

Министерство образования Нижегородской области
Государственное казенное образовательное учреждение для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей, "Безопасный детский дом"

Рассмотрено на педагогическом
собрании № 1 от 26 августа 2016 г.

Утверждаю:
Директор ККСУ «Безопасный
детский дом»
М.А. Денисова
М.А. Денисова
2016 г.

Дополнительная общеобразовательная общеобразовательная программа
«Домашний очаг»
(сроки реализации 3 года, возраст детей с 8 лет)

Составитель: Блясова Ирина Викторовна
воспитатель

с. Ветехино, 2016

Содержание

1.	Пояснительная записка	3
1.1.	Направленность программы	3
1.2.	Новизна программы	3
1.3.	Актуальность программы	3
1.4.	Педагогическая целесообразность программы	4
1.5.	Цели задачи программы	5
1.6.	Отличительная особенность программы	8
1.7.	Возраст детей	8
1.8.	Условия набора учащихся	8
1.9.	Объем и срок освоения программы	9
1.10.	Формы и режим занятий	9
1.11.	Схема возрастного и количественного распределения детей по группам, количество занятий в неделю, их продолжительность	9
1.12.	Формы подведения итогов реализации программы	9
2.	Учебно-тематический план 1 года обучения	10
2.1.	Календарно-учебный график на первый год обучения	11
2.2.	Содержание дополнительной образовательной программы	12
2.3.	Методическое обеспечение программы 1 года обучения	15
3.	Учебно-тематический план 2 года обучения	19
3.1.	Календарно-учебный график на второй год обучения	20
3.2.	Содержание дополнительной образовательной программы 2 года обучения	21
3.3.	Методическое обеспечение программы 2 года обучения	23
4.	Учебно-тематический план 3 года обучения	26
4.1.	Календарно-учебный график на третий год обучения	27
4.2.	Содержание дополнительной образовательной программы 3 года обучения	28
4.3.	Методическое обеспечение программы 3 года обучения	30
5.	Описание материально-технического обеспечения	35
6.	Список литературы	35
	Приложение №1	36
	Приложение №2	39
	Приложение №3	41

1. Пояснительная записка

1.1. Направленность программы.

Образовательная программа «Домашний очаг» имеет социально-педагогическую направленность, она способствует развитию трудовой и творческой активности, коллективизма и взаимовыручки, вооружает навыками в приготовлении пищи.

1.2. Новизна программы.

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 воспитанники 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: электроплита, духовка, автоматическая хлебопекарня, микроволновая печь, фритюрница, электромясорубка, электрочайник. В настоящее время комната СБО является для детей образцом современной кухни, постоянно пополняется современной бытовой техникой, инструментами, мебелью, посудой, приборами, специализированной литературой.

1.3 Актуальность программы.

«Скажи мне – и я забуду
Покажи мне – и я запомню
«Вовлеки меня – и я научусь»
Китайская пословица

В детский дом поступают дети из неблагополучных семей. А ведь 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. Дело в том, что дети, воспитывающиеся в специальных образовательных учреждениях, как правило, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей. Вот поэтому возникла идея о необходимости проводить в основном практические занятия по кулинарии, дающие основы знаний и умений готовить пищу,

соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации детей-сирот. Безусловно, ресурсный центр даже в лучшей его форме не может полностью компенсировать утрату семьи, но наиболее эффективно подготовить ребёнка к самостоятельной жизни в обществе возможно. 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 курса «Домашний очаг», воспитанников, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Актуальность программы «Домашний очаг» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Реализация данной программы существенно повысит уровень развития воспитанников, приведет к снижению роста негативных явлений в детской среде, способствует оздоровлению социума, развитию способностей детей с ОВЗ, формированию социальных умений и навыков, необходимых в самоопределении.

В основу программы «Домашний очаг» положена система пошагового обучения. Для этого важно определить уровень, на котором ребенок может самостоятельно совершить какое-либо действие внутри данного навыка и следующий шаг которому надо его обучать.

Дополнительная общеобразовательная программа «Домашний очаг» учитывает нормативно-правовые документы и методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации:

1. Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам» (от 29.08.2013г. № 1008).

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 4 июля 2014 г. №41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

1.4. Педагогическая целесообразность программы

В процессе работы происходит общение между руководителем и детьми, где обсуждаются насущные проблемы. Во время работы дети спланиваются, становятся дружелюбнее, предлагают помощь, дают советы, развиваются творчески.

Большое внимание на занятиях уделяется приготовлению полезной, богатой витаминами пищи. Благодаря кружку происходит знакомство с трудом повара и возможно это повлияет при выборе профессии.

Главной задачей педагога должна быть забота о развивающем характере обучения, особенно у детей с ограниченными возможностями. Необходимо стремиться прийти на помощь, чтобы ребенок смог преодолеть себя, почувствовать себя мастером. Приобретая теоретические и практические навыки работы с различными материалами, дети с ограниченными возможностями здоровья не только создают своими руками продукт творческой деятельности, но и познают радость творчества. Только в деятельности происходит освоение социальных ролей и осознание их значимости, выработка критериев, обуславливающих выбор деятельности, формирование своего отношения к деятельности, приобретение опыта деятельности. В ходе усвоения детьми содержания программы учитывается темп развития специальных умений и навыков, уровень самостоятельности, умения работать в коллективе. Обучение строится с учетом специфики развития каждого ребенка, а также в соответствии с типологическими развития детей с тяжелыми и множественными нарушениями.

1.5. Цели задачи программы.

Цель программы: формирование умений и навыков в приготовлении пищи.

