Департамент социальной защиты населения Ивановской области

Областное государственное казенное образовательное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
«Фурмановский детский дом»

Принята на заседании
педагогического совета
от 29 августа 2017 г

Протокол № 1 от 07.09.2018

Утверждаю:
Директор ОГКОУ Фурмановского
детского дома _____
С.А. Рябова
Приказ № 265 от 30.08.2019

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая социально – адаптационная программа технической направленности

"Кулинарная студия «Соус»"

Возраст обучающихся: 8 - 15 лет
Срок реализации: 3 года

Автор-составитель:

Попова Ольга Анатольевна,
педагог дополнительного образования

г. Фурманов, 2017 г

1. Пояснительная записка

Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе.

У большинства воспитанников детских домов не сформированы хозяйственно-бытовые навыки, они не умеют готовить, накрывать на стол, пользоваться бытовыми приборами и кухонным инвентарем.

По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками детских домов, 25% детей ответили, что это неумение готовить, самостоятельно распределять имеющиеся средства для проживания, устраивать быт.

Поэтому, организация кружка кулинарии, его работа поможет подготовить детей-сирот к преодолению трудностей социализации.

Дополнительная образовательная программа кружка «СОУС» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней и ее оборудованием, умением продумать домашнее меню, ориентироваться в многообразии продуктов, выбрать продукты для приготовления по их качеству и ценам, позволяет научиться быть экономным.

Жизнь каждого человека разнообразится праздниками: как общими, так и семейными торжествами. Поэтому необходимо уметь подготовить не только программу праздника, но и составить меню, рассчитать и закупить продукты, приготовить блюда и закуски, красиво оформить стол.

Работа кружка позволяет воспитанникам получить основные навыки кулинарии и в целом способствует их социальной адаптации при выходе в самостоятельную жизнь.

Образовательная программа кружка «СОУС» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении тематических блюд и их эстетического оформления.

Отличительные особенности дополнительной образовательной программы

Отличительной особенностью программы кружка «СОУС» является то, она знакомит воспитанников с традиционными русскими праздниками: рождеством, масленицей, пасхой и другими, знакомит с народными обычаями, приготовлением старинных обрядовых блюд и изделий, и в то же время, дает возможность приобрести умения использовать современные

технологии и бытовую технику для кухни, ознакомиться с работой разных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Программа построена по блочно-модульной структуре, позволяющей прорабатывать основные темы программы ежегодно, меняя сложность и ассортимент блюд и изделий с учетом возрастающих умений воспитанников, их возраста, интересов.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на воспитанников в возрасте 10-15 лет.

Реализация программы осуществляется поэтапно, с учетом возраста детей и уровня сложности программы.Программа реализуется в течение 3 лет обучения: первый год- 10-11 лет (стартовый уровень); второй год – 12-13 лет (базовый уровень); третий год – 14 -15 лет (продвинутый уровень).

Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

2. Цель и задачи программы

ЦЕЛЬ: содействовать процессу социальной адаптации воспитанников через получение дополнительных знаний, умений и навыков в области кулинарии и ведении домашнего хозяйства

Задачи:

Обучающие:

-расширить знания, умения и навыки рационального, здорового питания, по технологии приготовления основных, национальных и обрядовых блюд и изделий, их оформлению и подаче , сервировке стола;

-ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

-формировать необходимые умения в безопасном использовании бытовой техники и инвентаря на кухне

Развивающие:

Развить творческое воображение через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

Развивать эстетическое восприятие воспитанников;

Развивать способность критически относиться к разным диетам.

Воспитательные:

Воспитание бережного отношения к использованию продуктов питания, оборудованию кухни и инвентарю;

Воспитание аккуратности, чистоплотности при работе на кухне;

Воспитание трудолюбия и культуры труда;

Воспитание бережного отношения к культурному наследию, традициям национальной кухни;
Воспитание вкуса к здоровой пище

3. Концепция программы

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе осуществляется в соответствии со следующими принципами :

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции русского народа, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Занятия проводятся по 1 академическому часу, всего 36 часов в год.

Продолжительность учебного часа- 45 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при проведении кулинарных работ; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; правилах сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Главный показатель реализации программы –социализация воспитанников, их личностный рост, развитие творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Режим занятий

Дополнительная образовательная программа рассчитана на 42 учебные недели по 1 занятию в неделю для каждой учебной группы всех уровней. Одно занятие для группы стартового уровня – 2 академических часа, для группы базового и продвинутого уровней занятия проводятся одновременно с учетом уровня подготовки воспитанника и составляют 2,5 академических часа.

Учебный план

Стартовый уровень

42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		всего	теория	практика	
1	**Введение**	**4**	2	2	собеседование
2	**Консервирование продуктов**	**6**	2	4	Выставка продукции
3	**Сервировка стола**	**6**	2	4	Выполнение практической работы
4	**Холодные закуски**	**10**	2	8	Защита реферата
5	**Первые блюда**	**10**	2	8	Выполнение практической работы
6	**Вторые блюда, сладкие блюда и напитки**	**38**	6	32	Выполнение практической работы
7	**Изделия из теста**	**8**	1	7	Выполнение практической работы
8	**Итоговое занятие**	**2**	0,5	1,5	зачет
ИТОГО ЗА ГОД		**84**	17,5	66,5	

4. Содержание учебного плана (стартовый уровень)

Раздел 1. Введение

Теория. Цели и задачи кулинарной студии «Соус». Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Аптечка.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь).

Общие сведения об инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Общие сведения о современной бытовой технике для приготовления пищи в домашних условиях. Правила пользования основными нагревательными приборами (чайник электрический, плита электрическая) Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Значение питания для жизнедеятельности организма. Продукты питания. Основы хранения продуктов.

