

Департамент образования Мэрии г. Грозного  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ШКОЛА ИМ. Ю.Д. ДЕШЕРИЕВА»  
(МБОУ «Лингвистическая школа им. Ю.Д. Дешериева»)

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
Протокол № 1  
от «27» 08 2024г.

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом и.о. директора  
МБОУ «Лингвистическая школа  
им. Ю.Д. Дешериева г. Грозного  
от «28» 08 2024 № 98/01-11  
\_\_\_\_\_ И.А. Музаев

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа**  
**ШКОЛА КУЛИНАРИИ**  
Направленность: социально-гуманитарная

Уровень программы: стартовый (начальный)  
Возраст обучающихся: 8 - 13 лет  
Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель:  
Магомерзаева Луиза Вахитовна,  
педагог дополнительного образования

г. Грозный, 2024г.

Программа прошла внутреннюю экспертизу и рекомендована к реализации в МБОУ «Лингвистическая школа им. Ю.Д. Дешериева» г. Грозного.  
Экспертное заключение (рецензия) № 10 от «23» 08 2024г.

Эксперт: зам.директора по МР Ахматова З.А.

## **Раздел 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы**

### **1.1. Нормативно-правовая база к разработке дополнительных общеобразовательных программ:**

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам"
- Приказ Министерства просвещения РФ от 3 сентября 2019 г. N 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей» (с изменениями и дополнениями, приказ Минпросвещения РФ от 2 февраля 2021 г. N 38, (изменения вступают в силу с 25 мая 2021 г.);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г.»
- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе МБОУ «Лингвистическая школа имени Ю.Д. Дешериева» г. Грозного.

### **1.2. Направленность.**

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа кулинарии» - социально-гуманитарной направленности. Программа предполагает адаптацию учащихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формированию коммуникативных навыков.

### **1.3. Уровень освоения программы – стартовый (начальный).**

### **1.4. Актуальность программы.**

Актуальность данной программы объясняется тем, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей: формирует практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности.

### **1.5. Отличительные особенности.**

Отличительной особенностью программы является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

### **1.6. Цель и задачи программы.**

**Цель программы** - формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

#### **Задачи программы.**

##### ***обучающие:***

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

##### ***воспитательные:***

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

##### ***развивающие:***

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности,
- способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

### **1.7. Категория учащихся.**

Программа рассчитана на занятия с детьми в возрасте от 8 до 13 лет, в их свободное (внеучебное) время. Набор детей производится каждый год. Прием обучающихся в объединения дополнительного образования осуществляется на основе свободного выбора детьми дополнительных общеразвивающих программ. Зачисление производится по заявлениям от родителей (законных представителей) с учетом условий реализации дополнительной

общеобразовательной программы, согласием на обработку персональных данных при приеме. Группы формируются по возрастному признаку. Допускается формирование разновозрастных групп с учетом уровня подготовки.

### **1.8. Сроки реализации и объём программы.**

Срок реализации программы – 1 год. Объём программы – 144 часа.

### **1.9. Формы организации образовательной деятельности и режим занятий.**

Занятия проводятся в разновозрастных группах, численный состав группы – 15 человек. Формы организации образовательной деятельности – групповые учебные занятия. Виды занятий: теоретические и практические занятия. Теоретические сведения излагаются в форме лекций, бесед, инструктажа в сочетании с демонстрацией специальных приемов, действий, наглядных пособий и обеспечивают осознанное выполнение практических работ. Режим занятий: занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 часа. Продолжительность одного академического часа - 45 мин. Перерыв между учебными занятиями – 10 минут.

### **1.10. Планируемые результаты и способы их проверки.**

#### **будут знать:**

- правила безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правила эффективной организации рабочего места;
- правила и приемы кулинарного этикета;
- санитарно - гигиенические нормы приготовления пищи;
- способы определения и отбора качественных продуктов;
- способы хранения продуктов и готовой пищи;
- правила составления рецептов блюд;
- особенности национальных кухонь народов мира;
- способы и приемы кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них питательных веществ;
- правила подачи готовых блюд.

#### **будут уметь:**

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- читать рецепт блюда, подбирать продукты для его приготовления;
- составлять рецепт блюда;
- правильно проводить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- правильно подавать готовое блюдо;
- сервировать стол для приема пищи.

#### **Метапредметные результаты освоения программы:**

- развитие умения организовывать совместную учебную деятельность с учителем и классом, работать индивидуально, а также в больших и малых группах.
- выбирать оптимальный путь достижения цели (приготовления блюда);
- критически оценивать и интерпретировать информацию, заложенную в рецептах блюд.

### Личностные результаты освоения программы:

- возможность проявления таких качеств как доброта, отзывчивость, готовность прийти на помощь, ответственность, доброжелательность, чувство юмора;
- возможность оказывать родителям практическую помощь на домашней кухне;
- проявить творческий подход при выборе рецептов для приготовления на занятиях.

### Предметные результаты освоения программы:

- производить первичный анализ рецепта;
- самостоятельно готовить несложные блюда, соответствующие возрастным особенностям ученика;
- выполнять простейшие кулинарные действия на кухне с учетом санитарных требований и правил безопасности труда.

## Раздел 2. Содержание программы

### 2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Разделы, названия темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	<b>Раздел 1. Введение.</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
	Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2	-	Беседа
2.	Тема 2. Основы кулинарии, составление меню.	4	2	2	Беседа, практическая работа, кроссворд
3.	Тема 3. Оборудование кухни, уход за инвентарем.	4	2	2	Беседа, опрос, практическая работа
4.	Тема 4. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	6	2	4	Беседа, тестирование, самостоятельная работа
5.	<b>Раздел 2. Закуски.</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	
	Тема 5. Значение хлеба в питании человека.	2	2	-	Беседа
6.	Тема 6. Приготовление сложных холодных бутербродов.	4	2	2	Опрос, практическая работа, тестирование
7.	Тема 7. Приготовление горячих закрытых бутербродов.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
8.	Тема 8. Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	4	2	2	Беседа, практическая работа,

					наблюдение
9.	Тема 9. Горячие и холодные напитки.	4	2	2	Беседа, практическая работа, тестирование
10.	Тема 10. Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	2	-	2	Самостоятельная работа, наблюдение
11.	<b>Раздел 3. Салаты.</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	
	Тема 11. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	2	2	-	Беседа, наблюдение, кроссворд
12.	Тема 12. Салат из свежих фруктов.	2	-	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
13.	Тема 13. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
14.	Тема 14. Овощные гарниры.	4	2	2	Беседа, опрос, практическая работа, тестирование
15.	Тема 15. Овощной карвинг.	4	2	2	Практическая работа, опрос, наблюдение
16.	Тема 16. Салата «Оливье».	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
17.	Тема 17. Салат «Крабовый».	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
18.	Тема 18. Салат «Винегрет».	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
19.	<b>Раздел 4. Блюда из яиц.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
	Тема 19. Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	2	2	-	Беседа, наблюдение, тестирование
20.	Тема 20. Блюда из яиц.	2	-	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
21.	Тема 21. Яйца жареные. Шакшука.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
22.	Тема 22. Приготовление французского омлета.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
23.	<b>Раздел 5. Первые блюда.</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
	Тема 23. Супы.	2	2	-	Беседа, наблюдение

24.	Тема 24. Борщи.	4	2	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
25.	Тема 25. Гороховый суп с сухариками.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
26.	Тема 26. Супы молочные.	4	2	2	Опрос, практическая работа, наблюдение, тестирование
27.	<b>Раздел 6. Крупяные и макаронные изделия.</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
	Тема 27. Крупяные изделия.	2	2	-	Беседа, наблюдение, кроссворд
28.	Тема 28. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	4	2	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
29.	Тема 29. Каша гречневая.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
30.	Тема 30. Овсяная каша с фруктами и орехами.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
31.	Тема 31. Рисовая каша.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
32.	Тема 32. Макароны изделия.	4	2	2	Опрос, практическая работа, тестирование
33.	Тема 33. Макароны с сыром.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
34.	<b>Раздел 7. Изделия из теста.</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	
	Тема 34. Мучные изделия. Виды теста.	4	4	-	Беседа, опрос, наблюдение
35.	Тема 35. Русские блины.	2	-	2	опрос, практическая работа, наблюдение
36.	Тема 36. Блинчики с начинками.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
37.	Тема 37. Оладьи.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
38.	Тема 38. Приготовление пирога	4	2	2	Практическая

	«Шарлотка с яблоками».				работа, наблюдение
39.	Тема 39. Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	4	2	2	Практическая работа, наблюдение
40.	Тема 40. Итальянская кухня. Пицца.	4	2	2	Практическая работа, наблюдение
41.	Тема 41. Блюда в лаваше.	4	2	2	Практическая работа, наблюдение
42.	Тема 42. Бисквитное тесто.	6	4	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
43.	Тема 43. Бисквитное пирожное с орехами.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
44.	Тема 44. Песочное тесто.	4	2	2	Опрос, практическая работа, наблюдение
45.	Тема 45. Печенье «Сигареты» с орехами.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
46.	<b>Раздел 8. Блюда национальной кухни</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	Тема 46. Сискал. Тло берам.	4	2	2	Беседа, опрос, практическая работа
47.	Тема 47. Чепалгаш.	4	2	2	Опрос, практическая работа, тестирование, наблюдение
48.	Тема 48. Хингалш.	2	-	2	Практическая работа, наблюдение
49.	Тема 49. Урок - соревнование «Воскресный обед».	2	-	2	Самостоятельная работа, наблюдение
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>58</b>	<b>86</b>	

## 2.2. Содержание учебного плана

### Раздел 1. Введение (16 часов)

#### Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности.

*Теория.* Знакомство. Обсуждение организационных вопросов. Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.

## **Тема 2. Основы кулинарии, составление меню.**

*Теория:* Историческая справка о кулинарном искусстве. Правила составления меню. Подбор меню и его разнообразие.

*Практика:* Практические занятия по составлению меню.

## **Тема 3. Оборудование кухни, уход за инвентарем.**

*Теория:* Краткие сведения об устройстве кухонного оборудования, правил безопасности работы с ним. Назначение кухонного инвентаря и правильное его использование.

*Практика:* Работа по организации хранения кухонного инвентаря, работа с инвентарем в соответствии с правилами.

## **Тема 4. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.**

*Теория.* Повседневная и праздничная сервировка стола. Приемы и способы украшения праздничного стола. Правила сервировки стола. Столовые приборы. Правила поведения за столом. Правила употребления блюд.

*Практика.* Сервировка стола, подача блюд, варианты складывания салфеток.

## **Раздел 2. Закуски (18 часов)**

### **Тема 5. Значение хлеба в питании человека.**

*Теория.* Значение хлеба в питании человека. Закусочное блюдо - бутерброд. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Условия хранения и подачи бутербродов.

### **Тема 6. Приготовление сложных холодных бутербродов.**

*Теория.* Технология приготовления холодных бутербродов, их разнообразие и применение.

*Практика.* Приготовление холодных бутербродов для праздничного стола с использованием специальных приспособлений. Творческий подход к оформлению праздничных бутербродов.

### **Тема 7. Приготовление горячих закрытых бутербродов.**

*Практика.* Технология приготовления. Приготовление сложного закрытого горячего бутерброда (хот-дог, сэндвич). Подача горячих бутербродов.

### **Тема 8. Блюда французской кухни. Приготовление канapé.**

*Теория.* Технология приготовления.

*Практика.* Приготовление французского закусочного бутерброда канapé с использованием специальных приспособлений. Подача бутербродов.

### **Тема 9. Горячие и холодные напитки.**

*Теория.* Основные понятия: тонины, кофеин, эфирное масло. Классификация чая. Правила хранения чая. Пищевая ценность. Виды кофе: сорта, обжарка, способы приготовления. Какао-порошок и шоколад: сырье, классификация, ассортимент.

*Практика.* Технология приготовления чая, посуда, используемая для приготовления и подачи чая. Технология приготовления и правила подачи кофе. Способы приготовления какао.

### **Тема 10. Урок - соревнование «Воскресный завтрак».**

*Практика.* Кулинарное командное соревнование, включающее приготовление различных бутербродов из набора продуктов и праздничная сервировка стола «Воскресный завтрак».

## **Раздел 3. Салаты (20 часов)**

**Тема 11. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.**

*Теория.* Питательная ценность продуктов (основные питательные вещества). Принципы рационального питания. Ценность витаминов для здоровья человека.

**Тема 12. Салат из свежих фруктов.**

*Практика.* Салаты из свежих фруктов. Украшения из свежих фруктов. Первичная обработка фруктов. Способы нарезки и подачи салатов. Соусы для фруктовых салатов.

**Тема 13. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.**

*Практика.* Способы определения доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.

**Тема 14. Овощные гарниры.**

*Теория.* Тепловая обработка овощей (варка, жаренье, тушение, припускание, бланширование). Схема приготовления овощных гарниров.

*Практика:* Подготовка овощей для приготовления гарнира. Разные способы нарезки овощей для гарнира. Изготовление овощного гарнира. Приготовление кабачковых оладий.

**Тема 15. Овощной карвинг.**

*Теория.* История возникновения карвинга. Варианты подачи овощей к столу. Варианты овощных нарезок. Варианты украшения блюд праздничного стола с использованием технологий карвинга. Приспособления для фигурной нарезки овощей.

*Практика.* Подготовка овощей для приготовления овощной нарезки: праздничный и будничные варианты. Изготовление «овощных скульптур». Украшения из вареных овощей. Изготовление украшений из вареной моркови и свеклы (звездочки, лепестки, бантики, сердечки и розочки).

**Тема 16. Салата «Оливье».**

*Практика.* Приготовление салата Оливье. Изготовление украшений из вареных и свежих продуктов. Красивая подача салата Оливье.

**Тема 17. Салат «Крабовый».**

*Практика.* Приготовление салата Крабовый. Оформление и подача.

**Тема 18. Салат «Винегрет».**

*Практика.* Технология приготовления салата. Оформление и подача.

**Раздел 4. Блюда из яиц (8 часов)**

**Тема 19. Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.**

*Теория.* Питательная ценность яиц. Способы определения свежести. Хранение. Способы тепловой обработки яиц.

**Тема 20. Блюда из яиц.**

*Практика.* Приготовление вареных яиц (всмятку, крутое, «в мешочек», мраморное (использование натуральных природных красителей). Гоголь-моголь. Подача готовых блюд.

**Тема 21. Яйца жареные. Шакшука.**

*Практика.* Жаренье как способ тепловой обработки яиц. Блюда болгарской кухни. Приготовление яичницы с овощами по-болгарски.

**Тема 22. Приготовление французского омлета.**

*Практика.* Блюда французской кухни. Приготовление омлетов. Приготовление сложного омлета с начинкой по-французски.

**Раздел 5. Первые блюда. (12 часов)****Тема 23. Супы.**

*Теория.* Основные понятия. Жидкие основы супов и их классификация. Значение супов в питании человека. Виды бульонов и правила их приготовления. Виды супов. Правила приготовления различных видов супов. Заправочные супы и правила их варки.

**Тема 24. Борщи.**

*Теория.* Правила приготовления свеклы для борща. Щи из свежей и квашеной капусты.

*Практика.* Красный борщ. Технология приготовления. Подача.

**Тема 25. Гороховый суп с сухариками.**

*Практика.* Приготовление горохового супа. Украшение. Подача.

**Тема 26. Супы молочные.**

*Теория.* Супы молочные. Суп с вермишелью, с макаронами, с рисом. Правила приготовления. Требования к качеству.

*Практика.* Вермишелевый молочный суп для детей.

**Раздел 6. Крупяные и макаронные изделия. (18 часов)****Тема 27. Крупяные изделия.**

*Теория.* Классификация круп. Питательная ценность круп. Виды каш и способы их приготовления. Приготовление изделий из круп. Подготовка к варке круп. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции. Приготовление каши. Сервировка и подача к столу.

**Тема 28. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.**

*Теория.* Основные понятия. ассортимент блюд из каш. Особенности русской национальной кухни. Вязкие каши.

*Практика.* Приготовление вязкой манной каши. Способы подачи.

**Тема 29. Каша гречневая.**

*Практика.* Приготовление гречневой каши со сливочным маслом. Способы подачи.

**Тема 30. Овсяная каша с фруктами и орехами.**

*Практика.* Приготовление овсяной каши. Способы подачи.

**Тема 31. Рисовая каша.**

*Практика.* Приготовление рисовой каши. Способы подачи.

