфабрикаты. Расчёты при изготовлении изделий. 14 ч. Тема 1. Основное и дополнительное сырьё. 2 ч. Тема 2. Общая характеристика отделочных полуфабрикатов. 2 ч. Тема 3. Знакомство с видами отделочных полуфабрикатов. 2 ч. Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов. 2 ч. Тема 5. Приготовление полуфабрикатов. 2 ч. Тема 6. Способы расчёта веса торта. 2 ч. Тема 7. Различные меры веса и объема. 2 ч.	14 2 2 2 2 2 2 2	1,4 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2	12,6 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8 1,8	Опрос. Практическая работа, опрос Опрос. Беседа
4	Раздел 3. Технология приготовления песочного теста и изделий из него. 6 ч. Тема 1. Виды песочного теста. 2 ч. Тема 2. Ассортимент готовых изделий. 2 ч. Тема 3. Характеристика качества готовых изделий из песочного теста. 2 ч.	6 2 2 2	0,6 0,2 0,2 0,2	5,4 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, опрос
5	Раздел 4. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. 8 ч. Тема 1. Виды пряничного теста. 2 ч. Тема 2. Способы разрыхления пряничного теста. 2 ч. Тема 3. Расчет затрат на приобретение продуктов. 2 ч. Тема 4. Приготовление пряничного теста. 2 ч.	8 2 2 2 2	0,8 0,2 0,2 0,2 0,2	7,2 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
6	Раздел 5. Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него. 8 ч. Тема 1. Виды бисквитного теста. 2 ч. Тема 2. Ассортимент изделий из бисквита. 2 ч. Тема 3. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов. 2 ч. Тема 4. Подготовка продуктов для приготовления полуфабрикатов. 2 ч.	8 2 2 2 2	0,8 0,2 0,2 0,2 0,2	7,2 1,8 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
7	Раздел 6. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него. 8 ч. Тема 1. Характеристика вафельного теста. 2 ч. Тема 2. Организация рабочего места. 2 ч. Тема 3. Приготовление вафельного теста. 4 ч.	8 2 2 4	0,8 0,2 0,2 0,4	7,2 1,8 1,8 3,6	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
8	Раздел 7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него. 8 ч. Тема 1. Технология приготовления заварного теста. 4 ч. Тема 2. Техника безопасности при приготовлении заварного теста. 2 ч. Тема 3. Характеристика качества готовых изделий. 2 ч.	8 4 2 2	0,8 0,4 0,2 0,2	7,2 3,6 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
9	Раздел 8. Технология приготовления слоёного теста	16	1,6	14,4	Практическая