Практическая работа. Экскурсия на торговые предприятия: «Ознакомление с ассортиментом продуктов питания»

Раздел 2. Консервирование продуктов

Теория. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Нарезка капусты, моркови для приготовления. Приготовление капусты квашеной.

Практическая работа: Подготовка продуктов для консервирования (мойка, очистка, нарезка). Приготовление консервов из овощей (с помощью преподавателя).

Раздел 3. Сервировка стола. Различные способы складывания салфеток.

Теория. Основные виды столовой посуды и приборов, правила пользования столовыми приборами. Основные правила сервировки стола. Простые формы складывания салфеток.

Практическая работа. Простая сервировка стола. Складывание тканевых и бумажных салфеток простыми способами.

Раздел 4. Холодные закуски

Теория. Бутерброды. Выбор, обработка и нарезка продуктов для бутербродов, нарезка хлеба, оформление.

Практическая работа: Приготовление простых видов бутербродов

Простые салаты из сырых и вареных овощей. Обработка и нарезка овощей для салатов. Простые формы нарезки и их выбор в приготовлении салатов. Приготовление салата из свежей капусты, винегрета овощного, картофельного салата.

Практическая работа: Приготовление простых салатов, винегрета

Раздел 5. Первые блюда

Теория. Виды, подготовка продуктов для супов, нарезка овощей.

Подготовка лука и моркови для супа. Приготовление супов молочных, из макаронных изделий. Оформление супов для подачи.

Практическая работа: Приготовление супов

Региональный компонент;

Приготовление супов. Грибной отвар. Приготовление лапши на грибном отваре.

Раздел 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки

Теория. Обработка и нарезка овощей. Простые основные формы нарезки овощей.

Варка овощей. Приготовление отварных овощей.

Жарка овощей. Приготовление блюд из жареных овощей.

Простые формы украшения блюд для подачи.

Практическая работа: Приготовление блюд из овощей

Региональный компонент:

Виды съедобных грибов. Обработка и нарезка основных видов съедобных грибов. Варка грибов.

Теория. Подготовка круп, макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Приготовление простых блюд из них. Оформление и подача блюд.

Практическая работа: Приготовление блюд из круп и макаронных изделий

Теория. Обработка рыбы свежей. Нарезка рыбы. Приготовление рыбы отварной, котлетной массы из рыбы

Практическая работа: Приготовление блюд из рыбы отварной, котлет рыбных

Теория. Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Приготовление блюд из мяса и птицы отварных, оформление для подачи.

Приготовление котлетной массы из мяса, приготовление котлет рубленых из мяса. Оформление и подача.

Практическая работа: Приготовление простых основных блюд из мяса и птицы

Теория. Подготовка яичных продуктов и творога для приготовления блюд. Правила варки яиц «вкрутую», «всмятку», протирание творога. Варка яиц. Приготовление творога протертого со сметаной. Оформление и подача блюд.

Практическая работа: Приготовление основных простых блюд из яиц и творога

Теория. Подготовка фруктов и ягод для приготовления. Приготовление фруктов для подачи с сахаром, сметаной, молоком. Оформление и подача.

Технология приготовления чая. Подготовка к подаче, оформление.

Практическая работа: Приготовление простых сладких блюд и напитков

Раздел 7. Изделия из теста

Теория.

Приготовление теста для блинчиков, блинов, оладий. Правила выпечка блинчиков, блинов, оладий

Подготовка продуктов для дрожжевого теста. Замес теста. Приготовление простых фаршей для пирожков. Формование пирожков. Подготовка к выпечке. Выпечка.

Подготовка продуктов для сдобного дрожжевого теста, замес теста, подготовка к выпечке и выпечка кулича пасхального с посыпкой.

Подготовка продуктов, замес теста для печенья. Формование печенья выемками, подготовка к выпечке и выпечка.

Практическая работа: Приготовление простых основных изделий из теста

Региональный компонент;

Праздник Масленицы. Приготовление масленичных изделий.

Праздник пасхи. Приготовление куличей, творожной пасхи.

Итоговое занятие. Демонстрация воспитанниками умения сервировать стол и навыков поведения за столом, тестирование, выполнение практической работы, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

Требования к уровню подготовки воспитанников (первый год)

По завершении обучения воспитанники:

Должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда на кухне;
- виды кухонного оборудования, посуды и инвентаря, их безопасное использование;
-- основные продукты питания для приготовления;
- основные простые правила сервировки стола;
- правила поведения за столом;
- формы нарезки овощей;
- технологию приготовления простых первых и вторых, сладких блюд, напитков;

Должны уметь:

-обращаться с основными кухонными инструментами и приспособлениями;
- выполнять простую сервировку стола;
- готовить основные простые блюда;
-правильно мыть и хранить основные кухонные принадлежности

Итоговый контроль *(стартовый уровень)*

Теоретические знания

(за каждый правильный ответ – 1 балл)

1. Почему моют руки с мылом перед приготовлением пищи?
2. Как правильно переносить нож?

3. Назовите формы нарезки овощей
4. Перечислите продукты для приготовления щей из свежей капусты с картофелем?
5. Куда используют доску разделочную с маркировкой «ВО»?
6. Какие посуду и приборы используют в сервировке стола? Как разложить их на столе.
7. Как варить картофель?
8. Как жарить котлеты из мяса?
9. Как моют разделочные доски? Как их хранят?
10. Какие продукты хранят в холодильнике и почему?

Критерии оценки:
1-4 баллов – удовлетворительно
5-7 -баллов – хорошо
8-10 - баллов – отлично

Практическая работа

(Каждый параметр оценивается в 10-балльной системе):
-Выбирает и пользуется приспособлениями
-выполняет отдельные приемы варки и жарки
-выбирает предметы сервировки
-умеет правильно разложить их на столе
-убирает рабочее место
-умеет правильно мыть посуду и инвентарь

Критерии оценки:
1-20 баллов – удовлетворительно
21-50 баллов- хорошо
51-60 баллов – отлично

Учебный план

базовый уровень

42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2,5 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		всего	теория	практика	
1	**Введение**	**5**	2,5	2,5	собеседование
2	**Консервирование продуктов**	**10**	2,5	7,5	Выставка продукции
3	**Сервировка стола**	**10**	2,5	7,5	Выполнение практической

					работы
4	**Холодные закуски**	**12,5**	2,5	10	Конкурс
5	**Первые блюда**	**10**	2,5	7,5	Защита реферата
6	**Вторые блюда, сладкие блюда и напитки**	**40**	5	35	Выполнение практической работы
7	**Изделия из теста**	**10**	2,5	7,5	Выполнение практической работы
8	**Итоговое занятие**	**2,5**	0,5	2	зачет
ИТОГО ЗА ГОД		**105**	20,5	79,5	

5. Содержание учебного плана (базовый уровень)

Раздел 1. Введение

Теория. Цели и задачи кулинарной студии «Соус». Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Аптечка.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь).

Общие сведения об инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Выбор продуктов питания для приготовления блюд по качеству и цене. Понятие здорового питания. Значение для организма человека. Хранение продуктов: условия и сроки хранения.

Практическая работа. Экскурсия на торговые предприятия: «Ознакомление с ассортиментом продуктов питания, сроками их хранения. Выбор продуктов для приготовления и расчет стоимости покупки»

Раздел 2. Консервирование продуктов

Теория. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Технология приготовления и рецептура соленых и маринованных огурцов и томатов, квашеной капусты, компотов.

Практическая работа: Приготовление консервов из овощей, фруктов и плодов

Региональный компонент;

Приготовление квашеной капусты для щей зеленых.

Раздел 3. Сервировка стола. Различные способы складывания салфеток.
Теория. Столовая посуда и приборы, правила пользования столовыми приборами. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Основные правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.
Практическая работа. Сервировка стола. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
Региональный компонент:
Сервировка пасхального стола.
Раздел 4. Холодные закуски
Теория. Бутерброды. Выбор, обработка и нарезка продуктов для бутербродов, нарезка хлеба, оформление. Горячие бутерброды, их приготовление. Оформление бутербродов.
Практическая работа: Приготовление разных видов бутербродов
Салаты из сырых и вареных овощей. Обработка и нарезка овощей для салатов и холодных закусок. Формы нарезки и их выбор в приготовлении салатов. Приготовление салатов из свежих овощей, винегретов, картофельных салатов. Обработка рыбы свежей и соленой. Приготовление простых закусок из рыбы, мяса, птицы.
Практическая работа: Приготовление салатов и холодных закусок.
Раздел 5. Первые блюда
Теория. Виды, подготовка продуктов для супов, нарезка овощей. Приготовление супов молочных. Горячие супы: картофельные, щи, борщи, Оформление супов для подачи.
Практическая работа: Приготовление основных супов
Региональный компонент:
Приготовление супов на грибном отваре.
Раздел 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки
Теория. Обработка и нарезка овощей. Формы нарезки и их выбор для приготовления блюд.
Варка овощей. Приготовление отварных овощей, картофельного пюре.
Жарка овощей. Приготовление простых блюд из жареных овощей.
Оформление блюд для подачи.
Практическая работа: Приготовление блюд из овощей
Региональный компонент:
Съедобные грибы, их обработка и нарезка. Приготовление грибов отварных и жареных.
Теория. Подготовка круп, макаронных изделий и бобовых к варке. Виды каш и их приготовление, рецептура. Варка макаронных изделий, бобовых. Оформление и подача блюд.
Технология приготовления котлет из круп.
Практическая работа: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Теория. Значение и обработка рыбы свежей. Нарезка рыбы. Приготовление рыбы отварной, жареной с гарниром. Приготовление котлет из рыбы. Оформление и подача блюд из рыбы.
Практическая работа: Приготовление основных блюд из рыбы
Теория. Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Приготовление блюд из мяса и птицы отварных с гарниром, оформление для подачи.
Приготовление жареных блюд из мяса и птицы. Оформление и подача.
Приготовление рубленых масс из мяса, приготовление блюд из рубленых масс. Оформление и подача.
Практическая работа: Приготовление основных блюд из мяса и птицы
Теория. Подготовка яичных продуктов и творога для приготовления блюд. Технология приготовления и рецептура отварных, жареных блюд из яиц и творога. Оформление и подача блюд.
Практическая работа: Приготовление блюд из яиц и творога

Теория. Подготовка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления компотов, киселей. Оформление и подача.
Технология приготовления чая, кофе, какао. Подготовка к подаче, оформление.
Практическая работа: Приготовление сладких блюд и напитков

Раздел 7. Изделия из теста

Теория.
Технология приготовления изделий из пресного теста: лапши домашней.
Технология дрожжевого теста. Технология приготовления пирожков с начинками.
Песочное тесто и изделия из него. Технология приготовления печенья из песочного теста.
Практическая работа: Приготовление основных изделий из теста

Региональный компонент:

Праздник Масленицы. Приготовление блинчиков, блинов, оладий
Праздник Пасхи. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: куличи пасхальные

Итоговое занятие. Подведение итогов за год

Демонстрация воспитанниками умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, правильную и быструю нарезку овощей.

