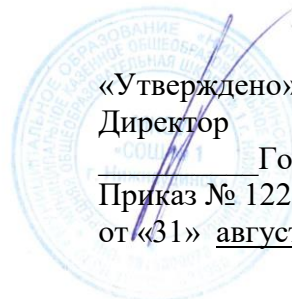


# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1 г. Нижнеудинск»

«Рассмотрено»  
на Педагогическом совете  
Протокол № 1  
от «30» августа 2024 г.



«Утверждено»  
Директор  
Головина А.О.  
Приказ № 122-од  
от «31» августа 2024 г.

## Рабочая программа

внеурочной деятельности  
«ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Составитель: Милостивая О.Г.,  
учитель труда (технологии)

Нижнеудинск, 2024 год

## Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности «Юный кулинар» для обучающихся 6-9 классов с ОВЗ.

Программа составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Конституция РФ;
2. Федеральный закон РФ "Об образовании в Российской Федерации"(ФЗ 273);
3. Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с отклонениями в развитии», Постановление Правительства РФ, 10.03.2000 г., № 212; 23.12. 2002 г., № 919;
4. Требования к структуре основной образовательной программы основного общего образования, изложенной в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897), учитывающей образовательные потребности детей с ограниченными возможностями здоровья;
5. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2014 N 1599 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)"
6. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 (ред.от 29.06.2011) «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
7. Федеральный компонент Государственного стандарта общего образования. (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от N 164 от 03.06.2008, N 320 от 31.08.2009 , N 427 от 19.10.2009
8. Устав МКОУ «СОШ № 1 г. Нижнеудинск»
9. Сборник Программ для специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида под редакцией В. В. Воронковой для 5-9 классов.
10. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издательство «ПРОФИКС», Санкт-Петербург, 2003г.

**Основная цель** курса внеурочной деятельности заключается в успешной социализации умственно отсталых детей через формирование социально-бытовых навыков, навыков приготовления пищи.

### **Задачи программы**

**Обучающие:** - познакомить детей с историей кулинарии, способами обработки продуктов;

- обучить технологии приготовления основных блюд;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

### ***Развивающие:***

- развивать образное мышление и воображение;
- создать условия к саморазвитию учащихся;
- развивать эстетическое восприятие окружающего мира.

### ***Воспитательные:***

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- прививать навыки работы в группе, в коллективе;
- воспитывать интерес и уважение к традициям своего народа

Коррекционная работа выражается в развитии ряда навыков, умений, необходимых для выполнения заданий:

- Ориентироваться в задании (определить, что будет делать каждый, выбрать продукт, актуализировать прошлый опыт);
- Предварительно планировать ход работы приготовления блюда (устанавливать логическую последовательность приготовления блюда, выбрать необходимые продукты и инструменты, нужные для приготовления блюда, в соответствии с технологией приготовить блюдо, отчитываться о проделанной работе);
- Контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество готовых изделий).

Занятия проходят один раз в неделю по 2 часа, в год 68 часов. Сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводится 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы.

Вместе с тем знакомство с процессом приготовления пищи формирует умение самостоятельно планировать деятельность, своевременно без посторонней помощи производить контроль своей работы, работать с использованием технологических карт, применять различные приемы арифметических действий.

Не менее важна отработка гигиенических навыков (умение содержать себя в чистоте, правильно пользоваться принадлежностями), навыков самообслуживания, культуры труда, умения работать в группе (в парах).

С учетом особенностей обучающихся систематически и целенаправленно предусмотрено проведение работы по технике безопасности. Формирование навыков приготовления пищи осуществляется при использовании различных схем, алгоритмов, таблиц, технологических карт, непосредственно в практической деятельности. Работа по формированию навыков приготовления пищи организуется как индивидуально, так и в парах, группах.

## Планируемые результаты

### Личностные:

1. Формирование навыков первичной обработки продуктов, приготовления или подготовки полуфабрикатов, приготовления простых блюд и гарниров;
2. Готовность к безопасному использованию кухонного оборудования и инвентаря;
3. Понимание личной ответственности за свою проделанную работу;
4. Способность оформлять технологические карты и их использовать в дальнейшей работе;
5. С заинтересованностью воспринимать учебный материал;
6. Понимать правила поведения на занятиях.