Задачи программы:

1. Обучить технологии приготовления различных блюд;
2. Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
3. Воспитывать трудолюбие, аккуратность;

Цели и задачи на первый год обучения.

Цель: формирование практических умений и навыков приготовления несложных блюд, кондитерских и кулинарных изделий из сладкого, песочного, бисквитного, заварного и слоёного теста.

Задачи:

Обучающие:

1. Познакомить обучающихся с основами кулинарного искусства.
2. Изучить поэтапное изготовление блюд.
3. Научить обучающихся основным правилам сервировки стола.

Развивающие:

1.Развить внутреннюю мотивацию, способную к творческому самовыражению.

2.Развить стремление к самообразованию, самовоспитанию творческих способностей.

3.Развить любознательность, чувство удовлетворения при изготовлении кулинарных блюд.

Воспитательные:

1.Воспитать интерес и любовь к миру кулинарии, искусству приготовления пищи.

2.Воспитать интерес к сложному и интересному труду кулинара.

3.Формировать потребность в самоорганизации: умение доводить начатое дело до конца.

4.Формировать доброжелательное отношение к труду .

Цели и задачи на второй год обучения.

Цель: формирование практических умений и навыков приготовления несложных блюд, кондитерских и кулинарных изделий из пряничного и дрожжевого теста.

Задачи:

Обучающие:

1.Обучить умению составления меню, основным правилам пользования столовыми приборами.

2.Дать основы рационального питания.

3.Научить готовить праздничные блюда

4.Дать основные знания по приготовлению различных видов теста.

Развивающие:

1.Развивать интерес к традициям русской кухни.

2.Развивать коммуникативные способности.

3.Развивать творческие способности при оформлении изделий.

Воспитательные:

1.Воспитывать способность, связанную с выбором профессии и своего места в обществе.

2.Формировать уверенность в себе, в своих интересах.

3.Воспитывать активную жизненную позицию.

Цели и задачи на третий год обучения.

Цель: : формирование практических умений и навыков приготовления несложных блюд, кондитерских и кулинарных изделий из универсального, пресного, лапшового и творожного теста.

Задачи:

Обучающие:

1.Закрепить умение сервировать стол

2.Закрепить умения владения технологическими приёмами приготовления блюд.

3.Познакомить с традициями русской кухни.

4. Научить подбору аналогичных продуктов при приготовлении блюд.

Развивающие:

1. Развивать умение самовыражаться.
2. Развивать познавательный интерес к кулинарному искусству.
3. Развивать мотивацию к поиску новой информации

Воспитательные:

1. Формировать умение прогнозировать собственную деятельность.
2. Формировать потребность в здоровом образе жизни, здоровом питании.

Ожидаемые результаты первого года обучения

К знаниям следует отнести:

- правила техники безопасности при работе на кухне;
- правила пользования электроплитой, духовкой и другими электроприборами;
- технологию приготовления различных видов начинок, посыпок, кремов, глазури, сиропов;
- технологию приготовления слоёного, песочного, бисквитного теста;
- история кулинарного искусства.

К умениям следует отнести:

- пользование электроприборами;
- пользование рецептами;
- приготовление различных видов теста и выпечка мучных изделий;
- сервировка стола.

К навыкам следует отнести:

- работа с тестом;
- работа с духовкой и электроплитой.

Ожидаемые результаты второго года обучения

К знаниям следует отнести:

- правила техники безопасности при работе на кухне;
- правила пользования электроплитой, духовкой и другими электроприборами;
- технологию приготовления различных видов начинок, посыпок, кремов, глазури, сиропов;
- технологию приготовления пряничного и дрожжевого теста;
- история кулинарного искусства.

К умениям следует отнести:

- пользование электроприборами;
- пользование рецептами;

- приготовление пряничного и дрожжевого теста и выпечка мучных изделий;

- сервировка стола.

К навыкам следует отнести:

- работа с тестом;
- работа с духовкой и электроплитой.

Ожидаемые результаты третьего года обучения

К знаниям следует отнести:

- правила техники безопасности при работе на кухне;
- правила пользования электроплитой, духовкой и другими электроприборами;
 - технологию приготовления различных видов начинок, посыпок, кремов, глазури, сиропов;
 - технологию приготовления пресного и лапшового, универсального и творожного теста;
 - история кулинарного искусства.

К умениям следует отнести:

- пользование электроприборами ;
- пользование рецептами;
- приготовление различных видов теста и выпечка мучных изделий;
- сервировка стола.

К навыкам следует отнести:

- работа с тестом;
- работа с духовкой и электроплитой.

1.6. Отличительная особенность программы

Программа «Домашний очаг» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомится с кухней, хозяйством вообще, учится быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также в приготовлении различных блюд из простых доступных продуктов.

1.7. Возраст детей.

Дополнительная общеобразовательная программа «Домашний очаг» рассчитана на работу с воспитанниками в возрасте 9 – 17 лет, оптимальное количество детей в группе до 15 человек.

1.8. Условия набора учащихся: для обучения по дополнительной общеобразовательной программе «Домашний очаг» принимаются все желающие без предварительного отбора.

1.9. Объем и срок освоения программы

Дополнительная образовательная программа «Домашний очаг» рассчитана на 3 года обучения:

На первый год обучения приходится – **88 учебных часа**, из них теоретических 21 час и практических 67 часов.

На второй год обучения приходится – **88 учебных часа**, из них теоретических 19 часов и практических занятий 69 часов.

На третий год обучения приходится – **88 учебных часа**, из них теоретических 19 часов и практических 69 часов.