**Тема 32. Макароны изделия.**

*Теория.* Виды макаронных изделий, питательная ценность, хранение. Требования к качеству макаронных изделий. Блюда из макарон. Варка макарон.

*Практика.* Макароны по-флотски. Технология приготовления макарон по-флотски.

**Тема 33. Макароны с сыром.**

*Практика.* Технология приготовления. Подача.

**Раздел 7. Изделия из теста (38 часа)****Тема 34. Мучные изделия. Виды теста.**

*Теория.* Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Технология приготовления невыпеченных изделий на основе печенья.

**Тема 35. Русские блины.**

*Практика.* Особенности русской национальной кухни. Приготовление блинов скороспелых.

**Тема 36. Блинчики с начинками.**

*Практика.* Приготовление блинчиков с творожной начинкой. Подача готового блюда.

**Тема 37. Оладьи.**

*Практика.* Технология приготовления. Оладьи со сметаной и вареньем. Подача.

**Тема 38. Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».**

*Теория.* Технология приготовления.

*Практика.* Приготовление яблочного бисквитного пирога «Шарлотка». Подача готового блюда.

**Тема 39. Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».**

*Теория.* Технология приготовления.

*Практика.* Невыпеченные сладкие блюда на основе печенья. Приготовление «Шоколадной колбаски».

**Тема 40. Итальянская кухня. Пицца.**

*Теория.* История итальянской кухни. Традиционная кухня Италии. Основные виды пиццы.

*Практика.* Приготовление пиццы Пепперони.

**Тема 41. Блюда в лаваше.**

*Теория.* Ближневосточная кухня и ее особенности. История блюда. Лаваш в современной кулинарии. Технология приготовления.

*Практика.* Приготовление блюд: Рулет из лаваша. Шаверма. Шаурма в пите. Подача.

**Тема 42. Бисквитное тесто.**

*Теория.* Основные изделия из бисквитного теста. Правила приготовления бисквитного теста. Дефекты приготовления теста, причины. Виды, формы, разновидности оформления бисквитных полуфабрикатов. Виды кремов: масляные, заварные и т.д. Виды пропиток: сиропные, спиртовые. Виды внешнего оформления: глазурь, масляный дизайн, фруктовый дизайн и т.д. Способ разрезания бисквитного полуфабриката на слои. Промачивание сиропом. Намазывание или набивка выпеченных полуфабрикатов кремом или начинкой. Отделка поверхности. Виды бисквитных пирожных, их характеристика. Технологическая схема приготовления пирожных: «полосок», «столбиков», «рулетиков» и др. Требования к готовым тортам и пирожным. Условия и сроки хранения.

*Практика.* Классический бисквит. Технология приготовления. Украшение.

**Тема 43. Бисквитное пирожное с орехами.**

*Практика.* Бисквитные пирожные с орехами и кремом из вареной сгущенки. Технология приготовления. Украшение пирожных. Подача.

**Тема 44. Песочное тесто.**

*Теория.* Технология приготовления песочного теста. Приготовление теста для пирога. *Практика.* Тертый пирог с вишней и орехами. Украшение пирога. Подача.

**Тема 45. Печенье «Сигареты» с орехами.**

*Практика.* Приготовление песочного теста. Технология приготовления начинки. Подача.

**Раздел 8. Блюда национальной кухни (14 часа)****Тема 46. Сискал. Тіо берам.**

*Теория.* Технология приготовления.

*Практика.* Приготовление теста для сискал. Выпекание. Приготовление берам. Подача готового блюда.

**Тема 47. Чепалгаш.**

*Теория.* Технология приготовления.

*Практика.* Приготовление теста для чепалгаш и хингалш. Приготовление начинки. Выпечка готовых лепешек. Подача готового блюда.

**Тема 48. Хингалш.**

*Практика.* Приготовление начинки. Выпечка готовых лепешек. Подача готового блюда.

**Тема 49. Урок - соревнование «Воскресный обед».**

*Практика.* Изготовление блюд, сервировка стола. Презентация своего блюда для гостей и участников. Командное соревнование по сервировке стола к обеду и составлению меню.

**Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы**

Реализация программы предусматривает входной, текущий, промежуточный контроль и итоговую аттестацию обучающихся. Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся, в форме ознакомительной беседы/тестирования с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы. Текущий контроль проводится на каждом занятии в форме фронтального опроса/тестирования с целью контроля усвоения учащимися тем программы. Промежуточный контроль - проводится по разделам в виде самостоятельной практической работы. Проверочные тесты позволяют выявить уровень знаний, обучающихся (*Приложение*).

Итоговая аттестация проводится с целью усвоения обучающимися программного материала в целом и осуществляется в форме урока-соревнования, на котором проходит командное соревнование по сервировке стола к обеду и составлению меню.

*Средства контроля.*

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев:

- умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготавливаемого блюда;
- точность соблюдения рецептуры приготавливаемого блюда;
- эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

*При низком уровне* освоения программы обучающийся:

- испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
- низкая эстетика подачи готового блюда.

*При среднем уровне* освоения программы обучающийся:

- средний уровень соблюдения рецептуры;
- средний уровень эстетики подачи готового блюда.

*При высоком уровне* освоения программы обучающийся:

- высокий уровень соблюдения рецептуры;
- высокий уровень эстетики подачи готового блюда.

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

Все эти средства контроля позволяют определить степень достижения планируемых результатов освоения программы.

#### **Раздел 4. Комплекс организационно-педагогических условий реализации программы**

##### **4.1. Материально-технические условия реализации программы.**

Реализация программы «Школа кулинарии» проходит в специализированном кабинете, который отвечает санитарно-гигиеническим требованиям: светлый, сухой с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Кабинет оборудован системами питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией.

Учебная кухня оборудована электрической плитой с жарочным шкафом, холодильником, мясорубкой, миксером, столовой мебелью, кухонным гарнитуром, имеется вся необходимая посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, столовый сервиз, набор чайной посуды, чайники заварочные, столовые приборы: вилки, ложки, ножи; кухонный инвентарь: доски разделочные, консервооткрыватель; косынки, фартуки, прихватки, моющие средства. Плакаты с правилами гигиены и техники безопасности вывешены на видном месте в учебной кухне.

Реализация программы предполагает *следующие формы организации образовательной деятельности:*

- групповые теоретические беседы с учащимися
- групповые практические задания по приготовлению блюд
- групповые практические задания по сервировке стола.

*При реализации программы используются следующие методы и приемы обучения:*

- наблюдения
- практического занятия
- беседы
- опрос
- самостоятельная работа
- тестирование

*Нетрадиционные формы занятия:*

- урок-соревнование

#### **4.2. Кадровое обеспечение программы**

Программа реализуется педагогом дополнительного образования с уровнем образования и квалификацией, соответствующими Профессиональному стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».

#### **4.3. Учебно-методическое обеспечение**

Для обучения приготовлению пищи на занятиях используются объяснительно-иллюстративные методы (демонстрация презентаций, плакатов, кулинарных книг).

Название учебной темы	Форма занятий	Название и форма методического материала	Методы и приемы организации учебно-воспитательного процесса
Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности.	Групповая. Теоретическая подготовка	Презентация ТБ.	Словесный Наглядный
Тема 2. Основы кулинарии, составление меню.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный Практический
Тема 3. Оборудование кухни, уход за инвентарем.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный Практический
Тема 4. Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный Практический
Тема 5. Значение хлеба в питании человека.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный Практический
Тема 6. Приготовление сложных холодных бутербродов.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 7. Приготовление горячих закрытых бутербродов.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный

Тема 8. Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 9. Горячие и холодные напитки.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 10. Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	Индивидуальная, самостоятельная работа	Оборудование, меню, продукты	Репродуктивный
Тема 11. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	Групповая. Теоретическая подготовка	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный
Тема 12. Салат из свежих фруктов.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 13. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 14. Овощные гарниры.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 15. Овощной карвинг.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 16. Салата «Оливье».	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 17. Салат «Крабовый».	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 18. Салат «Винегрет».	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 19. Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	Групповая. Теоретическая подготовка	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный

Тема 20. Блюда из яиц.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 21. Яйца жареные. Шакшука.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 22. Приготовление французского омлета.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 23. Супы.	Групповая. Теоретическая подготовка	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный
Тема 24. Борщи.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 25. Гороховый суп с сухариками.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 26. Супы молочные.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 27. Крупьяные изделия.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 28. Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 29. Каша гречневая.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 30. Овсяная каша с фруктами и орехами.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 31. Рисовая каша.	Групповая, индивидуальная.	Кулинарные книги,	Словесный Наглядный