### Регулятивные универсальные учебные действия:

1. Принимать цели и включаться в деятельность, следовать предложенному плану и работать в общем темпе;
2. Активно участвовать в деятельности, контролировать и оценивать свои действия и действия одноклассников;
3. Соотносить свои действия и их результаты с заданными образцами, принимать оценку деятельности, оценивать ее с учетом предложенных критериев, корректировать свою деятельность с учетом выявленных недочетов.

### Познавательные универсальные учебные действия

1. Определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы.
2. Создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.
3. Смысловое чтение
4. Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
5. Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей, Сборника рецептов и других поисковых систем.

### Коммуникативные универсальные учебные действия.

1. Организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение
2. Осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

3. Формирование и развитие компетентности коммуникационных технологий (далее – ИКТ).

***Формы и методы занятий***

*В процессе занятий используются различные формы занятий:*

традиционные, комбинированные и практические занятия. А также различные методы:

***Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:***

- словесный (устное изложение, беседа, рассказ, лекция);
- наглядный (показ мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу);
- практический (выполнение работ по технологическим картам, схемам);

***Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:***

- объяснительно-иллюстративный – школьники воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная творческая работа учащихся.

***Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся на занятиях:***

- фронтальный – одновременная работа со всеми учащимися;
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- групповой – организация работы в группах;
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

***Принципы, лежащие в основе программы:***

- доступности (простота, соответствие возрастным и индивидуальным особенностям);
- наглядности (иллюстративность, наличие дидактических материалов);
- демократичности и гуманизма (взаимодействие педагога и ученика в социуме, реализация собственных творческих потребностей);
- научности (обоснованность, наличие методологической базы и теоретической основы);
- «от простого к сложному» (научившись элементарным навыкам работы, ребенок применяет свои знания в выполнении сложных творческих работ).

Программа ориентирована на обучающихся с 11-15 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в

приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

**Теоретическая часть программы** включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

**Практическая часть программы** предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

**Срок реализации программы – 1 год** ( 1 раз в неделю (2 часа), 68 часов в год)

### Учебно-тематическое планирование

№ п/п урока	Наименование раздела, темы	Количество часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся
1	Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.	2	Беседа
Раздел 1. Блюда из овощей			
2.	Обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов.	2	Практическая деятельность
3.	Обработка и нарезка капустных, луковых.	2	Практическая деятельность
4.	Подготовка овощей к фаршированию	2	Практическая деятельность
5.	Консервирование овощей и ягод.	2	Практическая деятельность
6.	Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей.	2	Практическая деятельность
7.	Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей.	2	Практическая деятельность
Раздел 2. Блюда из рыбы.			

8.	Обработка чешуйчатой рыбы.	2	Практическая деятельность
9.	Блюда из чешуйчатой рыбы.	2	Практическая деятельность
10.	Приготовление рыбы жареной и отварной.	2	Практическая деятельность
11.	Приготовление рыбной котлетной массы, изделия из нее.	2	Практическая деятельность
Раздел 3. Блюда из мяса.			
12.	Вареные мясные изделия, продукты.	2	Практическая деятельность
13.	Отварная и жареная птица.	2	Практическая деятельность
14.	Жареное мясо крупными и мелкими кусками.	2	Практическая деятельность
15.	Блюда из куриных окороков.	2	Практическая деятельность
16.	Тушеные мясные блюда, приготовление жаркого по-домашнему.	2	Практическая деятельность
Супы			
17.	Приготовление бульонов, варка щей.	2	Практическая деятельность
18.	Приготовление заправочного супа-борщ.	2	Практическая деятельность
19.	Приготовление рассольников. Ленинградский и домашний.	2	Практическая деятельность
20.	Приготовление солянок, супа картофельного с овощами.	2	Практическая деятельность
21.	Приготовление супа картофельного	2	Практическая

