

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОМ ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»**

Принята на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от «02» 09 2021г.

Утверждено приказом
директора МБУ ДО «ДДТ»
№ 1 от «02» 09 2021г.

**Программа
дополнительного образования детей
«Кулинария»**

Направленность: Художественная
Возраст учащихся: 7-18 лет
Составитель: Запирова Р. Х.
Должность: ПДО
Срок реализации: 3 года

с. Дылым

Пояснительная записка

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения по программе «Кулинария», учеников Дома детского творчества, которым нужно усиленное развитие навыков необходимо в первую очередь.

Вопрос «Кем быть?» - один из главных для каждого молодого человека. От его решения зависит вся дальнейшая жизнь. Правильно выбранная профессия способствует достижению наиболее высоких показателей в трудовой и общественной деятельности, а удовлетворенность процессом труда и его результатами дает возможность максимального проявления творчества, лучшего эмоционального настроения, более полного осуществления всех жизненных планов, как одного человека, так и общества в целом.

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он не занимался. Умение хорошо, т.е. правильно, вкусно и быстро, готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни.

Программа курса включает материал, который вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, технологиям обработки продуктов, грамотному приготовлению блюд.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии ученики учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты.

Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Актуальность программы «Кулинария» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Материал курса расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Основными формами и методами обучения являются практические работы, беседы, лекции, сюжетно- ролевые игры. На занятиях практикуется демонстрация учебных фильмов и различных наглядных средств обучения.

В большинстве тем предусмотрено проведение практических работ. Каждый ученик, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей должен овладеть основными способами приготовления пищи.

Практические работы целесообразно проводить, разделив учащихся на группы. В зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться как коллективные, так и индивидуальные формы организации практических работ. Каждый ученик должен овладеть всеми знаниями и умениями. На занятиях следует отводить время для изучения правил техники безопасности.

Занятия по программе "Кулинария" тесно связаны с уроками русского языка, математики, трудового обучения. Занятия проводятся в специальном кабинете, в котором

отведено место для классного участка и оборудования, обеспечивающего выполнение в полном объеме всех видов практических работ, предусмотренных курсом.

Учащиеся ведут тетрадь для записей основных сведений и зарисовок. Это могут быть какие-либо рецепты, правила, полезные советы и т.п.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

Цель программы — формирование знаний и умений учеников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Задачи программы:

- дать первоначальные сведения о кулинарии;
- способствовать приобретению опыта работы на кухне;
- способствовать воспитанию интереса к кулинарии и уважению к мастерам этого дела.

Учащиеся должны знать:

- - общие сведения о способах приготовления продуктов;
- - правила безопасной работы с инструментами;
- - правила техники безопасности;
- - технические характеристики и назначение бытовой техники;
- - эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд;
- - правила подготовки продуктов к тепловой обработки;

Учащиеся должны уметь:

- - организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- - устанавливать последовательность выполнения технологических операций (планирование);
- - работать индивидуально и коллективно (5-6 человек), самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленные задачи;
- - выполнять работу в заданное время;
- - проявлять элементы творчества на всех этапах выполнения задания;
- - соблюдать правила безопасной работы;
- - приготовить простые блюда.

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

предполагает:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- составлять разнообразное меню;
- самостоятельно готовить различные блюда;
- улучшение показателей адаптации в обществе;
- подготовленность к преодолению трудностей социализации.

