

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
ШАТОЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с.Памятой»

**ШУЪЙТА КІОШТАН МУНИЦИПАЛЬНИ ДЕШАРАН ОТДЕЛ
НОХЧИЙН РЕСПУБЛИК**

**Муниципальни бюджетни юкъардешаран учреждени
«Пхъаьмтан юьртан юккъера юкъардешаран школа»**

Чеченская Республика, Шатойский район, с. Памятой, ул.Джабраилова 2а, 366415, ramyatoy2012@mail.ru

Согласовано

Заместитель директора по ВР
Э.Э.Эскиева.
« 30 » 09 2022г.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ с. Памятой»
И.И. Альвиев.
2022г.



**Рабочая программа кружка
«Кулинарное искусство».**

Направленность: социально-педагогическая.
Уровень программы: стартовый.

Возраст детей: 7-16 лет.
Срок реализации: 1 год.

Составитель:
Альвиева Б.И.
педагог дополнительного образования
МБОУ «СОШ с. Памятой».

Название работы: Рабочая программа кружка «Кулинарное искусство».

Автор: Альвиева Бирлант Исааковна.

Место выполнение работы: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Памятой».

Возраст детей: от 7 до 16 лет.

Срок реализации: 1 год.

Пояснительная записка

Программа кружка «Кулинарное искусство» предусматривает создание специальных условий обучения и воспитания, позволяющих учитывать особые образовательные потребности детей посредством индивидуализации и дифференциации образовательного процесса.

Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинарное искусство» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство».

Программа «Кулинарное искусство» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению.

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. 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 обучающиеся 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, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность.

Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка «Кулинарное искусство».

Работа над модернизацией и совершенствованием программы продолжается и в настоящее время.

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

Цель — Формирование знаний и умений обучающихся, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащить 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

Коррекционно - развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.
- Формировать позитивную установку на семейную жизнь

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарного искусства» различных методов обучения:

- беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний);
- метод объяснительного чтения;
- практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в

практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности;

- записи рецептов;
- упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа;
- ярмарки и проведение праздников и др.;
- работа с дополнительной литературой;

Содержание программы:

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замену отдельных тем, количества часов по темам.

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.

Учебная программа включает следующие **основные разделы**: Техника безопасности. Обработка пищевых продуктов. Способы приготовления и хранения продуктов.

Учебные занятия (далее — занятия) являются важнейшим условием для развития у обучающихся умений и навыков, уровень владения которыми в свою очередь непосредственно будут определять эффективность последующей подготовки, создание специальных условий для развития обще трудовых умений которые решающим образом будут определять успешность решения развивающих задач.

Развитие у учащихся умений и навыков осуществляется следующими путями:

- сокращением помощи в выполнении ориентировочных действий за счет приобретения учащимися опыта анализа сходных изделий или работ;
- обучением с использованием различных видов индивидуальных практических работ;

Использование заданий, аналогичных ранее выполнявшимся или сходных с ними, содействует также развитию у учащихся умений планирования и самоконтроля работы. Сначала рекомендуется использовать готовый план работы, представленный в технологической (инструкционной) карте. Обучение использованию этого вида технологической документации осуществляется в процессе коллективной беседы. Постепенно вводятся неполные технологические (инструкционные) карты, на

которых первоначально отсутствуют отдельные знакомые учащимся технологические операции. Под руководством педагога учащиеся выполняют упражнения в дополнении технологической (инструкционной) карты. Инструкции должны быть доступными по содержанию, лаконичными. К концу обучения учащиеся овладевают представлениями и знаниями о последовательности выполнения знакомых изделий и работ и могут выполнять их без опоры на технологическую (инструкционную) карту. Однако задача обучения работе с ней сохраняется на всех этапах работы (в процессе предварительного планирования работы, практического выполнения задания, словесных отчетов о выполнении задания). При этом помощь в использовании технологической (инструкционной) карты последовательно сокращается.

Развитие у учащихся самоконтроля осуществляется как посредством обучения, так и формированием установки на их выполнение. С учетом возможностей конкретного учебного материала необходимо также обучать учащихся устанавливать причинно-следственные связи в процессе труда, формировать у них умения выполнять практические работы. В связи с этим необходимо подчеркнуть, что формирование у учащихся общетрудовых умений непосредственно связано не только с развитием восприятия, мышления и речи, но и с задачами повышения уровня их практической работы. Содержание основных разделов учебной программы ориентировано на следующие необходимые объемы учебного времени.