	с крупой и макаронными изделиями.		деятельность
22.	Технология приготовления супа молочного.	2	Практическая деятельность
23.	Холодные супы. Приготовление окрошки.	2	Практическая деятельность
24.	Вареные яичные блюда. Варка яиц различными способами.	2	Практическая деятельность
25.	Жареные и запеченные яичные блюда.	2	Практическая деятельность
26.	Холодные и горячие блюда из творога.	2	Практическая деятельность
27.	Холодные блюда.		
28.	Приготовления бутербродов.	2	Практическая деятельность
29.	Холодные мясные и рыбные блюда.	2	Практическая деятельность
30.	Салаты из вареных и сырых овощей.	2	Практическая деятельность
Раздел 7. Тесто и изделия из него.			
31.	Приготовление вафельного теста, теста для блинчиков. Выпечка изделий.	2	Практическая деятельность
32.	Приготовление песочного теста и изделий из него.	2	Практическая деятельность
33.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	2	Практическая деятельность
34.	Зачетное занятие.	2	Практическая деятельность
	Всего	68	



## Содержание

### **Тема 1. Введение. История русской кулинарии. Техника безопасности.**

История возникновения кулинарии. Характеристика главных направлений в кулинарии. Техника безопасности - виды инструктажей. Ассортимент, товароведная характеристика продуктов используемых для приготовления простых блюд и гарниров.

**Деятельность обучающихся:** Составление и заполнение таблицы «Характеристика основных продуктов». Составление схемы «Виды инструктажей».

**Понятия, термины, которые должны освоить:** питательность, ассортимент, органолептическая оценка продуктов.

### **Раздел 1. Блюда из овощей.**

#### **Тема 1.2. Обработка и нарезка корнеплодов и клубнеплодов.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из овощей. Значение в питании овощных блюд. Виды овощей, их отличие. Правила обработки корнеплодов, клубнеплодов.

**Деятельность обучающихся:** Отбор продуктов по заданию, индивидуально. Первичная кулинарная обработка овощей. Нарезка.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** очистка, калибровка, нарезка.

#### **Тема 1.3. Обработка и нарезка капустных, луковых.**

Техника безопасности при обработке капустных, луковых. Правила обработки и нарезки капустных и луковых овощей.

**Деятельность обучающихся:** Отбор продуктов по заданию, индивидуально. Первичная кулинарная обработка капустных. Нарезка.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** очистка, удаление донца, нарезка соломкой.

#### **Тема 1.4. Подготовка овощей к фаршированию.**

Техника безопасности при подготовке овощей к фаршированию. Алгоритм подготовки овощей (кабачок, картофель, тыква, перец болгарский) к фаршированию.

**Деятельность обучающихся:** составление технологической карты по подготовке овощей к фаршированию.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** технологическая карта, фарширование, бланширование.

#### **Тема 1.5. Консервирование овощей и ягод.**

Значение консервирования овощей, плодов, ягод в жизни человека. Способы и режимы консервирования овощей и ягод. Засолка огурцов и помидоров. Приготовление компотов на зиму (из яблок).

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места, подготовка огурцов к засолке согласно алгоритму обработки. Подготовка яблок и тары к консервированию.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** маринад, сироп, консервирование, стерелизация.

#### **Тема 1.6. Блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из вареных, припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель отварной, картофельное пюре, припущенная морковь в масле).

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места, составление технологических карт и приготовление блюд: картофель отварной, картофельное пюре, припущенная морковь в масле.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** варка, припускание.

#### **Тема 1.7. Блюда и гарниры из жареных и тушеных овощей.**

Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей (жареный картофель, жареная капуста, овощное рагу, капуста тушеная).

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: жареный картофель, жареная капуста, овощное рагу, капуста тушеная.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** жарка, тушение.

### **Раздел 2. Блюда из рыбы.**

#### **Тема 2.8. Обработка чешуйчатой рыбы.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы. Значение в питании блюд из рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы, способы обработки.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление алгоритма обработки чешуйчатой рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** чешуйчатая рыба, речная и морская рыба. Удаление чешуи, плавников, разделка.

#### **Тема 2.9. Блюда из чешуйчатой рыбы.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из рыбы. Ассортимент блюд из чешуйчатой рыбы.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление таблицы «Ассортимент блюд из рыбы».

**Понятия, термины, которые должны освоить:** котлетная и кнельная рыбная масса.

#### **Тема 2.10. Приготовление жареной и отварной рыбы.**

Алгоритм приготовления блюд из жареной рыбы основным способом. Отварная рыба, приготовление блюд из отварной рыбы.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: отварная и припущенная рыба. Подача приготовленных блюд.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** гарнир, дополнительный гарнир.