	Практическая работа.	оборудование, продукты	Практический Репродуктивный
Тема 32. Макаaronные изделия.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 33. Макароны с сыром.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 34. Мучные изделия. Виды теста.	Групповая. Теоретическая подготовка	Наглядный материал, кулинарные книги	Словесный Наглядный
Тема 35. Русские блины.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 36. Блинчики с начинками.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 37. Оладьи.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 38. Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 39. Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 40. Итальянская кухня. Пицца.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 41. Блюда в лаваше.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 42. Бисквитное тесто.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный

Тема 43. Бисквитное пирожное с орехами.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 44. Песочное тесто.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 45. Печенье «Сигареты» с орехами.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 46. Сискал. Т1о берам.	Групповая. Теоретическая подготовка	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный
Тема 47. Чепалгаш.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 48. Хингалш.	Групповая, индивидуальная. Практическая работа.	Кулинарные книги, оборудование, продукты	Словесный Наглядный Практический Репродуктивный
Тема 49. Урок - соревнование «Воскресный обед».	Групповая. Итоговое занятие.	Оборудование, меню, продукты	Словесный Репродуктивный

### Список литературы

#### Литература, рекомендуемая учащимся и родителям:

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира. - М., 2014.
2. Васильева И. Е., Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2018.
3. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Риноклассик, 2015.
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Риноклассик, 2018.
5. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2014.
6. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2019.
7. Попова С.А., Просто о простом, Совьяж БЕВО, 2020.

#### Литература для педагога:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие. – 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.
2. Кулинария: учебник: Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: «Академия», 2019 г.

3. Передерей Н., Рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2015.
4. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов., 2020.
5. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2019.
6. Симоненко В. Д., Технология. Обслуживающий труд, М, 2015 г.
7. Строкова Л.В., Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2019.
8. Усов В. В., Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2017.
9. Федосеева Т. А., Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2018.

**Интернет- ресурсы:**

- [www.povar.ru](http://www.povar.ru)
- [www.delo-vcusa.ru/recepti](http://www.delo-vcusa.ru/recepti)
- [www.100vkusov.ru](http://www.100vkusov.ru)
- [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
- [www.mamagotovit.ru](http://www.mamagotovit.ru)
- [www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)
- [www.111receptov.ru](http://www.111receptov.ru)

## Приложение 1

## Календарный учебный график 1 группа

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Сентябрь 09.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Вводное занятие. Техника безопасности.	каб.124	Беседа
2.	10.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Беседа, практическая работа
3.	16.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Практическая работа, кроссворд
4.	17.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
5.	20.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
6.	23.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа
7.	24.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, опрос, практическая работа
8.	30.09		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, тест, сам. работа наблюдение
9.	Октябрь 01.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Значение хлеба в питании человека.	каб.124	Беседа
10.	14.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
11.	15.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, опрос, тест, практ. раб, наблюдение

12.	18.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление горячих закрытых бутербродов.	каб.124	Практ. работа, наблюдение
13.	21.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
14.	22.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
15.	28.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
16.	29.10		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Практическая работа, наблюдение, тест
17.	Ноябрь 05.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	каб.124	Самостоятельная работа, наблюдение
18.	08.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	каб.124	Беседа, наблюдение, тест
19.	11.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
20.	12.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
21.	15.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Опрос, практ. раб, тест, наблюдение
22.	25.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
23.	26.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
24.	29.11		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Салата «Оливье».	каб.124	Беседа, практическая

								работа, наблюдение
25.	Декабрь 02.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Салат «Крабовый».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
26.	03.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Салат «Винегрет».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
27.	09.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	каб.124	Беседа, наблюдение, опрос
28.	10.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блюда из яиц.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
29.	16.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Яйца жареные. Шакшука.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
30.	17.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление французского омлета.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
31.	23.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Супы.	каб.124	Беседа, наблюдение
32.	24.12		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
33.	Январь 13.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
34.	14.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Гороховый суп с сухариками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
35.	17.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
36.	20.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
37.	21.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Крупяные изделия.	каб.124	Беседа, наблюдение, кроссворд
38.	24.01		13:00-13:45	Групповое	2	Русская национальная кухня.	каб.124	Опрос,