Требования к уровню подготовки воспитанников (базовый уровень)

По завершении обучения воспитанники:

Должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда на кухне;
- виды кухонного оборудования, посуды и инвентаря, их безопасное использование;
-виды продуктов питания для приготовления;
- основные правила сервировки стола;
- правила поведения за столом;
- формы нарезки овощей;
- приготовление основных первых и вторых, чая, кофе;

Должны уметь:

-обращаться с основными кухонными инструментами и приспособлениями, основными видами теплового оборудования;
- выполнять сервировку стола;
- готовить основные блюда;
-правильно мыть и хранить основные кухонные принадлежности;
-знать и соблюдать условия хранения продуктов;
-оформлять блюда для подачи

Итоговый контроль *(базовый уровень)*

Теоретические знания

(за каждый правильный ответ – 1 балл)

1.Каково назначение разделочной доски с маркировкой «СО»?
2.Можно ли проталкивать мясо в мясорубке руками?
3.Назовите 2-3 формы нарезки овощей
4.Перечислите продукты для приготовления супа картофельного с вермишелью?
5.Как расположить при сервировке стола следующую посуду и приборы: тарелка мелкая, вилка, нож?
6.Как варить макаронные изделия?
7.Как жарить яичницу?
8.Где хранить колбасные изделия?
9.Как заварить чай?
10.Как правильно сидеть за столом?

Эталон ответа

1. Для нарезки свежих овощей
2. Нельзя, только толкачом
3. Кубики, брусочки, соломка
4. Картофель, вермишель, лук, морковь
5. Перед собой тарелка, справа от нее - нож, слева – вилка
6. Заложить в кипящую подсоленную воду, размешать, варить до мягкости, помешивая, слить воду через дуршлаг и заправить растопленным маслом
7. На раскаленную с жиром сковороду вылить яйцо и жарить до загустениябелка, не помешивая. Посолить белок.

8. В холодильнике, не замораживая
9. Залить заварку кипятком и дать настояться 5 мин
10. Сидят прямо, руками опираясь на запястья

Критерии оценки:
1-4 баллов – удовлетворительно
5-7 -баллов – хорошо
8-10 - баллов – отлично

Практическая работа

(Каждый параметр оценивается в 10-балльной системе):
-Выбирает и пользуется приспособлениями, плитой, мультиваркой
-выполняет приемы варки и жарки
-выполняет простую сервировку стола
-подготавливает и убирает рабочее место
-умеет правильно мыть посуду и инвентарь
-правильно хранит продукты питания

Критерии оценки:
1-20 баллов – удовлетворительно
21-50 баллов- хорошо
51-61 баллов – отлично

Учебный план

продвинутый уровень

42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2,5 часа

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		всего	теория	практика	
1	**Введение**	**5**	2,5	2,5	собеседование
2	**Консервирование продуктов**	**10**	2,5	7,5	Выставка продукции
3	**Сервировка стола**	**10**	2,5	7,5	Выполнение практической работы
4	**Холодные закуски**	**12,5**	2,5	10	Конкурс
5	**Первые блюда**	**10**	2,5	7,5	Защита реферата
6	**Вторые блюда, сладкие блюда и**	**45**	5	40	Выполнение практической работы

	напитки				
7	**Изделия из теста**	**10**	2,5	7,5	Выполнение практической работы
8	**Итоговое занятие**	**2,5**	0,5	2	зачет
ИТОГО ЗА ГОД		**105**	20,5	84,5	

1. Содержание учебного плана

Раздел 1. Введение

Теория. Цели и задачи кулинарной студии «Соус». Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Аптечка.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь).

Общие сведения об инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Значение питания для жизнедеятельности организма. Продукты питания. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Выбор продуктов питания для приготовления блюд по качеству и цене. Понятие здорового питания. Значение для организма человека. Хранение продуктов: условия и сроки хранения.

Практическая работа. Экскурсия на торговые предприятия: «Ознакомление с ассортиментом продуктов питания, сроками их хранения. Выбор продуктов для приготовления и расчет стоимости покупки»

Раздел 2. Консервирование продуктов

Теория. Подготовка посуды и продуктов для консервирования. Технология приготовления и рецептура соленых и маринованных огурцов и томатов, квашеной капусты, компотов. Украшение овощных консервов.

Практическая работа: Приготовление и украшение консервов из овощей, фруктов и плодов

Раздел 3. Сервировка стола. Различные способы складывания салфеток.

Теория. Составление меню. Столовая посуда и приборы, правила пользования столовыми приборами. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Основные правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Сервировка праздничного стола: к новому году, дню именинника и др. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом.

Практическая работа. Сервировка стола. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел 4. Холодные закуски

Теория. Бутерброды. Выбор, обработка и нарезка продуктов для бутербродов, нарезка хлеба, оформление. Горячие бутерброды, их приготовление. Бутерброды канапе. Оформление бутербродов.

Практическая работа: Приготовление разных видов бутербродов

Салаты из сырых и вареных овощей. Обработка и нарезка овощей для салатов и холодных закусок. Формы нарезки и их выбор в приготовлении салатов. Приготовление салата из свежей капусты, винегретов, картофельных салатов. Обработка рыбы свежей и соленой. Приготовление закусок из рыбы, мяса, птицы.

Практическая работа: Приготовление салатов и холодных закусок.

Раздел 5. Первые блюда

Теория. Виды, подготовка продуктов для супов, нарезка овощей. Приготовление супов молочных, сладких, холодных. Горячие супы: картофельные, щи, борщи, рассольники, солянки. Оформление супов для подачи.

Региональный компонент:

Приготовление грибного бульона. Супы из грибов

Практическая работа: Приготовление супов

Раздел 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки

Теория. Обработка и нарезка овощей. Формы нарезки и их выбор для приготовления блюд.

Варка овощей. Приготовление отварных овощей, картофельного пюре.

Жарка овощей. Приготовление блюд из жареных овощей.

Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей. Оформление для подачи.

Региональный компонент:

Грибы. Обработка грибов, варка. Приготовление блюд из грибов.

Практическая работа: Приготовление блюд из овощей, грибов

Теория. Подготовка круп, макаронных изделий и бобовых к варке. Виды каш и их приготовление, рецептура. Варка макаронных изделий, бобовых. Приготовление блюд из них. Оформление и подача блюд.

Технология приготовления котлет, запеканок из круп и макаронных изделий.

Практическая работа: Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Теория. Значение и обработка рыбы свежей. Нарезка рыбы. Приготовление рыбы отварной, жареной с гарниром. Приготовление котлет из рыбы, запеченной рыбы.

Практическая работа: Приготовление блюд из рыбы

Теория. Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Приготовление блюд из мяса и птицы отварных с гарниром, оформление для подачи.

Приготовление жареных блюд из мяса и птицы, тушеных, запеченных. Оформление и подача.

Приготовление рубленых масс из мяса, приготовление блюд из рубленых масс. Оформление и подача.

Варка субпродуктов и приготовление блюд из них.
Практическая работа: Приготовление блюд из мяса и птицы
Теория. Подготовка яичных продуктов и творога для приготовления блюд. Технология приготовления и рецептура отварных, жареных и запеченных блюд их яиц и творога. Оформление и подача блюд.
Практическая работа: Приготовление блюд из яиц и творога
Теория. Подготовка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления компотов, киселей. Оформление и подача.
Технология приготовления чая, кофе, какао. Подготовка к подаче, оформление.
Технология приготовления холодных напитков: морсов, коктейлей. Оформление и подача.
Практическая работа: Приготовление сладких блюд и напитков
Раздел 7. Изделия из теста
Теория. Праздник Масленицы. Приготовление блинчиков, блинов, оладий
Технология приготовления изделий из пресного теста: супа-лапши домашней, пельменей, вареников с творогом.
Технология дрожжевого теста. Технология приготовления пирожков с начинками.
Праздник пасхи. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него: куличи пасхальные.
Песочное тесто и изделия из него. Технология приготовления печенья из песочного теста.
Технология приготовления тортов и пирожных на День именинника
Практическая работа: Приготовление изделий из теста

Итоговое занятие. Подведение итогов за год
Конкурсное занятие по приготовлению фирменного блюда, его оформлению и подаче, сервировке стола

По окончании прохождения программы воспитанники
должны знать:

- правила санитарии, гигиены, безопасной работы при кулинарных работах;
- оборудование и оснащение кухни и правила безопасной работы на нем;
- виды и кулинарные свойства продуктов;
- способы приготовления пищи и оформления блюд;
- пищевую ценность продуктов;
- культуру застолья, правила поведения за столом;
- основы сервировки стола и правила пользования столовыми приборами;
- основы здорового питания;
- основные виды и способы консервирования продуктов

должны уметь:

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии;

- определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке продуктов с соблюдением безопасных приёмов работы;
- работать с кухонным оборудованием;
- определять качество продуктов;
- выполнять сервировку стола; украшать готовое блюдо;
- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд;
- правильно выбирать способы обработки продуктов;
- готовить изделия из теста;
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования;
- правильно вести себя за столом.

Тест итогового контроля(продвинутый уровень)

№ п\п	*Задания*	*Выполнение*
1	*Подчеркните продукты, которые **не используют** для приготовления шей с капустой и картофелем:*	*Капуста, свекла, картофель, морковь, огурцы, лук репчатый,*
2	*Составьте правильную последовательность жарки, расставив цифры*	*-Разогреть сковороду с жиром* *-Положить картофель на сковороду* *-Посолить* *-Прогреть под закрытой крышкой до готовности* *-Жарить, переворачивая, до румяной корочки*
3	*Какие продукты входят в омлет (обведите нужную цифру)*	*1. Молоко, соль, яйцо* *2. Яйцо, сахар, соль, молоко* *3. Яйцо, молоко*
4	*Выберите время варки яйца вкрутую (подчеркните)*	*3-5 мин* *1-2 мин* *8-10 мин*
5	*Как определить готовность котлет? (обведите нужную цифру)*	*1.по розовому цвету на разрезе* *2. по вытекающему при проколе прозрачному соку и серому цвету на разрезе* *3. по румяной корочке*
6	*Определите цифрами последовательность варки макарон*	*--довести воду до кипения* *-добавить растопленное масло и прогреть, помешивая* *-заложить макароны и перемешать* *- посолить* *-откинуть на дуршлаг* *-варить до мягкости*
7	*Какие продукты входят в тесто дрожжевое? (обведите нужную цифру)*	*1.Мука, вода, соль, дрожжи, яйцо*

		2. Мука, соль, сахар, яйцо, вода *3. Мука, вода, соль, сахар, яйцо, дрожжи*
8	*Выберите правильную технологию заваривания чая* *(обведите нужную цифру)*	*1. Засыпать в чайник заварку и залить кипятком полностью, дать настояться* *2. Прогреть чайник, насыпать заварку, залить кипятком на половину, дать настояться и долить кипятком*

Эталон ответа теста контроля

№ п\п	*Задания*	*эталон ответа*	*Кол-во балов*
1	*Подчеркните продукты, которые* ***не используют*** *для приготовления шей с капустой и картофелем:*	*Капуста, свекла, картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, (обведите нужную цифру)*	*2*
2	*Составьте правильную последовательность жарки, расставив цифры*	*1-Разогреть сковороду с жиром* *2-Положить картофель на сковороду* *4-Посолить* *5-Прогреть под закрытой крышкой до готовности* *3-Жарить, переворачивая, до румяной корочки*	*5*
3	*Какие продукты входят в омлет (обведите нужную цифру)*	***1. Молоко, соль, яйцо*** *2. Яйцо, сахар, соль, молоко* *3. Яйцо, молоко*	*1*
4	*Выберите время варки яйца вкрутую*	*3-5 мин* *1-2 мин* ***8-10 мин***	*1*
5	*Как определить готовность котлет?*	*1.по розовому цвету на разрезе* ***2. по вытекающему при проколе прозрачному соку и серому цвету на разрезе*** *3. по румяной корочке*	*1*
6	*Определите цифрами последовательность варки макарон*	*1-довести воду до кипения* *6 -добавить растопленное масло и прогреть, помешивая* *3 -заложить макароны и перемешать* *2 - посолить* *5-откинуть на дуршлаг* *4 -варить до мягкости*	*6*
7	*Какие продукты входят в тесто дрожжевое?*	*1.Мука, вода, соль, дрожжи, яйцо* *2. Мука, соль, сахар, яйцо, вода*	*1*