**Тема 2.11. Приготовление рыбной котлетной массы, изделия из нее.**

Техника безопасности при работе с электрооборудованием при приготовлении рыбной котлетной массы. Рецептура рыбной котлетной массы, приготовление её и изделий из нее. Тепловая обработка этих блюд.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление алгоритма приготовления котлетной рыбной массы и изделий из нее. Приготовление подготовленных полуфабрикатов.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** полуфабрикат, протирание, панирование.

### **Раздел 3. Блюда из мяса.**

**Тема 3.12. Вареные мясные изделия, продукты.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из мяса. Значение в питании мясных продуктов. Техника безопасности при приготовлении блюд. Сырье, относящееся к мясным продуктам. Виды мяса, способы разморозки, обработка мяса. Варка мяса и мясных продуктов.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт для приготовления мяса отварного.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** кипение, аромат, сдабривание вкуса.

**Тема 3.13. Отварная и жареная птица.**

Отварная птица: алгоритм приготовления, режимы варки. Способы жарки птицы (основной, на открытом огне, запекание). Приготовление блюд из мяса птицы (окорочков, крылышек, грудки)- запеченные крылышки, грудка, окорочка. Подготовка сырья, маринование, жарка.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: запеченные крылышки, грудка, окорочка.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** открытый огонь, маринование, запекание.

**Тема 3.14. Жареное мясо крупными и мелкими кусками.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из мяса. Ассортимент и технология приготовления жареного мяса крупным куском (ростбиф, окорок свиной). Технология приготовления и приготовление поджарки, шашлыка, бефстроганов из мяса, нарезанного мелким куском.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: поджарки, бефстроганов из мяса, нарезанного мелким куском.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** мелкий кусок, соус, жарка основным способом.

**Тема 3.15. Блюда из куриных окороков.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из куриных окороков. Технология приготовления блюд из куриных окороков (рулет запеченый, жареный куриный окорок порционным куском, куриный окорок отварной).

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рулет запеченый, жареный куриный окорок порционным куском, куриный окорок отварной. Отпуск готовых блюд.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** рулет, порционный кусок, гарнир, соус сметанный.

#### **Тема 3.16 Тушеные мясные блюда.**

Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Приготовление тушеных мясных блюд: жаркое по-домашнему, гуляш, плов.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: жаркое по-домашнему, гуляш, плов.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** тушение, обрезки.

### **Раздел 4. Супы.**

#### **Тема 4.18. Приготовление бульонов, варка щей.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Значение в питании человека супов. Приготовление бульонов (мясной, костный, рыбий, овощной отвар, грибной отвар). Приготовление щей домашних и щей суточных.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: щей домашних и щей суточных.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** бульон, медленной кипение, отвар, супы заправочные, супы горячие и холодные.

#### **Тема 4.19. Приготовление заправочного супа- борщ.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент борщей, основные ингредиенты. Приготовление борща московского, борща украинского.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: борща московского, борща украинского.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** основной ингредиент борща, пампушки, крупеник.

#### **Тема 4.20. Приготовление рассольников.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент рассольников, основные ингредиенты. Приготовление рассольника ленинградского, рассольника по-домашнему.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рассольника ленинградского, рассольника по-домашнему.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** основной ингредиент рассольника, припускание огурцов.

**Тема 4.21. Приготовление солянок, супа картофельного с овощами.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент солянок, основные ингредиенты. Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления и приготовление супа с овощами-картофельный.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа с овощами-картофельный.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** пассированные овощи.

**Тема 4.22. Приготовление супа картофельного с крупой и макаронными изделиями.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент картофельных супов с крупами, макаронными изделиями. Правила приготовления данных супов, основные ингредиенты. Приготовление супа с овощами, макаронами и крупыными изделиями.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа с овощами, макаронными и крупыными изделиями.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** макароны, крупа, подготовка крупы к варке.

**Тема 4.23. Технология приготовления супа молочного.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент молочных супов, основные ингредиенты. Правила варки молочных супов. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями и крупой.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: супа молочного с макаронами и крупой.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** подготовка макарон к варке.