Программа занятий рассчитана на 1 год 210 учебных часа. Занятия проходят 3 раза в неделю по 2 часа. В группу рекомендуется записывать не более 15 человек. В кружок принимают девочек и мальчиков. Возраст детей от 7 до 16 лет. Форма занятий - групповая. Занятия в кружке завершаются итоговым мероприятием, на котором учащиеся демонстрируют умение готовить, сервировать стол и правильно вести себя за столом.

Указанный в учебной программе объем учебного времени на изучение данных разделов можно распределять по учебным четвертям или концентрировать в одной из них. При организации обучения по основным разделам учебной программы, необходимо учитывать как медицинские рекомендации, так и индивидуальные учебно-трудовые возможности учащихся.

Для реализации поставленных задач применяются **следующие методы:**

- метод беседы;
- методы творческого самовыражения в практических работах;
- игровые мероприятия;
- рефлексия.

Занятия проходят по 6 часа в неделю. В зависимости от целей и задач урока, преподаватель может применять такие приемы, как свободная беседа, игровое моделирование. Значительное количество времени уделяется практическим работам, так как именно этот способ самовыражения для детей более естественен и ожидаем. Каждое занятие заканчивается рефлексией – и самооценкой.

- что мы сегодня узнали?;
- что для вас было новым и интересным?;
- что понравилось на занятии?

Таким образом, проведение подобных занятий неизменно ведет к расширению знаний и способностей детей, углублению социальной коммуникабельности учеников в разных видах учебной деятельности, взаимодействие со сверстниками. Они учатся

межличностным отношениям, разным формам общения и способам выражения своих чувств.

Формы и методы оценивания результатов

Результаты выполнения программы каждым ребенком отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта. Результаты фиксируются в журнале учебной группы.

Учебно-тематический план

№	Наименование тем	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1.	Знакомство с группой		2	2
2.	Вводное занятие	2		2
3.	Понятие о рациональном питании	2		2
4.	Кухня. Оборудование кухни.	2		2
5.	Уход за кухонной посудой	2		2
6.	Гигиена приготовления пищи. Хранение и обработка продуктов.	2		2
7.	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.	2		2
8.	Правила поведения за столом	2		2
9.	Сервировка стола.	2	2	4
10.	Правила обращения с режущими предметами	2		2
11.	Форма нарезки овощей и фруктов	2	2	4
12.	Блюда из черствого хлеба	2		2
13.	Холодные блюда и закуски	14	4	18
14.	Первые блюда	14	4	18
15.	Изделия из круп	8	4	12
16.	Гарниры	4	2	6
17.	Блюда из мяса	8	2	10
18.	Блюда из птицы	4	2	6
19.	Изделия из теста	18	4	22
20.	Заправка для салатов	4	2	6
21.	Макаронные изделия	4	2	6
22.	Рыбные блюда	6	2	8
23.	Блюда из яиц	4	4	8
24.	Молочные блюда	10	4	14
25.	Блюда из творога	10	4	14
26.	Сладкие блюда и напитки	28	4	32
27.	Итоговое занятие		2	2
	Итого	148	62	210

Содержание программы
Знакомство с группой.

План и задачи кружка. Правила поведения в кружке.

Вводное занятие.

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

Формы контроля: фронтальный опрос

Кухня. Оборудование кухни.

Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды

Формы контроля: фронтальный опрос

Кухня. Оборудование кухни

Практические занятия. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Первичная обработка овощей.

Простые формы нарезки картофеля, моркови, свеклы, капусты

Формы контроля: фронтальный опрос

Первичная обработка овощей.

Практические занятия. Нарезка картофеля.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Первичная обработка фруктов.

Виды украшений из овощей и фруктов

Формы контроля: фронтальный опрос

Первичная обработка фруктов.

Практические занятия. Выполнение украшений из овощей, фруктов.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Правила поведения за столом

Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах. Вежливость, точность, обязательность.

Формы контроля: фронтальный опрос

Правила поведения за столом

Практические занятия. В гостях у этикета.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Сервировка стола.

Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю Праздничная сервировка стола. Сервировка закусочного стола. Назначение столовых приборов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Сервировка стола.

Практические занятия. Сервировка стола.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Блюда из черствого хлеба.

История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Формы контроля: фронтальный опрос

Блюда из черствого хлеба.

Практические занятия. Приготовление запеканки из черствого хлеба.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Холодные блюда и закуски.

Классификация бутербродов, холодных блюд и закусок, технология приготовления бутербродов

Формы контроля: фронтальный опрос

Холодные блюда и закуски.

Практические занятия. Приготовление бутербродов.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Бутерброды.

Технология приготовления горячих бутербродов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Бутерброды.

Практические занятия. Приготовление горячих бутербродов.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Заправки для салатов.

Виды заправок для салатов, технология приготовления заправок для салатов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Заправки для салатов.

Практические занятия. Приготовление заправочного соуса.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Салаты.

Технология приготовления горячих, холодных, фруктовых салатов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Салаты.

Практические занятия. Приготовление салата овощного, салата фруктового

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Салаты из свежих овощей.

Технология приготовления салатов из свежих овощей, формы нарезки овощей для салатов

Формы контроля: фронтальный опрос

Салаты из свежих овощей.

Практические занятия. Приготовление салата из белокочанной капусты, салата из огурцов и помидор, салата из моркови

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Салаты из вареных овощей.

Технология приготовления салатов из вареных овощей, варка овощей для салатов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Салаты из вареных овощей.

Практические занятия. Приготовление винегрета

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Салаты мясные.

Технология приготовления салатов из мяса

Формы контроля: фронтальный опрос

Салаты мясные.

Практические занятия. Приготовление мясных салатов

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Салаты из рыбы.

Виды рыбы, необходимой для приготовления салатов, подготовка рыбы.

Технология приготовления салатов из рыбы.

Формы контроля: фронтальный опрос

Салаты из рыбы.

Практические занятия. Приготовление салатов из морепродуктов

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Первые блюда.

Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров (овощных, крупяных, фруктовых) для приготовления супов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Первые блюда.

Практические занятия. Приготовление супа из свежих овощей.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Заправочные супы.

Технология приготовления супов картофельных

Формы контроля: фронтальный опрос

Заправочные супы.

Практические занятия Приготовление супа картофельного с клецками

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Заправочные супы.

Технология приготовления щей, борщей.

Формы контроля: фронтальный опрос

Заправочные супы.

Практические занятия. Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Заправочные супы.

Технология приготовления рассольников, супов-пюре

Формы контроля: фронтальный опрос

Заправочные супы.

Практические занятия. Приготовление супа-пюре из тыквы, рассольника

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из круп.

Питательная ценность круп, обработка. Виды каш, технология приготовления каш.

Формы контроля: фронтальный опрос

Изделия из круп.

Практические занятия. Приготовление каши гречневой с пассерованными овощами.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из круп.

Технология приготовления изделий из круп: биточков, запеканок, пудингов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Изделия из круп.

Практические занятия. Приготовление биточков рисовых, бутерброды из манной крупы

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Овощные блюда и гарниры.

Значение блюд и гарниров из овощей, их вкусовые, питательные качества.

Формы контроля: фронтальный опрос

Овощные блюда и гарниры.

Практические занятия. Картофельное пюре, картофеля, запеченного в духовке

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Макаронные изделия.

Значение блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий

Формы контроля: фронтальный опрос

Макаронные изделия.

Практические занятия. Приготовление макарон отварных с сыром, макарон по-флотски, запеканки из макарон

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Мясные блюда.

Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Технология приготовления блюд из мяса

Формы контроля: фронтальный опрос

Мясные блюда.

Практические занятия. Приготовление бефстроганов, мясо по-деревенски, отбивных в тесте.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из рубленого мяса.

Первичная обработка мяса, технология приготовления рубленой, котлетной массы, технология приготовления блюд из котлетной массы

Формы контроля: фронтальный опрос

Изделия из рубленого мяса.

Практические занятия. Приготовление тефтелей, зраз, фаршированных овощами.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Блюда из птицы.

Виды, питательная ценность, хранение и обработка птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление вторых блюд.

Формы контроля: фронтальный опрос

Блюда из птицы.

Практические занятия. Приготовление мяса курицы, запеченного в духовке, отбивных из куриной грудки.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Рыбные блюда.

Питательная ценность рыбы. Рыба, рекомендуемая для детского питания. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы, изделия из нее. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы.

Формы контроля: фронтальный опрос

Рыбные блюда.

Практическая работа. Приготовление рыбы, запеченная в фольге, рыбы жареной.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Блюда из яиц.

Значение ценности белка, пищевая ценность. Технология приготовления блюда из яиц. Классификация омлетов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Блюда из яиц.