		3. Мука, вода, соль, сахар, яйцо, дрожжи	
8	*Выберите правильную технологию заваривания чая*	*1. Засыпать в чайник заварку и залить кипятком полностью, дать настояться* ***2. Прогреть чайник, насыпать заварку, залить кипятком на половину, дать настояться и долить кипятком***	*1*
ИТОГО			*18*

Критерии оценки итогового теста контроля

16-18 - баллов – отлично
14 -15 - баллов – хорошо
12-13 - балла – удовлетворительно
Менее 12 - баллов – неудовлетворительно

2. Ожидаемые результаты

По окончании обучения воспитанники смогут расширить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовитьразные блюда и изделия, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым воспитанником, как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет воспитанникам чувствовать себя увереннее в жизни, их социальной адаптации при выходе во взрослую жизнь.

3. Условия реализации дополнительной образовательной программы

Занятия по плану кулинарной студии «СОУС» проводятся в группах по 4-6 человек в специально оборудованном учебном кабинете для приготовления блюд и изделий, соответствующему всем требованиям безопасности труда. Для практических работ в учебном кабинете имеются комплекты санитарной одежды: фартуки и головные уборы.

Оборудование учебного кабинета:
Кухонный гарнитур
Мойка
Электроплита с жарочным шкафом
Холодильник
Посудомоечная машина
Микроволновая печь
Мультиварка
Кухонный комбайн

Хлебопечь
Аэрогриль
Блендер
Мясорубка
Столы
Ноутбук
Чайник электрический

Посуда и приспособления:
Набор столовых приборов
Набор кастрюль разной емкости
Набор сковородок
Набор форм для выпечки
Столовый сервиз
Чайный сервиз
Набор тарелок
Набор скатертей
Набор фужеров для коктейлей

4. Формы и методы контроля

Для каждого года обучения по основным разделам курса выделяются измеряемые параметры (теоретические знания, практическая подготовка ребенка), соответствующие ожидаемым результатам. Параметры оцениваются по критериям оценки.

5. Информационное обеспечение

1.Конституция Российской Федерации, ст. 43
2.Конвенция о правах ребенка
3.Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
4.Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003
5.Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991
6.Иконников Г.Г.Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998
7. Барановский В.А. Кондитер Ростов-на-Дону Феникс 2000
8. Ефремов Е.В. Сборник рецептур - Ростов-на-Дону Феникс 2000
9. Анфимова Н.А. Кулинария М Экономика 1991
10. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи М Экономика 1994
11. Новоженов Ю.М. и др. Зарубежная кухня М Высшая школа 1990
12. Интернет-ресурсы

Календарный учебно – тематический план
Кулинарная студия «Соус» (3 группы)
2021-2022 уч. год
1-я группа, стартовый уровень
42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2 академических часа

№ п/п	месяц	дата	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Коррек-тировка	Тема занятия	Место занятия	Форма контроля
1	Сентябрь 2020	04	14-30 – 15.30 16.00 – 17.00	Теория Теория	1 1		***Тема 1. Введение*** Введение, Правила безопасности и гигиены. Личная гигиена Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и санитарная обработка Продукты питания, Ассортимент, основы хранения	Кул. студия «Соус»	Собеседование
2		11	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	экскурсия	2		Изучение ассортимента продуктов для приготовления блюд	Кул. студия «Соус»	
3		18	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория	2		***Тема 2. Консервирование продуктов***	Кул. студия «Соус»	Выставка продукции

							Консервирование продуктов. Компот из яблок.		
4		25	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Маринованные овощи	Кул. студия «Соус»	
5		28	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Маринованные овощи	Кул. студия «Соус»	
5	Октябрь	02	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Ассорти овощное консервированное	Кул. студия «Соус»	
6		10	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		***Тема 3. Сервировка стола*** Столовая посуда, приборы, столовое белье. Виды, назначение. Простые формы складывания салфеток	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
7		17	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория	2		Простая сервировка стола	Кул. студия «Соус»	
8		23	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Простая сервировка стола	Кул. студия «Соус»	
9		31	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		***Тема 4. Холодные закуски***	Кул. студия «Соус»	Защита реферата

							Холодные закуски. Бутерброды. Ассортимент, приготовление, украшение. Бутерброды открытые		
10	Ноябрь	06	14-30 – 15.30 14.30 -15.30	Практика Практика	1 1		Приготовление бутербродов Приготовление бутербродов	Кул. студия «Соус»	
11		13	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория практика	1 1		Обработка овощей для салатов. Простые формы нарезки Салат из свежей капусты	Кул. студия «Соус»	
12		21	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Винегрет овощной	Кул. студия «Соус»	
13		28	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Салат картофельный	Кул. студия «Соус»	
14	Декабрь	12	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		***Тема 5. Первые блюда*** Супы, виды, нарезка овощей, варка грибного отвара, оформление и подача супов Суп картофельный	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы

15		18	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Щи из свежей капусты с картофелем	Кул. студия «Соус»	
16		27	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	практика	2		Лапша на грибном отваре	Кул. студия «Соус»	
17	Январь	10	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		***Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки*** Обработка и нарезка овощей, грибов Варка овощей.	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
18		15	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Приготовление картофельного пюре	Кул. студия «Соус»	
19		23	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	1 1		Жарка картофеля	Кул. студия «Соус»	
20		29	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Кабачки жареные	Кул. студия «Соус»	

21	Февраль	01	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		Блюда из круп, макаронных изделий. Виды каш, особенности варки, подача Макароны отварные с овощами и томатом	Кул. студия «Соус»	
22		07	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Каша рисовая молочная, приготовление, подача	Кул. студия «Соус»	
23		11	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача	Кул. студия «Соус»	
24		14	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Каша манная молочная, приготовление, подача	Кул. студия «Соус»	
		20	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Каша пшенная молочная, приготовление, подача	Кул. студия «Соус»	
25	Март	06	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория Практика	1 1		Обработка рыбы. Правила оформления и подачи блюд из рыбы Рыба отварная	Кул. Студии «Соус»	
26		13	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Подготовка рыбной котлетной массы	Кул. Студия «Соус»	

27		19	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Котлеты из рыбы	Кул. студия «Соус»	
28		24	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория	2		Варка мяса и птицы, определение готовности, нарезка мяса, птицы. Котлетная масса из мяса	Кул. студия «Соус»	
29	Апрель	02	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика Практика	1 1		Варка мяса Варка мяса	Кул. студия «Соус»	
30		09	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Варка птицы	Кул. студия «Соус»	
31		17	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Котлеты из мяса	Кул. студия «Соус»	
32		24	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		Подготовка яиц и творога, правила варки Варка яиц	Кул. студия «Соус»	
33	Май	03	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика Практика	1 1		Блюда из яиц, творог протертый	Кул. студия «Соус»	
34		08	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		Подготовка фруктов и ягод для приготовления. Подача блюд из фруктов, чай	Кул. студия «Соус»	

35		15	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Подготовка и варка грибов	Кул. студия «Соус»	
36		21	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	1 1		***Тема 7. Изделия из теста*** Приготовление теста для блинов, оладий, блинчиков Блинчики со сметаной	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
37	Июнь	04	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика Практика	1 1		Блины, с маслом Оладьи с повидлом	Кул. студия «Соус»	
38		11	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Пирожки	Кул. студия «Соус»	
39		19	14.30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Практика	2		Печенье	Кул. студия «Соус»	
40		25	14-30 – 15.30 16. 00 - 17.00	Теория, практика	2		Итоговое занятие. Сервировка стола	Кул. студия «Соус»	Зачет

2 группа (базовый уровень)

42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2,5 академических часа

№ п/п	месяц	дата	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Коррек-тировка	Тема занятия	Место занятия	
1	Сентябрь 2020 г	04	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		***Тема 1. Введение*** Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиена Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасности Понятие здорового питания. Продукты питания: ассортимент, основы хранения	Кул. студия «Соус»	Собеседование
2		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Экскурсия	2,5		Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда	Кул. студия «Соус»	
3		21	14.30-16.00 16.30-17.30	теория	2,5		***Тема 2. Консервирование продуктов*** Консервирование продуктов. Компоты. Соленые и маринованные овощи	Кул. студия «Соус»	Выставка продукции

4		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Компот из яблок и черноплодной рябины	Кул. студия «Соус»	
5	Октябрь	02	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Компот из сливы	Кул. студия «Соус»	
6		10	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Огурцы маринованные	Кул. студия «Соус»	
7		17	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Томаты маринованные	Кул. студия «Соус»	
8		23	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Выставка консервированной продукции	Кул. студия «Соус»	
9		31	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 3. Сервировка стола*** Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение. Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье.	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
10	Ноябрь	06	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Формы складывания салфеток	Кул. студия «Соус»	

11		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория Теория	2,5		Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	Кул. студия «Соус»	
12		21	14.30-16.00 16.30-17.30	Практика	2,5		Выполнение практической работы «Сервировка пасхального стола»	Кул. студия «Соус»	
13		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 4. Холодные закуски*** Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение.	Кул. студия «Соус»	Конкурс
14	Декабрь		14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление бутербродов Салаты из свежих овощей	Кул. студия «Соус»	
15		06	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Салаты картофельные	Кул. студия «Соус»	
16		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Практика	2,5		Обработка рыбы для хол. закусок Простые закуски из мяса и рыбы	Кул. студия «Соус»	
17		19	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Конкурс на лучшую холодную закуску	Кул. студия «Соус»	
18		30	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 5. Первые блюда*** Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление.	Кул. студия «Соус»	Защита реферата

19	Январь	11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Суп картофельный с фрикадельками	Кул. студия «Соус»	
20		17	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Приготовление супов на бульоне, грибном отваре	Кул. студия «Соус»	
21		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Защита реферата «Приготовление первых	Кул. студия «Соус»	
22		30	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки*** Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Варка овощей, грибов	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
23	Февраль	05	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление картофельного пюре	Кул. студия «Соус»	
24		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Жарка картофеля, пассерование овощей для супа	Кул. студия «Соус»	

25		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Тушение овощей. Морковь тушеная с черносливом	Кул. студия «Соус»	
26		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление грибов отварных и жареных	Кул. студия «Соус»	
27	Март	07	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд.	Кул. студия «Соус»	
28		18	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Каша манная молочная	Кул. студия «Соус»	
29		21	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Макароны отварные с овощами и томатом	Кул. Студия «Соус»	
30		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Каша рисовая молочная, приготовление, подача	Кул. Студия «Соус»	
31	Апрель	03	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача	Кул. Студия «Соус»	
32		11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление рыбы отварной и жареной	Кул. студия «Соус»	