Срок программы: 3 года

Учебно-тематический план на 1-й учебный год.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			теория	практика
1	Вводное занятие. Техника безопасности	2	2	-
2	Организация рабочего места.	2		2
3	Кухонная посуда, приборы и их применение	8	4	4
4	Первичная обработка и хранение продуктов	32	12	20
5	Основы рационального питания	6	6	-
6	Основные группы пищевых продуктов	16	16	-
7	Горячие напитки (чай, кофе)	14	6	8
8	Холодные блюда и закуски	26	8	18
9	3. Столовый этикет	20	8	12
10	4. Бюджет хозяйки	4	4	-
11	Сервировка и оформление праздничного стола	12	4	8
12	Итоговое занятие	2	2	
	Итого часов	144	72	72

Учебно-тематический план на 2-й учебный год

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			теория	Практика
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	-
2.	Организация рабочего места.	2		2
3.	Основные способы и приемы тепловой обработки продуктов	6	2	4
4.	Супы	8	2	6
5.	Традиционная русская кухня	4	2	2
6.	Особенности подготовки блюд и сервировки Новогоднего стола	4	2	2
7.	Гостевой этикет	4	2	2

8.	Холодные напитки	4		4
9.	Соусы	4	2	2
10.	Сладкие блюда	6	2	4
11.	Блюда из яиц	4	2	2
12.	Изделия из теста	8	2	6
13.	Блюда и гарниры из овощей и грибов	6	2	4
14.	Приготовление праздничных блюд	8		8
15.	Карвинг (декоративная резьба овощей, фруктов,	38	10	28
16.	Национальные аварские блюда	34	14	20
	Итоговое занятие	2	-	2
	Итого часов:	144	46	98

Учебно-тематический план на 3-й учебный год.

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе	
			теория	практика
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	-
2.	Блюда и гарнир из овощей	10	4	6
3.	Блюда и гарнир из круп, бобовых и макаронных изделий	10	5	5
4.	Блюда из творога	20	6	14
5.	Изделия из теста	10	5	5
6.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	10	4	6
7.	Мясные блюда	13	4	9
9.	Консервирование овощей	16	8	8
10.	Заготовка варенья	12	6	6
11.	Заготовка плодовых и ягодных компотов	10	4	6
12.	Основы лечебного питания	10	10	
13.	Хозяйственная стратегия	10	10	
14.	Приготовление праздничных блюд	8	4	4
15.	Итоговое занятие	3		3
	Итого часов	144	72	72

Содержание программы 1 год обучения

1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Инструктаж по технике безопасности при работе с режущими инструментами и электроприборами. (Проводится на каждом практическом занятии).

2. Организация рабочего места.

Теория. Необходимое оборудование на рабочем месте. Местонахождение приборов, столовой посуды, электроприборов.

Практика. Организация рабочего места.

3. Кухонная посуда, приборы и их применение

Теория. Виды кухонной посуды, приборов. Уход за кухонной посудой и приборами.

4. Первичная обработка и хранение продуктов

Теория. Обработка и хранение овощей и грибов. Обработка и хранение рыбы и морепродуктов. Обработка и хранение мяса и мясопродуктов (полуфабрикатов). Обработка и хранение птицы.

Практика:

- обработка овощей;
- обработка грибов;
- обработка рыбы;
- обработка мяса;
- обработка птицы.

5. Основы рационального питания

Теория. Питание и экономика. Ежедневное потребление жиров, углеводов, белков. Расход энергии и питания.

6. Основные группы пищевых продуктов

Теория. Молочные продукты. Мясо, рыба, яйца. Продукты, содержащие большое количество углеводов. Продукты, содержащие большое количество жиров. Овощи и фрукты.

7. Горячие напитки (чай, кофе)

Теория. Происхождение чая. Заваривание чая. Основные требования к заварке. История кофе. Приготовление кофе. Разновидности кофе.

Практика:

- обработка заварного чайника перед завариванием чая;
- заваривание чая (разные сорта);
- обработка кофейных зерен;
- заваривание кофе (в электрокофеварке и на плите).

8. Холодные блюда и закуски

Теория. Виды салатов. Технология приготовления салатов. Винегреты (виды, способы приготовления). Бутерброды (виды, способы приготовления).

Практика:

- обработка овощей для салата, винегрета;
- нарезка овощей для салата, винегрета;
- заправка салатов (майонез, сметана, масло);
- приготовление бутербродов (горячие, канапе).

9. Столовый этикет

Теория. Стол, скатерть, столовые приборы, сервизы, салфетки. Сервировка стола. Правильная посадка за столом. Беседа за столом.