Общий объем курса - 264 учебных часа, из них теоретических 59 часа и практических занятий -205 часов.

Занятия проводятся **1 раз в неделю по 2 академических часа, 1 академический час- 45 мин.**

1.10. Формы и режим занятий

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность воспитанников. Ведущей структурной моделью для организации занятий по кулинарии является комбинированный урок.

Формы занятий: рассказ, беседа, работа малыми группами, презентации, учебный проект, защита учебного проекта через практическое занятие.

1.11. Схема возрастного и количественного распределения детей по группам, количество занятий в неделю, их продолжительность

Год обучения	Количество детей	Продолжительность занятий	Общее количество часов в неделю	Общее количество часов в год /на 3года
3	до 10 чел.	45мин. x 1=45мин.	2часа	88ч/256ч

1.12. Формы подведения итогов реализации программы.

Система оценки качества реализации программы осуществляется через практические занятия, защиты проекта, чаепитие, круглый стол.

Кроме того, активная работа воспитанников по программе **оценивается** не только в практической деятельности, но и с помощью тестирования, анкетирования, защиты проектной деятельности.

2. Учебно-тематический план 1 года обучения.

№ п/п	Название разделов, тем.	Количество часов.			Форма контроля
		Всего часов	Теория.	Практика.	Аттестация
1.	Водное занятие. Об истории возникновения «Кулинария». Техника безопасности.	2	2	-	Анкетирование
2.	Правила пользования электроплитой, духовкой, автоматической хлебопекарней и другими электроприборами.	2	1	1	
3.	Работа с автоматической хлебопекарне	8	1	7	
4.	Виды теста.	3	1	2	
5.	Виды начинок.	3	1	2	
6.	Тесто для блинов, приготовление фаршированных блинов	7	1	6	
7.	Тесто для оладьев, приготовление оладьев с начинкой.	6	1	5	
8.	Круглый стол «У нас в гостях», сервировка стола.	3	1	2	Круглый стол
9.	Сладкое тесто на соде и сметане. Приготовление шарлотки, манника, сметанника, лепёшек на сметане, хвороста.	15	3	12	
10.	Бисквитное тесто, приготовление бисквита лимонного и бисквита с начинкой.	5	1	4	
11.	Виды посыпок, приготовление посыпки.	3	1	2	
12.	Песочное тесто, приготовление сдобного печенья, печенья к чаю.	5	1	4	
13.	Виды кремов,	4	1	3	

	приготовление крема.				
14.	Виды глазури, приготовление глазури.	3	1	2	
15.	Заварное тесто, приготовление пирожных с различными начинками.	5	1	4	
16.	Виды сиропов, приготовление сиропа.	3	1	2	
17.	Слоёное тесто, приготовление пирожных.	8	1	7	
18.	Проект : «Наше угощение».	3	1	2	Защита проекта
Итого		88	21	67	

2.1. Календарно-учебный график на первый год обучения.

Месяц	Учебные недели и каникулярное время	Дата проведения	Кол-во часов
сентябрь	31.08.-06.09.2020	04.09.2020	2
	07.09.-13.09.2020	11.09.2020	2
	14.09.-20.09.2020	18.09.2020	2
	21.09.-27.09.2020	25.09.2020	2
октябрь	28.09.-04.10.2020	02.10.2020	2
	05.10.-11.10.2020	09.10.2020	2
	11.10.-18.10.2020	16.10.2020	2
	19.10.-25.10.2020	23.10.2020	2
	26.10.-01.11.2020	30.10.2020	2
ноябрь	02.11.-08.11.2020	06.11.2020	2
	09.11.-15.11.2020	13.11.2020	2
	16.11.-22.11.2020	20.11.2020	2
	23.11.-29.11.2020	27.11.2020	2
декабрь	30.11.-06.12.2020	04.12.2020	2
	07.12.-13.12.2020	11.12.2020	2
	14.12.-20.12.2020	18.12.2020	2
	21.12.-27.12.2020	25.12.2020	2
январь	28.12.-03.01.2021	01.01.2021	2
	04.01.-10.01.2021	08.01.2021	2
	11.01.-17.01.2021	15.01.2021	2
	18.01.-24.01.2021	22.01.2021	2
	25.01.-31.01.2021	29.01.2021	2
февраль	01.02.-07.02.2021	05.02.2021	2
	08.02.-14.02.2021	12.02.2021	2

	15.02.-21.02.2021	19.02.2021	2
	22.02.-28.02.2021	26.02.2021	2
март	01.03.-07.03.2021	06.03.2021	2
	08.03.-14.03.2021	13.03.2021	2
	15.03.-21.03.2021	20.03.2021	2
	22.03.-28.03.2021	27.03.2021	2
апрель	29.03.-04.04.2021	02.04.2021	2
	05.04.-11.04.2021	09.04.2021	2
	12.04.-18.04.2021	16.04.2021	2
	19.04.-25.04.2021	23.04.2021	2
	26.04.-02.05.2021	30.04.2021	2
май	03.05.-09.05.2021	07.05.2021	2
	10.05.-16.05.2021	14.05.2021	2
	17.05.-23.05.2021	21.05.2021	2
	24.05.-30.05.2021	28.05.2021	2
июнь	31.05.-06.06.2021	04.06.2021	2
	07.06.-13.06.2021	11.06.2021	2
	14.06.-20.06.2021	18.06.2021	2
	21.06.-27.06.2021	25.06.2021	2
	28.06.-04.07.2021	02.07.2021	2
июль	отпуск педагога		
август			
Итого:	44 уч.недели		88ч

2.2. Содержание дополнительной образовательной программы

1 года обучения

Тема 1.

Теоретическое занятие: Ознакомление с историей возникновения «Кулинария», с правилами техники безопасности при работе на кухне. Анкетирование на тему «Кулинария».

Тема 2.

Теоретическое занятие: Правила пользования электроприборами на кухне.

Практическое занятие: Пользование электроприборами.

Тема 3.

Теоретическое занятие: Правила пользования автоматической хлебопекарней.

Практическое занятие: Заправка и введение программы для работы автоматической хлебопекарни. Выпечка основного, французского, ржаного хлеба, кекса, кулича.

Тема 4.

Теоретическое занятие: Ознакомление с различными видами теста.

Практические занятия: Приготовление некоторых видов теста.

Тема 5.

Теоретическое занятие: Ознакомление с видами начинок.

Практические занятия: Приготовление начинок.

Тема 6.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления теста для блинов.

Практические занятия: Выпечка простых блинов и блинов с начинкой.

Тема 7.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления оладье.

Практические занятия: Приготовление оладье и оладье с начинкой.

Тема 8.

Теоретическое занятие: Ознакомление с основными правилами сервировки стола.

Практические занятия: Приготовление блинов и оладьей к чаю. Сервировка стола к чаепитию. Круглый стол «У нас в гостях».

Тема 9.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления сладкого теста на соде и сметане.

Практические занятия: Приготовление шарлотки, манника, сметанника, хвороста, лепёшек на сметане.

Тема 10.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления бисквитного теста.

Практические занятия: Приготовление лимонного бисквита и бисквита с начинкой.

Тема 11.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления различных видов посыпок.

Практические занятия: Приготовление посыпок.

Тема 12.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления песочного теста.

Практические занятия: Приготовление сдобного печенья, печенья к чаю.

Тема 13.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления различных видов кремов.

Практические занятия: Приготовление крема.

Тема 14.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления различных видов глазури.

Практические занятия: Приготовление глазури.

Тема 15.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления заварного теста.

Практические занятия: Приготовление пирожных из заварного теста.

Тема 16.

Теоретическое занятие: Ознакомление с различными видами сиропов.

Практические занятия: Приготовление сиропа.

Тема 17.

Теоретическое занятие: Ознакомление с технологией приготовления слоёного теста.

Практические занятия: Приготовление пирожного из слоёного теста и приготовление пирожков из слоёного теста с различными начинками.

Тема 18.

Теоретическое занятие: Повторение сервировки стола, правил гостеприимства. Защита проекта «Наше угощение».

Практические занятия: Приготовление мучных изделий по желанию детей.

2.3 Методическое обеспечение программы 1 года обучения.

№ п/п	Раздел, темы.	Форма занятий.	Приёмы и методы организации учебно-воспитательного процесса.	Методический и дидактический материал.	Техническое оснащение занятий.	Форма подведения итогов.
1	Водное занятие, техника безопасности и труда.	Групповая.	Анкетирование «Кулинария»	Инструктажи.	Инструктажи, электроплита, духовка.	Роспись в инструктажах.
2	Правила пользования электрооборудованием.	Групповая.	Объяснение, показ.	Инструктажи.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, микроволновая печь.	Игра «Вопрос-ответ».
3	Работа с автоматической хлебопекарней.	Групповая, индивидуальная.	Объяснение, показ.	Инструкции по эксплуатации.	Автоматическая хлебопекарня.	Выпечка готового изделия, дегустация.
4	Виды теста.	Групповая.	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Лучшие кулинарные рецепты»	Миксер, продукты питания, посуда.	Определение видов теста.
5.	Виды	Групповая,	Объяснение, показ.	Иллюстрации и	Продукты питания,	Дегустация

	начинок.	индивидуальная		рецепты, технологические карты.	овощерезка, посуда.	готовых изделий.
6.	Тесто для блинов, приготовление блинов с начинкой.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты. Книга «Твоя кулинарная книга»	Продукты питания, посуда, миксер, электроплита.	Дегустация готовых изделий.
7.	Тесто для оладье, приготовление оладье с начинкой.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Продукты питания, посуда, миксер, овощерезка, электроплита.	Дегустация готовых изделий.
8.	Круглый стол «У нас в гостях».	Групповая, индивидуальная	Приготовление кондитерских изделий.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Домоводство»	Продукты питания, посуда, миксер, овощерезка, чайный сервиз, электроплита.	Дегустация готовых изделий.
9.	Сладкое тесто на соде и сметане. Приготовление Шарлотки, манника, сметанника, лепёшки на сметане,	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки.	Дегустация готовых блюд.

	хвороста.					
10.	Бисквитное тесто, приготовление бисквита.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки.	Дегустация готовых блюд.
11.	Виды посыпок, приготовление их.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты.	Продукты питания, кофемолка, посуда, духовка, миксер.	Дегустация готовых блюд.
12.	Песочное тесто, приготовление печенья.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты. Книга «Твоя кулинарная книга»	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки.	Дегустация готовых блюд.
13.	Виды кремов, приготовление их.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, кондитерский шприц.	Дегустация готовых блюд.
14.	Виды глазури, приготовление её.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых блюд.
15.	Заварное тесто.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты,	Электроплита, духовка, блендер,	Дегустация готовых блюд.

	Приготовление пирожных.	я		технологические карты.	миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки.	
16.	Виды сиропов, приготовление их.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых блюд.
17.	Слоёное тесто, приготовление пирожных.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты. Книга «Домоводство».	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки.	Дегустация готовых блюд.
18.	Проект «Наше угощение».	Групповая, индивидуальная	Защита проекта.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, форма для выпечки, чайный сервиз.	Дегустация готовых блюд и оценка их.

3. Учебно-тематический план 2 года обучения.

№п/п	Название разделов, тем.	Количество часов.			Форма контроля
		Всего.	Аттестация	Практика	Аттестация
1.	Водное занятие, техника безопасности труда. Тестирование «Пользование электрооборудованием на кухне»	2	1	1	Тестирование
2.	Начинки, крема, глазури, сиропы и посыпки.	7	1	6	
3.	Пряничное тесто, приготовление пряников.	11	1	10	
4.	Тесто для рулетов, приготовление рулетов.	10	2	8	
5.	Тесто на простокваше, приготовление кекса.	8	1	7	
6.	Круглый стол « Добро пожаловать к столу»	3	1	2	Круглый стол
7.	Дрожжевое тесто. Технология приготовления его. Приготовление плюшек, ватрушек, пирогов с различными видами начинок.	32	8	24	
8.	Чаепитие «Красна изба пирогами»	4	1	3	Чаепитие
9.	Тесто для пиццы и приготовление её.	8	2	6	
10.	Проект «Наши умения».	3	1	2	Защита проекта
Итого		88	19	69	

3.1. Календарно-учебный график на второй год обучения.

Месяц	Учебные недели и каникулярное время	Дата проведения	Кол-во часов
сентябрь	03.09.-09.09.2018	07.09.2018	2
	10.09.-16.09.2018	14.09.2018	2
	17.09.-23.09.2018	21.09.2018	2
	24.09.-30.10.2018	28.09.2018	2
октябрь	01.10.-07.10.2018	05.10.2018	2
	08.10.-14.10.2018	12.10.2018	2
	15.10.-21.10.2018	19.10.2018	2
	22.10.-28.11.2018	26.10.2018	2
ноябрь	29.11.-04.05.2018	02.11.2018	2
	05.11.-11.11.2018	09.11.2018	2
	12.11.-18.11.2018	16.11.2018	2
	19.11.-25.11.2018	23.11.2018	2
	26.11.-02.12.2018	30.11.2018	2
декабрь	03.12.-09.12.2018	07.12.2018	2
	10.12.-16.12.2018	14.12.2018	2
	17.12.-23.12.2018	21.12.2018	2
	24.12.-30.12.2018	28.12.2018	2
январь	31.12.-06.01.2019	04.01.2019	2
	07.01.-13.01.2019	11.01.2019	2
	14.01.-20.01.2019	18.01.2019	2
	21.01.-27.01.2019	25.01.2019	2
февраль	28.01.-03.02.2019	01.02.2019	2
	04.02.- 10.02.2019	08.02.2019	2
	11.02.-17.02.2019	15.02.2019	2
	18.02.-24.02.2019	22.02.2019	2
март	25.02.-03.03.2019	01.03.2019	2
	04.03.-10.03.2019	08.03.2019	2
	11.03.-17.03.2019	15.03.2019	2
	18.03.-24.04.2019	22.03.2019	2
	25.03.-31.03.2019	29.03.2019	2
апрель	01.04.-07.04.2019	05.04.2019	2
	08.04.-14.04.2019	12.04.2019	2
	15.04.-21.04.2019	19.04.2019	2
	22.04.-28.04.2019	26.04.2019	2
май	29.04.-05.05.2019	03.05.2019	2
	06.05.-12.05.2019	10.05.2019	2
	13.05.-19.05.2019	17.05.2019	2
	20.05.-26.05.2019	24.05.2019	2
	27.05.-02.06.2019	31.05.2019	2
июнь	03.06.-09.06.2019	07.06.2019	2

	10.06.-16.06.2019	14.06.2019	2
	17.06.-23.06.2019	21.06.2019	2
	24.06.-30.06.2019	28.06.2019	2
	01.07.-07.07.2019	04.07.2019	2
июль	отпуск педагога		
август	отпуск педагога		
Итого	44 уч.недели		88ч

3.2. Содержание дополнительной образовательной программы 2 года обучения

Тема 1.

Теоретические занятия: Ознакомление с программой и правилами пользования электрооборудования на кухне.

Практические занятия: Тестирование «Пользование электрооборудованием на кухне».

Тема 2.

Теоретические занятия: Ознакомление с различными видами начинок, кремов, глазури, сиропов и посыпок.

Практические занятия: Приготовление начинок, кремов, глазури, сиропов и посыпок.

Тема 3.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления пряничного теста.

Практические занятия: Приготовления различных видов пряников.

Тема 4.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления теста для рулета.

Практические занятия: Приготовление различных рулетов.

Тема 5.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления теста на простокваше.

Практические занятия: Приготовление различных кексов.

Тема 6.

Теоретические занятия: Закрепление знаний основных правил сервировки стола.

Практические занятия: Круглый стол « Добро пожаловать к столу».

Тема 7.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления дрожжевого теста.

Практические занятия: Приготовление ватрушек, плюшек, пирогов с различными видами начинок.

Тема 8.

Теоретические занятия: Игра «Вопрос, ответ», повторение пройденного материала.

Практические занятия: Приготовление пирогов, ватрушек, плюшек. Сервировка стола к чаепитию.

Тема 9.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления теста для пиццы.

Практические занятия: Приготовление пиццы.

Тема 10.

Теоретические занятия: Подведение итогов работы кружка.

Практические занятия: Защита проекта «Наши умения»

3.3. Методическое обеспечение программы 2 года обучения.

№ п/п	Раздел, темы.	Форма занятий.	Приёмы и методы организации учебно-воспитательного процесса.	Методический и дидактический материал.	Техническое оснащение занятий.	Форма подведения итогов.
1	Вводное занятие, техника безопасности и труда.	Групповая.	Тестирование «Пользование электрооборудованием на кухне»	Инструктажи.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, микроволновая печь.	Роспись в инструктажах.
2	Начинки, крема, глазури, сиропы и посыпки.	Групповая.	Объяснение, показ, повторение.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Лучшие кулинарные рецепты», технологические карты.	Электроплита, блендер, миксер, кофемолка, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация.
3	Пряничное тесто, приготовление пряников.	Групповая, индивидуальная.	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для выпечки, необходимые продукты питания.	Выпечка готового изделия, дегустация.
4	Тесто для рулетов, приготовлен	Групповая, индивидуальная.	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для	Выпечка готового изделия,

	ие рулетов.			карты.	выпечки, необходимые продукты питания.	дегустация.
5.	Тесто на простокваше, приготовление кексов.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Лучшие кулинарные рецепты», технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для выпечки, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
6.	Круглый стол «Добро пожаловать к столу»	Групповая, индивидуальная	Приготовление кондитерских изделий.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для выпечки, необходимые продукты питания, чайный сервиз.	Дегустация готовых изделий.
7.	Дрожжевое тесто, приготовление пирогов, плюшек, ватрушек.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Твоя кулинарная книга».	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для выпечки, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
8.	Чаепитие «Красная изба пирогами»	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
9.	Тесто для пиццы,	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты. Книга	Электроплита, духовка, блендер, миксер,	Дегустация готовых блюд.

	приготовлен ие пиццы.	я		«Домоводство», технологические карты.	посуда, необходимые продукты питания.	
10.	Защита проекта «Наши умения»	Групповая, индивидуальна я	Показ, подведение итогов.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, формы для выпечки, необходимые продукты питания, чайный сервиз.	Дегустация готовых блюд, подведение итогов.

4. Учебно-тематический план 3 года обучения.

№п/п	Название разделов, тем.	Количество часов.			Форма контроля
		Всего.	Теория.	Практика.	Аттестация
1.	Водное занятие, техника безопасности труда. Тестирование «Санитария и гигиена на кухне».	2	1	1	Тестирование
2.	«Советы хозяйшке».	1	1	-	
3.	Приготовление кулебяк.	4	1	3	
4.	Приготовление безе.	3	1	2	
5.	Приготовление ватрушки.	4	1	3	
6.	Универсальное тесто, приготовление коржиков.	7	1	6	
7.	Пресное тесто, приготовление мучных изделий из пресного теста.	5	1	4	
8.	Лапшовое тесто, приготовление рулетов.	7	1	6	
9.	Творожное тесто, приготовление пирожков.	5	1	4	
10.	Начинки, крема, глазури, сиропы и посыпки.	5	1	4	
11.	Приготовление пасхального кулича.	3	1	2	
12.	Чаепитие «Приглашаем в гости к нам».	3	1	2	Чаепитие
13.	Приготовление торта «День и ночь».	7	1	6	
14.	Приготовление торта «Трухлявый пенёк».	7	1	6	
15.	Приготовление торта «Птичье молоко».	7	1	6	
16.	Приготовление торта «Прага».	7	1	6	
17.	Приготовление торта «Наполеон».	7	1	6	
18.	Проект «Наши умения».	4	2	2	Защита проекта
Итого		88	19	69	

4.1. Календарно-учебный график на третий год обучения.

Месяц	Учебные недели и каникулярное время	Дата проведения	Кол-во часов
сентябрь	02.09.-08.09.2019	06.09.2019	2
	09.09.-15.09.2019	13.09.2019	2
	16.09.-22.09.2019	20.09.2019	2
	23.09.-29.09.2019	27.09.2019	2
октябрь	30.09.-06.10.2019	04.10.2019	2
	07.10.-13.10.2019	11.10.2019	2
	14.10.-20.10.2019	18.10.2019	2
	21.10.-27.10.2019	25.10.2019	2
ноябрь	28.10.-03.11.2019	01.11.2019	2
	04.11.-10.11.2019	08.11.2019	2
	11.11.-17.11.2019	15.11.2019	2
	18.11.-24.11.2019	22.11.2019	2
	25.11.-01.12.2019	29.11.2019	2
декабрь	02.12.-08.12.2019	06.12.2019	2
	09.12.-15.12.2019	13.12.2019	2
	16.12.-22.12.2019	20.12.2019	2
	23.12.-29.12.2019	27.12.2019	2
январь	30.12.-05.01.2020	03.01.2020	2
	06.01.-12.01.2020	10.01.2020	2
	13.01.-19.01.2020	17.01.2020	2
	20.01.-26.01.2020	24.01.2020	2
	27.01.-02.02.2020	31.01.2020	2
февраль	03.02.-09.02.2020	07.02.2020	2
	10.02.-16.02.2020	14.02.2020	2
	17.02.-23.02.2020	21.02.2020	2
	24.02.-01.03.2020	28.02.2020	2
март	02.03.-08.03.2020	06.03.2020	2
	09.03.-15.03.2020	13.03.2020	2
	16.03.-22.03.2020	20.03.2020	2
	23.03.-29.03.2020	27.03.2020	2
апрель	30.03.-05.04.2020	03.04.2020	2
	06.04.-12.04.2020	10.04.2020	2
	13.04.-19.04.2020	17.04.2020	2
	20.04.-26.04.2020	24.04.2020	2
май	27.04.-03.05.2020	01.05.2020	2
	04.05.-10.05.2020	08.05.2020	2
	11.05.-17.05.2020	15.05.2020	2
	18.05.-24.05.2020	22.05.2020	2
	25.05.-31.05.2020	29.05.2020	2
июнь	01.06.-07.06.2020	05.06.2020	2

	08.06.-14.06.2020	12.06.2020	2
	15.06.-21.06.2020	19.06.2020	2
	22.06.-28.06.2020	26.06.2020	2
	29.06.-05.07.2020	01.07.2020	2
июль	отпуск педагога		
август	отпуск педагога		
Итого:	44 уч.недели		88ч

4.2. Содержание дополнительной образовательной программы 3 года обучения

Тема 1.

Теоретические занятия: Ознакомление с программой и правилами пользования электрооборудования на кухне.

Практические занятия: Тестирование «Санитария и гигиена на кухне».

Тема 2.

Теоретические занятия: Ознакомление с некоторыми способами приготовления теста. Ведение записной книги по кулинарии.

Тема 3.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления кулебяк.

Практические занятия: Приготовление кулебяк с различными начинками.

Тема 4.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления безе.

Практические занятия: Приготовление безе с различными наполнителями.

Тема 5.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления ватрушки.

Практические занятия: Приготовление ватрушки с разной начинкой.

Тема 6.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления универсального теста.

Практические занятия: Приготовление коржей.

Тема 7.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления пресного теста.

Практические занятия: Приготовление печенья, лепёшек.

Тема 8.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления лапшового теста.

Практические занятия: Приготовление пирогов с различной начинкой.

Тема 9.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления творожного теста.

Практические занятия: Приготовление творожных пирожков.

Тема 10.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления пасхального кулича.

Практические занятия: Приготовление пасхального кулича.

Тема 11.

Теоретические занятия: Закрепление правил сервировки стола, составление технологических карт.

Практические занятия: Приготовление мучных изделий, сервировка стола к чаепитию.

Тема 12.

Теоретические занятия: Сервировка стола.

Практические занятия: Организация чаепития, приготовление безе, ватрушек, коржей, рулетов и пирожков.

Тема 13.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления торта «День и ночь».

Практические занятия: Приготовление торта.

Тема 14.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления торта «Трухлявый пенек».

Практические занятия: Приготовление торта.

Тема 15.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления торта «Птичье молоко».

Практические занятия: Приготовление торта.

Тема 16.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления торта «Прага».

Практические занятия: Приготовление торта.

Тема 17.

Теоретические занятия: Ознакомление с технологией приготовления торта «Наполеон».

Практические занятия: Приготовление торта.

Тема 18.

Теоретические занятия: Подведение итогов работы кружка.

Практические занятия: Защита проекта «Наши умения».

4.3. Методическое обеспечение программы 3 года обучения.

№ п/п	Раздел, темы.	Форма занятий.	Приёмы и методы организации учебно-воспитательного процесса.	Методический и дидактический материал.	Техническое оснащение занятий.	Форма подведения итогов.
1	Водное занятие, тест «Санитария и гигиена на кухне»	Групповая.	Знакомство с планом работы объединения, с техникой безопасности и соблюдении санитарии и гигиены на кухне.	Тест.	Инструкции по использованию моющих средств.	Тестирование
2	«Советы хозяйюшке».	Групповая.	Объяснение, показ, повторение, записи.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Домоводство»	Электроплита, духовка, миксер, блендер, микроволновая печь, кофемолка.	Записи в кулинарную книгу.
3	Приготовление кулебяк.	Групповая, индивидуальная.	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Выпечка готового изделия, дегустация.
4	Приготовление безе.	Групповая, индивидуальная.	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые	Выпечка готового изделия, дегустация.

					продукты питания.	
5.	Приготовление ватрушек.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты,	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
6.	Универсальное тесто, приготовление коржиков.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты, книга «Лучшие рецепты».	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
7.	Пресное тесто, приготовление мучных изделий из пресного теста.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
8.	Лапшовое тесто, приготовление рулетов.	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические карты, книга «Домоводство».	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация готовых изделий.
9.	Творожное тесто, приготовление	Групповая, индивидуальная	Объяснение, показ.	Иллюстрации и рецепты, технологические	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда,	Дегустация готовых блюд.

	ие пирожков.			карты.	необходимые продукты питания.	
10.	Начинки, крема, глазури, сиропы и посыпки.	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация.
11.	Приготовле ние пасхального кулича.	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, книга « Домоводство», технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания.	Дегустация.
12.	Чаепитие «Приглашае м в гости к нам».	Дегустация.	Показ, подведение итогов.	Иллюстрации и рецепты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, необходимые продукты питания, чайный сервиз.	Дегустация готовых блюд, подведение итогов.
13.	Приготовле ния торта «День и	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, технологическая	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда,	Дегустация.

	ночь».			карта.	кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания.	
14.	Приготовление торта «Трухлявый пень».	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, технологическая карта, книга «Домоводство».	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания.	Дегустация.
13.	Приготовление торта «Птичье молоко».	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, технологическая карта.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания.	Дегустация.
13.	Приготовление торта «Прага».	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты, технологическая карта.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания.	Дегустация.
13.	Приготовление торта	Групповая.	Объяснение, показ, повторение	Иллюстрации и рецепты,	Электроплита, духовка, блендер,	Дегустация.

	«Наполеон»			технологическая карта.	миксер, посуда, кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания.	
10.	Проект «Наши умения»	Дегустация.	Показ, подведение итогов.	Иллюстрации и рецепты. Книга «Домоводство», технологические карты.	Электроплита, духовка, блендер, миксер, посуда, кулинарный шприц, форма для выпечки, необходимые продукты питания, чайный сервиз.	Дегустация готовых блюд, подведение итогов.

5. Описание материально-технического обеспечения

- Автоматическая хлебопекарня;
- Бленде;
- Миксер;
- Посуда;
- Духовой шкаф;
- Электроплита;
- Микроволновая печь;
- Корзина для мусора;
- Формы для выпечки;
- Кофемолка;
- Овощерезка;
- Кондитерский шприц;
- Продукты питания;
- Книги с рецептами;
- Иллюстрации;
- Технологические карты.

6. Список литературы

1. Езушина, Е.В. Азбука правильного питания / Е.В.Езушина. – Волгоград: Учитель, 2008. – 172с.
2. Згурская, М. П. Домоводство / М. П. Згурская. - Харьков: Фолио, 2006. – 158с.
3. Кузнецова, Л. В. Воспитательная работа в школе / Л. В. Кузнецова. – М.: 2002.- 134с.
4. Криволап, Н. С. Классные часы / Н.С.Криволап. - Минск, 2005.- 97с.
5. Лучшие кулинарные рецепты / Т.Воробьева, Т.Гаврилова. - М.: Эксмо, 2005.-320с.
6. Паланги, М.К. Сегодня готовлю я : Руководство для юных поварят/ М.К.Паланги. - М.: Росмен-Пресс, 2007.- 112с.
7. Твоя кулинарная книга / Н.И.Соколова, Т.Н.Смирнова. – Кострома, 1996. – 392с.
8. Чушаха И. В. Здоровье сберегающие технологии / И.В.Чушахина. - М.: Илекса, 2003.- 98с.

Анкетирование «Кулинария»

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;

- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относятся:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;
- пироги;
- печенье;
- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относятся:

- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;
- замораживание.

Тестирование «Пользование электрооборудованием на кухне»

1. При пользовании электронагревательными приборами

- а) по окончании работы выключить электроприбор;
- б) передавать нож (вилку) ручкой вперёд;
- в) когда жидкость закипит уменьшить нагрев;

2. При работе с горячей посудой и жидкостью

- а) перед работой проверить исправность соединительного шнура;
- б) пользоваться правильными приёмами работы ножом;
- в) засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;

3. При работе с ножом и приспособлениями

- а) не пользоваться посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками;
- б) снимая крышку приподнимать от себя;
- в) при работе с мясорубкой продукт проталкивать пестиком;

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения

- а) скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике;
- б) помещение кухни держать в чистоте и порядке;
- в) ногти должны быть отстрижены, руки тщательно вымыты, одета спецодежда;

5. В кабинет кулинарии входить и начинать работу

- а) с разрешением учителя;
- б) без разрешения учителя;
- в) по желанию;

6. К занятиям на уроки кулинарии не допускаются учащиеся

- а) нарушившие правила по технике безопасности;
- б) не ознакомившиеся с правилами безопасности труда, без спецодежды;
- в) не подготовленные к уроку;

7. Требования охраны труда в аварийной ситуации

- а) продолжить работу;
- б) сообщить администрации учреждения;
- в) прекратить работу, сообщить об этом учителю;

8. В конце занятия ученики должны

- а) убрать свои рабочие места, вымыть посуду, вынести мусор;
- б) оставить всё на своих местах;

в) провести влажную уборку помещения.

Критерии оценивания теста:

«5» - 8 правильных ответов;

«4» - 7 – 6 правильных ответов;

«3» - 4 – 5 правильных ответов;

«2» - 3 - 2 правильных ответов.

Тест «Санитария и гигиена на кухне».

Вопрос 1. Обязательно ли мыть сырые овощи перед их чисткой?

да

нет

если они без остатков земли, можно не мыть

Вопрос 2. В каком порядке должен находиться инвентарь?

каждый вид на своём постоянном месте

как удобно работникам

каждый работник раскладывает инвентарь в своём порядке

Вопрос 3. Выберите, что относится к чайной посуде:

чашки

блюда

сотейник

молочник

чайник заварочный

кастрюля

Вопрос 4. Какое главное требование предъявляется к столовой и кухне?

освещённость

оснащённость

чистота

Вопрос 5. Как правильно расшифровать маркировку СМ на разделочной доске?

сырое мясо

свежее мясо

Вопрос 6. Можно ли разделять сырые продукты и готовую продукцию на одной и той же разделочной доске?

да

нет

можно, если другие доски заняты

Вопрос 7. Как часто необходимо менять полотенца для рук?

ежедневно, независимо от загрязнения

в зависимости от загрязнения

раз в три дня

Вопрос 8. Обязательна ли сменная обувь в столовой в летнее время?

нет

обязательна

Вопрос 9. Допускается ли работник до работы на кухне, если на коже его рук имеются гнойничковые заболевания?

нет, не допускается

допускается, при условии, что руки соответствующе обработаны

Вопрос 10. Укажите обязательные требования к спецодежде работников столовой:

чистая, наглаженная

белая

спецодежда должна скрывать домашнюю одежду

рукава должны быть длинными

рукава должны быть короткими

спецодежда подразумевает халат (куртку) и головной убор

Вопрос 11. Сколько раз за смену необходимо мыть руки?

три раза

несколько раз

несколько раз по мере необходимости