33		18	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление котлетной массы из рыбы. Котлеты из рыбы	Кул. студия «Соус»	
34		29	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Птица отварная с гарниром	Кул. студия «Соус»	
35	Май	11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Котлеты жареные из мяса с гарниром	Кул. студия «Соус»	
36		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Варка и жарка яиц. Сырники из творога Сладкие блюда и напитки	Кул. студия «Соус»	
37		23	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Практическая работа «Приготовление вторых блюд»	Кул. студия «Соус»	
38		30	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		***Тема 7. Изделия из теста*** Технология приготовления разных видов теста и изделий из них	Кул. студия «Соус»	
39	июнь	05	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Лапша домашняя Блинчики, блины, оладьи	Кул. студия «Соус»	

40		13	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Пирожки Печенье	Кул. студия «Соус»	
41		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Практическая работа «Куличи пасхальные»	Кул. студия «Соус»	
42		26	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория, практика	2,5		Итоговое занятие Приготовление основных простых отварных и жареных блюд.	Кул. студия «Соус»	

3-я группа, продвинутый уровень
42 учебные недели, 1 занятие в неделю по 2,5 академических часа

№ п/п	месяц	дата	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Коррек-тировка	Тема занятия	Место занятия	Форма контроля
1	Сентябрь 2020 г	04	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		***Тема 1. Введение*** Введение. Правила безопасности и гигиены. Первая помощь при травмах. Личная гигиена Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Правила пользования и техника безопасности Понятие здорового питания.	Кул. студия «Соус»	Собеседование

							Продукты питания: ассортимент, основы хранения		
2		11	14.30-16.00 16.30-17.30	Экскурсия	2,5		Выбор продуктов для приготовления. Расчет стоимости блюда	Кул. студия «Соус»	
3		18	14.30-16.00 16.30-17.30	теория	2,5		***Тема 2. Консервирование продуктов*** Консервирование продуктов. Компоты. соленые и маринованные овощи. Украшение консервов	Кул. студия «Соус»	Выставка продукции
4		25	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Компот из яблок и черноплодной рябины	Кул. студия «Соус»	
5		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Компот из сливы	Кул. студия «Соус»	
6	Октябрь	02	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Маринованные огурцы	Кул. студия «Соус»	
7		10	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Маринованные томаты	Кул. студия «Соус»	
8		17	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Выставка консервированной продукции	Кул. студия «Соус»	

9		23	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 3. Сервировка стола*** Составление меню. Сервировка стола. Столовая посуда. Виды, назначение. Столовые приборы. Виды, назначение. Столовое белье.	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
10		31	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Формы складывания салфеток	Кул. студия «Соус»	
11	Ноябрь	06	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория Теория	2,5		Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	Кул. студия «Соус»	
12		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Практика	2,5		Практическая работа «Сервировка праздничного стола»	Кул. студия «Соус»	
13		21	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 4. Холодные закуски*** Холодные закуски. Ассортимент, приготовление, украшение.	Кул. студия «Соус»	Конкурс
14		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление бутербродов Салаты из свежих овощей	Кул. студия «Соус»	

15	Декабрь	06	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Салаты из вареных овощей	Кул. студия «Соус»	
16		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Практика	2,5		Обработка рыбы для хол.закусок Холодные закуски из мяса и рыбы	Кул. студия «Соус»	
17		19	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Конкурс на лучшую холодную закуску	Кул. студия «Соус»	
18		30	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 5. Первые блюда*** Супы, виды, нарезка овощей, приготовление, оформление.	Кул. студия «Соус»	Защита реферата
19	Январь	11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление супов	Кул. студия «Соус»	
20		17	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Приготовление супов на бульоне, грибном отваре	Кул. студия «Соус»	
21		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Защита реферата «Приготовление первых блюд»	Кул. студия «Соус»	
22		30	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		***Тема 6. Вторые блюда, сладкие блюда и напитки***	Кул. студия «Соус»	

							Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов		Выполнение практической работы
23	Февраль	05	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Жареные и отварные блюда из овощей и грибов	Кул. студия «Соус»	
24		13	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Тушеные блюда из овощей	Кул. студия «Соус»	
25		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Запеченные блюда из овощей и грибов	Кул. студия «Соус»	
26		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Блюда из круп, макаронных изделий, рыбы и мяса, яиц и творога. Сладкие блюда и напитки Приготовление и подача. Оформление блюд.	Кул. студия «Соус»	
27	Март	07	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Каша манная молочная Макароны отварные с овощами и томатом	Кул. Студия «Соус»	
28		18	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		Каша рисовая молочная, приготовление, подача	Кул. Студия «Соус»	

29		21	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Каша гречневая рассыпчатая, приготовление, подача	Кул. Студия «Соус»	
30		28	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление рыбы отварной и жареной	Кул. студия «Соус»	
31	Апрель	03	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Приготовление блюд из котлетной рыбной массы	Кул. студия «Соус»	
32		11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Отварные блюда из мяса и птицы	Кул. студия «Соус»	
33		18	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Блюда из мясной котлетной массы	Кул. студия «Соус»	
34		29	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Варка и жарка яиц. Блюда из творога Сладкие блюда и напитки	Кул. студия «Соус»	
35	Май	11	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Практическая работа «Приготовление вторых блюд»	Кул. студия «Соус»	
36		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Блюда из овощей, грибов. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление блюд из грибов	Кул. студия «Соус»	

37		23	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Жареные и отварные блюда из овощей и грибов	Кул. студия «Соус»	
38		30	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория	2,5		***Тема 7. Изделия из теста*** Технология приготовления разных видов теста и изделий из них	Кул. студия «Соус»	Выполнение практической работы
39	Июнь	05	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Лапша домашняя Блинчики, блины, оладьи	Кул. студия «Соус»	
40		13	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Пирожки Печенье	Кул. студия «Соус»	
41		20	14.30-16.00 16.30-17.30	практика	2,5		Практическая работа «Приготовление изделий из теста»	Кул. студия «Соус»	
42		26	14.30-16.00 16.30-17.30	Теория, практика	2,5		Итоговое занятие Приготовление блюд.	Кул. студия «Соус»	Зачет