Практика:

- сервировка стола;
- тренинг: посадка за столом, беседа за столом.

10. Бюджет хозяйки

Теория. Экономное приобретение продуктов. Рациональное использование продуктов.

11. Сервировка и оформление праздничного стола

Теория. Практика. Приготовление блюд, сервировка стола для различных праздников: основные правила.

12. Итоговое занятие

Открытое занятие. Приготовление праздничных блюд.

Методическое обеспечение программы 1 год обучения

№ п/п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведения занятий	Методы и приемы проведения занятий	Дидактические материалы, техническая оснащенность	Форма подведения итогов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	Беседа.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный	Плакат.	Обсуждение.
2.	Организация рабочего места.	Беседа, лекция.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Рабочее место (кухня).	Устный отчет.
3.	Кухонная посуда, приборы и их применение.	Беседа.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Посуда.	Устный отчет.
4.	Первичная обработка и хранение продуктов.	Беседа.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
5.	Основы рационального питания.	Семинар.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Плакаты.	Устный отчет.
6.	Основные группы пищевых продуктов.	Беседа.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Продукты.	Устный отчет.

7.	Горячие напитки (чай, кофе).	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
8.	Холодные блюда и напитки.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
9.	Столовый этикет.	Семинар.	Репродуктивный.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа.
10.	Бюджет хозяйки.	Лекция.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Плакат.	Устный отчет.
11.	Сервировка и оформление праздничного стола.	Семинар.	Репродуктивный. -работа по образцу, с книгой; -объяснение нового материала.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа.
12.	Итоговое занятие.	Открытое занятие.	Репродуктивный.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Приготовление праздничных блюд

Содержание программы 2 год обучения

1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Инструктаж по технике безопасности при работе с режущими инструментами и электроприборами. (Проводится на каждом практическом занятии).

2. Организация рабочего места

Теория. Необходимое оборудование на рабочем месте. Основное оборудование, его назначение. Необходимый инвентарь.

3. Основные способы и приемы тепловой обработки продуктов

Теория. Цели обработки продуктов. Способы обработки продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.

Практика:

- тепловая обработка овощей, грибов;
- тепловая обработка мяса;
- тепловая обработка рыбы.

4. Супы

Теория. Приготовление бульонов. Полуфабрикаты для супов. Молочные супы (суп молочный с крупой, суп молочный с макаронными изделиями). Холодные супы (окрошка овощная, свекольник). Сладкие супы.

Практика:

- приготовление бульонов;
- заправка бульонов полуфабрикатами;
- приготовление молочных супов;
- приготовление холодных супов;
- приготовление сладких супов.

5. Традиционная русская кухня

Теория. История и традиции русской кухни. Праздничные блюда календарных и церковных праздников.

Практика. Приготовление праздничных блюд календарных и церковных праздников.

6. Особенности подготовки блюд и сервировки Новогоднего стола

Теория. Выбор праздничного меню. Оформление праздничного стола. Изготовление праздничного пирога.

Практика:

- сервировка праздничного стола;
- приготовление пирога.

7. Гостевой этикет

Теория. Званый обед (составление меню для гостей, выбор напитков). Порядок посадки гостей. Порядок подачи блюд.

Практика:

- составление меню званого обеда (творческое занятие);
- сервировка стола.

8. Холодные напитки

Теория. Молочные коктейли. Приготовление морсов. Компоты. Кисели.

9. Соусы

Теория. Красные соусы. Белые соусы. Соус к рыбе. Грибной соус. Холодные и сладкие соусы.

Практика:

- подготовка ингредиентов для соусов;
- приготовление красного, белого, грибного, холодного и сладкого соусов.

10. Сладкие блюда

Теория. Приготовление желе. Приготовление мусса. Приготовление пудинга. Меренги.

Практика:

- подготовка ингредиентов для желе, мусса, пудинга, меренг;
- приготовление желе, мусса, пудинга.

11. Блюда из яиц

Теория. Яйца – высокопитательный пищевой продукт. Вареные яйца. Приготовление яичницы-глазуни (со шпиком, с луком, с сыром). Приготовление омлетов (натуральный, смешанный, фаршированный). Запечные яичные блюда.

Практика:

- приготовление ингредиентов для яичницы, омлета (лук, шпик, сыр, колбаса и т.д.);
- приготовление яичницы и омлета;
- приготовление запечных блюд из яиц.

12. Изделия из теста

Теория. Бисквитное тесто. Сиропы для пропитывания бисквита. Изделия из песочного теста (печенье, рулетики, корзиночки). Блины и оладьи.

Практика:

- приготовление бисквитного теста;
- пропитывание бисквитного теста;
- приготовление песочного теста;
- приготовление блинов и оладий.

13. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Теория. Варка овощей, жареные, тушеные, запечные овощи. Блюда из грибов (грибы жареные, голубцы с грибами, омлет с грибами). Блюда из картофеля (драники, картофельная каша, картофельные котлеты). Блюда из капусты (белокочанной, краснокочанной, цветной).

Практика:

- приготовление запечных овощей;
- жарка грибов;
- приготовление голубцов с грибами;
- приготовление омлета с грибами;
- приготовление драников, картофельных котлет;
- приготовление капустных котлет.

14. Подготовка праздничного стола

Практика. Приготовление праздничного стола ко Дню именинника. Изготовление и выпечка сувениров.

15. Итоговое занятие

Приготовление блюд (первое, второе, десерт). Конкурс.

Методическое обеспечение программы 2 год обучения

№ п/п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведения занятий	Методы и приемы проведения занятий	Дидактические материалы, техническая оснащенность	Форма подведения итогов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	Беседа.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный	Плакат.	Обсуждение.
2.	Организация рабочего места.	Беседа, лекция.	Словесно-наглядный, объяснительно-иллюстративный.	Рабочее место (кухня).	Устный отчет.
3.	Основные способы и приемы тепловой обработки продуктов.	Беседа.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.

4.	Супы.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
5.	Традиционная русская кухня.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
6.	Особенности подготовки блюд и сервировки новогоднего стола.	Лекция.	Репродуктивный.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
7.	Гостевой этикет.	Творческое занятие.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Конкурс творческих работ.
8.	Холодные напитки.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
9.	Соусы.	Семинар.	Репродуктивный.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа.
10.	Сладкие блюда.	Семинар.	Репродуктивный.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
11.	Блюда из яиц.	Семинар.	Репродуктивный.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа.
12.	Изделия из теста.	Семинар.	Репродуктивный.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Приготовление праздничных блюд.
13.	Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
14.	Приготовление праздничных блюд.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
15.	Итоговое занятие.	Конкурс.	Репродуктивный.	Посуда и необходимые продукты.	Конкурс работ.

Содержание программы 3 год обучения

1. Вводное занятие. Техника безопасности

Теория. Инструктаж по технике безопасности при работе с режущими инструментами и электроприборами. (Проводится на каждом практическом занятии). Необходимое оборудование на рабочем месте. Основное оборудование, его назначение. Применение инвентаря.

2. Блюда и гарнир из овощей

Теория. Овощи – незаменимые продукты питания. Блюда из помидоров. Блюда из баклажанов. Блюда из красного сладкого перца. Блюда из кабачков и тыквы. Блюда из моркови.

Практика:

- приготовление фаршированных помидоров;
- приготовление фаршированных баклажанов;
- фаршированный перец;
- кабачковые оладьи;
- приготовление морковных котлет.

3. Блюда и гарнир из круп, бобовых и макаронных изделий

Теория. Блюда и гарниры из круп. Каши (рассыпчатая, с луком, с грибами, вязкая с тыквой, вязкая с черносливом). Макароны с сыром, брынзой, макаронник. Блюда из бобовых (бобовые с маслом или луком, фасоль в томате).