	<u>и изделий из него. 16 ч.</u> Тема 1. Виды слоеного теста. 2 ч. Тема 2. Слоеное тесто и Технология его приготовления. 4 ч. Тема 3. Разновидности кондитерских изделий. 4 ч.	6 6 4	0,6 0,6 0,4	5,4 5,4 3,6	работа, опрос Демонстрация изделий
10	<u>Раздел 9. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него. 18 ч.</u> Тема 1. Виды белково-воздушного теста. 2 ч. Тема 2. Технология приготовления белково-воздушного теста. 4 ч. Тема 3. Технологические операции. 6 ч. Тема 4. Белково-воздушный полуфабрикат. 6 ч.	18 2 4 6 6	1,8 0,2 0,4 0,6 0,6	16,2 1,8 3,6 5,4 5,4	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
11	<u>Раздел 10. Технология приготовления фирменных тортов. 10 ч.</u> Тема 1. Ингредиенты, входящие в состав торта. 2 ч. Тема 2. Последовательность технологических операций. 2 ч. Тема 3. Подача и назначение тортов. Вкусовые качества начинки. Сочетание продуктов. 2 ч. Тема 4. Продукты для приготовления полуфабрикатов. 4 ч.	10 2 2 2 4 2	1 0,2 0,2 0,2 0,4 0,2	9 1,8 1,8 1,8 3,6 1,8	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий
12	<u>Раздел 11. Украшение торта. 20 ч.</u> Тема 1. Выбор изделия, расчет себестоимости. 2 ч. Тема 2. Правила подготовки рабочего места и сырья к производству кондитерского изделия. 2 ч. Тема 3. Расчет затрат на приобретение продуктов. 4 ч. Тема 4. Изготовление деталей для украшения торта. Сроки хранения готового декора. Вкусовые качества. Сочетание на тортах. 4 ч. Тема 5. Ингредиенты, входящие в состав торта. 4 ч. Тема 6. Технология приготовления теста для торта. 2 ч. Тема 7. Подготовка к мастер-классу. 2 ч.	20 2 2 4 4 4 2 2 2	2 0,2 0,2 0,4 0,4 0,4 0,2 0,2 0,2	18 1,8 1,8 3,6 3,6 3,6 1,8 1,8 1,8	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий Беседа, опрос
13	<u>Раздел 12. Приготовление праздничного торта. 22 ч.</u> Тема 1. Выбор праздничного торта. Ингредиенты, входящие в состав торта. 4 ч. Тема 2. Технология приготовления теста для торта. Сочетание продуктов. Инструменты для приготовления теста. 4 ч. Тема 3. Последовательность технологических операций. Эксплуатация кухонных приборов. 4 ч. Тема 4. Изготовление деталей для украшения торта. Сборка торта. Использование декора по назначению. 4 ч. Тема 5. Тема 5. Выпечка и оформление изделия, тематическое украшение торта. 6 ч.	22 4 4 4 4 6	2,2 0,4 0,4 0,4 0,4 0,6	19,8 3,6 3,6 3,6 3,6 5,4	Практическая работа, опрос Демонстрация изделий Беседа, опрос
14	<u>Итоговое занятие. Подведение итогов года. 2 ч.</u> Подведение итогов обучения. Итоговая аттестация. Тестирование. Изготовление и защита кулинарного изделия. Организация тематического, кулинарного мероприятия среди обучающихся ТО.	2 2		2 2	Опрос, тестирование. Демонстрация готового изделия. Кулинарное мероприятие
	<u>Итого:</u>	144	14	130	

Оценочные материалы и формы контроля.

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «Кулинарное искусство» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий - с целью контроля усвоения обучающимися тем и разделов программы.

Итоговый - с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Текущий контроль включает следующие формы: задания для работы с использованием технологических карт приготовления блюд. (Текущий контроль, проводится по мере освоения раздела в виде тестирования (приложение 1,2); результаты фиксируются в индивидуальной оценочной таблице (приложение № 4)

Итоговый контроль осуществляется в ходе итоговой аттестации во время проведения итогового мероприятия, которое проходит в форме игры-соревнования команд, включающей обобщающие задания по пройденным темам (приложение № 3).

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется по следующим критериям (параметрам):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (базовый, творческий, продвинутый).

Критерии освоения программы на базовом уровне:

- обучающийся работает с технологическими картами с помощью педагога;
- испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
- низкая эстетика подачи готового блюда

Критерии освоения программы на творческом уровне:

- обучающийся работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
- средний уровень соблюдения рецептуры;
- эстетика подачи готового блюда

Критерии освоения программы на продвинутом уровне:

- обучающийся быстро и качественно работает с технологическими картами;
- высокий уровень соблюдения рецептуры;
- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Обучающиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

Промежуточный контроль проводится по итогам первого и второго года обучения.

Цель контроля: выявление знаний обучающихся по темам, предусмотренным учебным планом.

Методы контроля: словесный (собеседование)

Формы организации контроля: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Критерии оценки по параметрам диагностики:

Продвинутый уровень – обучающийся грамотно и четко отвечает на любой вопрос, не испытывает особых трудностей при работе, выполняет задания высокого уровня сложности.

Творческий уровень – обучающийся правильно отвечает на поставленные вопросы; владеет техникой приготовления блюда, способен самостоятельно работать.

Базовый уровень – владеет теоретическими знаниями, на практических работах выполняет задания по образцу и с помощью педагога.

Итоговый контроль по итогам третьего года обучения

Методические материалы.

В основу дополнительной общеразвивающей программы «Кулинарное искусство» положена **технология активного обучения**. Занятия проводятся в разнообразных формах, с использованием различных активных методов. Практическая работа является основной формой проведения занятия.

В проведении занятий используются групповые, индивидуальные и коллективные формы организации работы. Постоянный поиск новых форм и методов организации учебно-воспитательного процесса позволяет делать работу с детьми более разнообразной, эмоционально и информационно насыщенной.

Занятия построены на основных педагогических принципах:

- доступности (от простого, к сложному);
- систематичности и последовательности;
- дифференцированного подхода к учащимся;
- научности.

На каждом занятии учитываются требования охраны труда, возможности, интересы и способности учащихся;

Программа делает акцент на предоставление обучаемым свободы выбора и самостоятельности в большей или меньшей сфере его трудовой деятельности. Осуществляя выбор, учащийся реализует позицию субъекта, идя к результату от внутреннего побуждения, а не от внешнего воздействия.

Деятельность обучаемых носит поисковый характер. На занятиях руководитель предлагает детям варианты изделий, выдвигает задачи, которые решаются в ходе работы самостоятельно.

Возможно проведение экскурсий (в том числе с использованием интернет-ресурсов), которые служат развитию познавательного интереса детей, являются средством общения, позволяют выбрать объекты для работы.

Характерным видом работы являются презентация детского творчества для родителей обучающихся и другой общественности.

Календарный учебный график 1-го года обучения

Раздел/месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	Часы Σ
Теория	5,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	1,2	
Практика	10,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	14,8	
Вводное занятие	2									2
Раздел 1	4									4
Раздел 2	10	14								24
Раздел 3		2	8							10
Раздел 4			8	16						24
Раздел 5					6					6
Раздел 6					10	6				16
Раздел 7						6				6
Раздел 8						4	6			10
Раздел 9							10	16	14	40
Промежуточная / итоговая аттестация									2	2

Всего	16	16	16	16	16	16	16	16	16	
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	--

Календарный учебный график 2-го года обучения

Раздел/месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	Часы Σ
Теория	5,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	1,2	
Практика	10,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	14,8	
Вводное занятие	2									2
Раздел 1	8									8
Раздел 2	4									4
Раздел 3	2	6								8
Раздел 4		6								6
Раздел 5		4	16	16	2					38
Раздел 6					14	6				20
Раздел 7						10	16	10		36
Раздел 8								6	14	20
Промежуточная / итоговая аттестация									2	2
Всего	16	16	16	16	16	16	16	16	16	

Календарный учебный график 3-го года обучения

Раздел/месяц	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	Часы Σ
Теория	5,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2	1,2	
Практика	10,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	12,8	14,8	
Вводное занятие	2									2
Раздел 1	2									2
Раздел 2	12	2								14
Раздел 3		6								6
Раздел 4		8								8
Раздел 5			8							8
Раздел 6			8							8
Раздел 7				8						8
Раздел 8				8	8					16
Раздел 9					8	10				18
Раздел 10						6	4			10
Раздел 11							12	8		20
Раздел 12								8	14	22
Промежуточная / итоговая аттестация									2	2
Всего	16	16	16	16	16	16	16	16	16	

Иные компоненты

Условия реализации программы.

Реализация программы рассчитана на базу учебного кабинета учреждения дополнительного образования.