Практические занятия. Приготовление омлета смешанного, омлета фаршированного.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Молочные блюда.

Питательные и вкусовые качества молока. Значение молочных блюд. Технология приготовления молочных блюд.

Формы контроля: фронтальный опрос

Молочные блюда.

Практические занятия. Приготовление манной каша.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Блюда из творога.

Пищевая ценность творога, питательные, кулинарные качества. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканок, пудингов.

Формы контроля: фронтальный опрос

Блюда из творога.

Практические занятия. Приготовление творожной запеканки, сырников из творога.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из теста.

Мука. Виды теста: лапшовое, дрожжевое, слоеное, песочное, заварное, пряничное, бисквитное. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.

Формы контроля: фронтальный опрос

Изделия из теста.

Практические занятия. Тесто дрожжевое. Пирог с начинкой.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Бисквитное тесто.

Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из теста.

Формы контроля: фронтальный опрос

Бисквитное тесто.

Практические занятия. Шарлотка с яблоками.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Слоеное тесто.

Изделия из слоеного теста, виды слоеного теста: рубленое, венское, готовое замороженное.

Формы контроля: фронтальный опрос

Слоеное тесто.

Практические занятия. Слоеные конвертики с начинкой.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из бездрожжевого теста.

Пельменное тесто, технология приготовления блюд из пельменного теста (пельмени, вареники, манты).

Формы контроля: фронтальный опрос

Изделия из бездрожжевого теста.

Практические занятия. Вареники с картошкой.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Сладкие блюда и напитки.

Значение и вкусовые качества. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс).

Формы контроля: фронтальный опрос

Сладкие блюда и напитки.

Практические занятия. Приготовление киселя из ягод.

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Изделия из теста

Практические занятия. Приготовление лебедей из заварного теста

Формы контроля: вводный, текущий, итоговый выполнения практической работы

Итоговое занятие.

Демонстрация учащимися умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей. Викторина по теме «Кулинария».

Формы контроля: соревнование, зачет, выставка, мини-проект

Планируемые результаты

Учащиеся должны знать:

- правила поведения, правила санитарии и гигиены, общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- 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, горячие напитки, блюда из яиц, из круп и макаронных изделий, из молока и молочных продуктов,
- виды теста, технологию приготовления;
- приготовление рыбных и мясных блюд;
- правила организации рабочего места, санитарно-гигиенические правила и правила безопасности при чистке и мытье кухонной посуды и приспособлений, мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды.

Учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель;
- производить первичную обработку всех видов овощей;
- выполнять нарезку овощей простыми формами и в виде украшений;
- составлять план-меню;
- оценивать качество сырья и полуфабрикатов;
- потрошить рыбу, птицу;
- проводить тепловую обработку продуктов различными видами;
- сервировать стол, складывать салфетки;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- разделывать сельдь;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить холодные блюда и закуски, первые блюда, вторые блюда, сладкие блюда и напитки.

Список литературы

1. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000
2. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2002
3. Люка А.П. Как принять гостей: Европейский этикет. – М.: ОЛМА-Пресс Инвест, 2002
4. Обрядовая кулинария.- Мн.: Харвест, М.: ООО «Издательство АСТ», 2000
5. 500 рецептов закусок /Автор-сост. Поливалина Л.А./- М.: Вече, 2003
6. Рудольф Биллер. Как украсить блюда. Перевод с нем. Татьяны Григорьевой.- М.: ООО «Аст-Пресскнига», 2003
7. Кузнецова Е.К. Лучшие рецепты мировой кухни.- М.: Олма-Пресс Инвест, 2004
8. 10000 советов. Блюда со всего мира / Автор-сост. А.В. Конев.- Мн.: ООО «Харвест», 2003
9. Циулина Н.В. Десерты лучших кондитеров.- Челябинск.: Изд. «Аркаин», 2003
10. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
11. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
12. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2003
13. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002
14. Золотые рецепты кулинарии.- М.: Эксмо, 2006
15. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо, 2007
16. Пельмени./ Сост. В.М.Рошаль.- М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2004
17. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из риса. – М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2004
18. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004
19. Блюда из творога и сыра /Сост. И.В.Довбенко. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
20. Овощные салаты / Сост. О.К.Савельева. – М.: Эксмо, СПб.: Терция, 2009
21. Русские салаты / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
22. Блюда из птицы по-русски / сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009
23. 100 лучших блюд из картофеля / Сост. Г.С.Выдревич. – М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2009