Практика:

- приготовление каш с луком, грибами, тыквой и черносливом
- приготовление макарон с сыром, брынзой
- приготовление фасоли в томате

4. Блюда из творога

Теория. Требования к качеству блюд из творога. Холодные блюда из творога (творог с молоком, сливками, сметаной, творожная масса сладкая). Горячие блюда из творога: отварные (вареники, пудинг), жареные (сырники, блинчики), запечные (запеканка).

Практика:

- обработка творога;
- приготовление вареников с творогом;
- приготовление сырников;
- приготовление запеканки.

5. Изделия из теста

Теория. Дрожжевое тесто. Начинки для пирогов (мясо, рис, яйца, капуста, картофель, грибы). Слоеное тесто (коржи, слойки, трубочки, кулебяка). Заварное тесто (эклеры, шу). Блинчатый пирог.

Практика:

- приготовление начинок для пирогов;
- приготовление слоеного теста;
- приготовление заварного теста – эклеры.

6. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теория. Отварная рыба. Припущенная рыба (рыба паровая, в рассоле, в томате). Жареная рыба (во фритюре, в тесте, зразы донские). Запечная рыба (в молочном, сметанном соусе). Кальмары (отварные, биточки из кальмаров). Креветки, крабовые палочки.

Практика:

- приготовление рыбы в томате и в рассоле;
- приготовление жареной рыбы;
- приготовление запечной рыбы;
- приготовление биточков из морепродуктов.

7. Мясные блюда

Теория. Блюда из телятины. Блюда из свинины. Блюда из баранины.

Практика:

- приготовление котлет из трех сортов мяса;
- приготовление антрекота из телятины;
- приготовление свиного рагу на косточках.

8. Квашение и соление

Теория. Квашеная капуста. Огурцы малосольные, смоленые. Помидоры соленые, в собственном соку. Квашеная свекла. Овощи для заправки.

Практика:

- подготовка овощей для соления (капуста, огурцы, помидоров);
- обработка посуды для соления, стерилизация;
- приготовление малосольных огурцов.

9. Консервирование овощей

Теория. Консервированные томаты. Консервированный сладкий перец. Лечо. Консервированные кабачки, цветная капуста.

Практика:

- подготовка овощей для соления (огурцы, перец, кабачки, цветная капуста);
- обработка посуды для консервирования, стерилизация;
- приготовление консервированных томатов, перца, кабачков;
- приготовление лечо.

10. Заготовка грибов

Теория. Сушеные грибы. Соленые грибы. Маринованные грибы. Консервированные грибы натуральные. Грибная вытяжка.

Практика:

- обработка грибов;
- приготовление маринованных грибов;
- приготовление консервированных грибов.

11. Заготовка варенья

Теория. Варенье из садовой или лесной земляники. Варенье из ежевики, малины. Желе из красной смородины. Варенье из вишни. Мармелад из яблок.

Практика:

- обработка ягод для варенья;
- подготовка посуды (обработка и стерилизация);
- приготовление варенья из ягод;
- приготовление мармелада из ягод.

12. Заготовка плодовых и ягодных компотов

Теория. Компот из яблок, с лимоном, пряностями. Компот из груш. Компот из черешни, вишни, с медом, вишня в роме. Абрикосы в сахаре. Компот из брусники, брусника в собственном соку. Компот из крыжовника. Компот из малины, малина в собственном соку.

Практика:

- обработка ягод и фруктов для компота;
- обработка и стерилизация посуды;
- приготовление консервированных компотов из ягод и фруктов.

13. Основы лечебного питания

Теория. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда. Сладкие блюда и напитки.

14. Хозяйственная стратегия

Теория. Заготовки впрок. Экономия продуктов.

15. Приготовление праздничных блюд

Практика. Сервировка стола. Пирог с яблоками и клюквой. Изготовление сувениров.

16. Итоговое занятие.

Практика. Приготовление праздничных блюд.