**Тема 4.24. Холодные супы. Приготовление окрошки.**

Техника безопасности при приготовлении супов. Ассортимент холодных супов, основные ингредиенты. Приготовление окрошки сборной мясной.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: окрошки сборной мясной.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** кипяченая вода, копчености, уксус.

## **Раздел 5. Блюда из яиц и творога.**

**Тема 5.25. Вареные яичные блюда. Варка яиц различными способами.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц и творога. Значение в питании яиц и творога. Варка яиц различными способами ( в скорлупе и без скорлупы; всмятку, вкрутую, в мешочек).

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: яйца вареные в скорлупе и без скорлупы; всмятку, в крутую, в мешочек

**Понятия, термины, которые должны освоить:** варка в крутую, в мешочек, всмятку, пашот.

#### **Тема 5.26. Жареные и запеченные яичные блюда.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из яиц. Приготовление жареных и запеченных яичных блюд: яичница – глазунья натуральная, омлет фаршированный жареный, омлет смешанный запеченный.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: яичница – глазунья натуральная, омлет фаршированный жареный, омлет смешанный запеченный.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** яичница-натуральная, омлет смешанный и фаршированный.

#### **Тема 5.27. Холодные и горячие блюда из творога.**

Техника безопасности при приготовлении блюд из творога. Приготовление холодных и горячих блюд из творога - творожная масса, творог со сметаной и сахаром, сырники, ленивые вареники.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: творожная масса, творог со сметаной и сахаром, сырники, ленивые вареники.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** творог, творожная масса, сырники, ленивые вареники.

### **Раздел 6. Холодные блюда.**

#### **Тема 6.28. Приготовления бутербродов.**

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Значение в питании человека закусок. Приготовление различных бутербродов - простых и сложных, открытых и закрытых. Гамбургеры, канапе.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: канапе с сельдью и лимоном, горячий бутерброд с колбасой.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** канапе, шпажки.

#### **Тема 6.29. Холодные мясные и рыбные блюда.**

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Приготовление холодных блюд из мяса и рыбы- студень, заливное, рыба соленая с луком и маслом, нарезка гастрономических товаров.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: рыба соленая с луком и маслом, нарезка гастрономических товаров.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** гастрономические товары, разделка на филе, масляной соус.

#### **Тема 6.30. Салаты из вареных и сырых овощей.**

Техника безопасности при приготовлении холодных блюд. Ассортимент и разновидности салатов. Приготовление салатов: винегрет с селедкой, мимоза, нежный, витаминный.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление блюд: винегрет с селедкой, мимоза, нежный, витаминный.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** винегрет, заправка соусом.

## **Раздел 7. Тесто и изделия из него.**

### **Тема 7.31. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.**

Техника безопасности при приготовлении кондитерских изделий. Подготовка продуктов и замес дрожжевого теста, формовка и выпечка изделий из него.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** дрожжи, брожение, обминание, формовка, жарка, начинка.

### **Тема 7.32. Приготовление вафельного теста, теста для блинчиков. Выпечка изделий.**

Приготовление теста вафельного и для блинчиков. Выпечка изделий с использованием электровафельницы, блинницы.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление теста для блинчиков и вафель. Выпечка блинчиков, вафель.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** блинница, электровафельница, взбивание, разрыхление.

### **Тема 7.33. Приготовление песочного теста и изделий из него.**

Алгоритм приготовления песочного теста. Замес и выпечка изделий из песочного теста: печенье курабье, пирожные корзиночка.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление песочного теста и изделий из него.

**Понятия, термины, которые должны освоить:** просеивание, затянутое тесто, крем.

### **Тема 7.34. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.**

Технология приготовления и выпечка бисквитного теста. Формовка и отделка пирожных нарезных.

**Деятельность обучающихся:** Организация рабочего места. Составление технологических карт и приготовление бисквитного теста и изделий из него (пирожных нарезных, картошка)

**Понятия, термины, которые должны освоить:** перетираание, формовка, кондитерский мешок, шприц.

### **Тема 7.35. Зачет.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2010

2. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2011

3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2011

4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2011

**Дополнительные источники:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2009

4. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим», 2009

**Интернет-ресурсы**

1. [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)

2. <http://biopro16.ru/>

3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie>