

Утверждаю
Директор ЧОУ «Венда» Белич О.Л.



Основное общее образование

Кулинария

1 год обучения

Рабочая программа

Москва

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ КУРСА «Кулинария»

Личностные результаты

- развить навыки самоорганизации, самоанализа и самооценки;
- воспитать уважение к своему здоровью и труду.

Метапредметные результаты

- развить практико-деятельных умений в области кулинарии, умения самостоятельно приобретать и применять знания на практике
- развить коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе, защищать творческий проект.

Предметные результаты

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчётами;
- ознакомить с особенностями различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов;

Учащиеся будут знать: санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования кухни; технологию приготовления разнообразных блюд; особенности культуры, быта, традиций народов изучаемых стран.

Учащиеся будут уметь: работать с кухонным оборудованием, инструментами; соблюдать приемы безопасной работы; определять доброкачественность продуктов по внешним признакам; выполнять первичную и тепловую обработку пищевых продуктов; готовить молочные, мясные, рыбные блюда, а также десерты. Научатся готовить завтрак, обед, полдник и ужин.

Приобретенные знания и умения могут быть использованы в практической деятельности и повседневной жизни.

СОДЕРЖАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «КУЛИНАРИЯ»

1. Блюда из яиц

Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

2. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Условия и сроки его хранения.

Ассортимент кисломолочных продуктов.

Приготовление молочного супа или молочной каши. Приготовление блюда из кисломолочных продуктов.

3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

4. Блюда из песочного, дрожжевого, слоеного теста

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Художественное оформление праздничных пирогов.

Инструменты для раскатки теста. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

5. Блюда из рыбы

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Возможности кулинарного использования рыбы разных видов. Технология и санитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции.

Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Определение свежести рыбы органолептическим методом. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы.

6. Блюда из мяса

Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса и мясных продуктов. Технология подготовки мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Технология разделки и приготовления блюд из птицы.

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюд из мяса. Приготовление блюд из птицы.

7. Сладкие блюда

Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Исходные продукты, желирующие и ароматические вещества, используемые для приготовления сладких блюд и десертов, торта. Приготовление кремов и пудингов.

8. Сервировка стола к обеду. Этикет

Понятие о калорийности продуктов, диетическое меню. Правила сервировки стола к обеду. Правила поведения за столом.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ЭЛЕКТИВНОМУ КУРСУ «КУЛИНАРИЯ» 1 ГОД ОБУЧЕНИЯ:

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов
1.	Блюда из яиц	2
2.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	4
3.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	4
4.	Блюда из песочного, дрожжевого, слоеного теста	10
5.	Блюда из рыбы	2
6.	Блюда из мяса	4

Частное общеобразовательное учреждение «Венда»

7.	Сладкие блюда	6
8.	Сервировка стола к обеду. Этикет	2
	Итого:	34