Для проведения занятий необходимо помещение, соответствующее требованиям Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.4.4.1251-03) в части определения рекомендуемого режима занятий. Помещение кабинета должно быть светлым, тёплым и сухим. Оно оснащается оборудованием, инструментами, приспособлениями, наглядными пособиями в соответствии с действующими типовыми, а также дидактическими перечнями; дидактическими материалами, технической и технологической документацией.

Кабинет обеспечивается необходимыми медицинскими и перевязочными материалами для оказания первой помощи (аптечка).

С самого начала процесса обучения важно систематически обращать внимание на соблюдение правил безопасного труда при работе с острыми и режущими инструментами.

Для организации работы необходимо иметь серию пособий, раскрывающих технологию приготовления (рецептура и технология приготовления блюд, описание выполнения, схемы, таблицы, электронные образовательные ресурсы и т.д.)

Для проведения практических занятий необходимо технологическое оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

Материально-техническое обеспечение

Технологическое оборудование		
№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
Тепловое оборудование		
1.	Микроволновая печь	1
2.	Водонагреватель на 30 л.	1
3.	Электроплита	1
Электромеханическое оборудование		
1	Миксер	1
Немеханическое оборудование		
1	Стеллаж кухонный	1
2	Стенд	1
3	Стол производственный	1
4	Стол обеденный	1
5	Стол письменный	1
6.	Стулья	15
7.	Шкаф -сушилка навесной для столовой посуды	1
8.	Шкаф	1
Холодильное оборудование		
1.	Холодильник	1
Кухонный инвентарь		

№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Венчик	1
2	Доска дерев.	40
3	Дуршлаг	1
4	Картофелемялка	1
5	Кастрюля н/с 2,7 л	1
6	Консервный нож	1
7	Лопатка	2
8	Миска металлическая	1
9	Нож	5
10	Сито для муки	1
11	Скалка дерев.	
12	Сковорода блинная	3
13	Терка металлическая	1
14	Поварешка	1
Столовая посуда и приборы		
№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Блюдо овальное	1
2	Вилка столовая	12
3	Ложка столовая	7
4	Ложка чайная	10
5	Салатник	1 (6 шт.)
6	Тарелка обед	1 (6 шт.)
Технические средства обучения		
№ п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1 .	Ноутбук	1

**Перечень расходных материалов,
необходимых для проведения занятий на группу 8 человек.**

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

Кадровое обеспечение программы

Занятия по программе «Кулинарное искусство» ведёт педагог дополнительного образования, владеющий методикой преподавания дисциплины, знаниями возрастных и психологических особенностей обучающихся.

Программой предусмотрена совместная деятельность обучающихся и их родителей (законных представителей): подготовка к конкурсам разного уровня, проведение праздников в объединении, привлечение родителей к массовым мероприятиям Центра.

Список литературы для педагога

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2011
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2012
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2012
- 4.Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2011
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2013
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2013
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2014
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2013
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2013
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2017
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2013
13. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2012

14. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2016
15. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2017

Список литературы для родителей

1. Кулинария на каждый день. Ред.-сост. Л.Б. Дайлидко. - Минск: ООО Сэр-Вит, 2017г. - 544 с.
2. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников: научно-художественная книга. – М.: Издательский дом Мещерякова.- 2016. – 250 с.
3. Тэри Элеонора: Маленький шеф. Простые рецепты для всей семьи. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2021. – 48 с.

Список литературы для детей

1. Дронова К. Мам, дай фартук. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2020. – 88 с.
2. Кэрролл Л, Ламбель П.А., Ван Р. Ж. Кулинарная книга Алисы в стране чудес. – М.: Эксмо, 2016. – 264 с.
3. Лаврентьева Е. В. Секреты вежливости, или Приключения Робина/Е. Лаврентьева. – М.: РООССА, 2013. - 143 с.
4. Подборка журналов «Наша Кухня» - ООО «Издательский дом «Толока», 2009-2014 г.г.
5. Подборка журналов «Чудо ПоварЁшка» - ООО «Юнилайн», 2016 .