В ходе обучения по программе выбор форм и методов определяется степенью сложности изучаемого материала, уровнем общего развития обучающихся, образовательной целью и многими другими факторами. Используются: теоретические занятия; практические занятия; беседы; творческие задания; конкурсы рецептов.

Методическое обеспечение программы 3 год обучения

№ п/ п	Название темы (базовые разделы)	Форма проведени я занятий	Методы и приемы проведения занятий	Дидактическ ие материалы, техническая оснащенност ь	Форма подведен ия итогов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	Беседа.	Словесно- наглядный, объяснительно- иллюстративны й	Плакат.	Обсуждение.
2.	Блюда и гарнир из овощей.	Семинар.	Практический.	Необходимая посуда и продукты.	Самостоятельная работа; Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
3.	Блюда и гарнир из круп, бобовых и макаронных изделий.	Беседа.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
4.	Блюда из творога.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
5.	Изделия из теста.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
6.	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Семинар.	Репродуктивны й.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
7.	Мясные блюда.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
8.	Квашение и соление.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.

9.	Консервирован ие овощей.	Семинар.	Репродуктивны й.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
10.	Заготовка грибов.	Семинар.	Репродуктивны й.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа.
11.	Заготовка варенья.	Семинар.	Репродуктивны й.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
12.	Заготовка плодовых и ягодных компотов.	Семинар.	Репродуктивны й.	Необходимое оборудование (мебель, продукты, столовая посуда).	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
13.	Основы лечебного питания.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
14.	Хозяйственная стратегия.	Семинар.	Практический.	Посуда и необходимые продукты.	Самостоятельная работа. Взаимозачет; Самостоятельная разработка продукта.
15.	Приготовление праздничных блюд.	Конкурс.	Репродуктивны й.	Посуда и необходимые продукты.	Конкурс работ.
16.	Итоговое занятие.	Открытое занятие.	Репродуктивны й.	Посуда и необходимые продукты.	Приготовление праздничных блюд.

Учебно-методический комплекс

1.Плакаты:

- Украшение из крема с помощью кондитерского мешка.
- Способы тепловой обработки продуктов.
- Приготовление железированных блюд.
- Оформление сладких блюд.
- Приготовление сахарной мастики.

2.Муляжи:

- Формы фигурной нарезки.
- Изделия из дрожжевого теста.

- Кондитерские изделия.

Материально-техническое обеспечение программы

Оснащение мастерской.

Мастерская оснащена электрическими плитами, электрическим шкафом, машинами и механизмами для взбивания, протираания продуктов; рабочими местами в соответствии с требованиями охраны труда. В наличии имеется необходимое количество посуды.

Инструменты и приспособления:

- Набор фигурных ножей;
- Карбовочный нож;
- Кондитерский мешок с насадками;
- Спецодежда;
- Столовый инвентарь.

Технические средства обучения:

- компьютер и мультимедиапроектор;
- телевизор;
- DVD;
- микроскоп.

Источники информации:

1. Меджитова Э. , Вкус домашней кухни, издательство: Эксмо, 2012.
2. Меджитова Э., Русская кухня, издательство: Колос, 2011.
3. Чадеева Ирина, Выпечка по ГОСТу. Вкус нашего детства, издательство: Астрель, Аркаим, 2012.

Список литературы для обучающихся:

1. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы - М.; Издательский центр «Академия», 2013
2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум - М.; Издательский центр «Академия», 2014
3. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов – М.; Издательский центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://kuking.net/>

<http://vkusnosti.com/>

<http://www.cookingman.ru/>

Приложение 1

Общепринятая поварская терминология:

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

Обланжировать (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 помягче 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) напичгованное 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.

Маринование. Облить мясо или рыбу пряным маринадом и продержать некоторое время под крышкой.

Залить. Влить необходимую для кипения жидкость.

Заправить. Отнять от птицы или мяса такие части, которые портят требуемую форму.

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

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

Пригустить. Поджарить мясо в жире (фритюре) или масле для придания ему красивого цвета.

Сотировать. Быстро варить в масле на ярком огне, не подливая воды.

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