			13:55-14:40			Приготовление манной каши.		практическая работа, наблюдение
39.	27.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
40.	28.01		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Каша гречневая.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
41.	Февраль 03.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Овсяная каша с фруктами и орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
42.	04.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Рисовая каша.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
43.	07.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
44.	10.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Опрос, практ. раб, тест, наблюдение
45.	11.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Макаронны с сыром.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
46.	14.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Беседа, наблюдение
47.	25.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
48.	28.02		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Русские блины.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
49.	Март 03.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блинчики с начинками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
50.	04.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Оладьи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
51.	10.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение

52.	11.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
53.	17.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
54.	18.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
55.	24.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
56.	25.03		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
57.	Апрель 14.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
58.	15.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
59.	18.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
60.	21.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
61.	22.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
62.	25.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Бисквитное пирожное с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
63.	28.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
64.	29.04		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение

65.	Май 05.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Печенье «Сигареты» с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
66.	06.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Беседа, наблюдение
67.	12.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
68.	13.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Хингалш	каб.124	Практическая работа, наблюдение
69.	16.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
70.	19.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
71.	20.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Хингалш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
72.	23.05		13:00-13:45 13:55-14:40	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный обед». Итоговое занятие	каб.124	Самостоятельная работа, наблюдение

### Календарный учебный график 2 группа

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Сентябрь 09.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Вводное занятие. Техника безопасности.	каб.124	Беседа
2.	10.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Беседа, практическая работа
3.	16.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Практическая работа, кроссворд
4.	17.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
5.	20.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
6.	23.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа
7.	24.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, опрос, практическая работа
8.	30.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, тест, сам. работа наблюдение
9.	Октябрь 01.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Значение хлеба в питании человека.	каб.124	Беседа
10.	14.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
11.	15.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, опрос, тест, практ. раб, наблюдение
12.	18.10		14:50-15:35	Групповое	2	Приготовление горячих	каб.124	Практ. работа,

			15:45-16:30			закрытых бутербродов.		наблюдение
13.	21.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
14.	22.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
15.	28.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
16.	29.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Практическая работа, наблюдение, тест
17.	Ноябрь 05.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	каб.124	Самостоятельн ая работа, наблюдение
18.	08.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	каб.124	Беседа, наблюдение, тест
19.	11.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
20.	12.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
21.	15.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
22.	25.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
23.	26.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
24.	29.11		14:50-15:35	Групповое	2	Салата «Оливье».	каб.124	Беседа,

			15:45-16:30					практическая работа, наблюдение
25.	Декабрь 02.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Салат «Крабовый».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
26.	03.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Салат «Винегрет».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
27.	09.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	каб.124	Беседа, наблюдение, опрос
28.	10.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда из яиц.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
29.	16.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Яйца жареные. Шакшука.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
30.	17.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление французского омлета.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
31.	23.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Супы.	каб.124	Беседа, наблюдение
32.	24.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
33.	Январь 13.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
34.	14.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Гороховый суп с сухариками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
35.	17.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
36.	20.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
37.	21.01		14:50-15:35	Групповое	2	Крупяные изделия.	каб.124	Беседа,

			15:45-16:30					наблюдение, кроссворд
38.	24.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
39.	27.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
40.	28.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Каша гречневая.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
41.	Февраль 03.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овсяная каша с фруктами и орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
42.	04.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Рисовая каша.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
43.	07.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
44.	10.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Опрос, практ. раб, тест, наблюдение
45.	11.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Макаронны с сыром.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
46.	14.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Беседа, наблюдение
47.	25.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
48.	28.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Русские блины.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
49.	Март 03.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блинчики с начинками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
50.	04.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Оладьи.	каб.124	Практическая работа,

								наблюдение
51.	10.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
52.	11.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
53.	17.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
54.	18.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
55.	24.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
56.	25.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
57.	Апрель 14.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
58.	15.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
59.	18.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
60.	21.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
61.	22.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
62.	25.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное пирожное с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
63.	28.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение

64.	29.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
65.	Май 05.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Печенье «Сигареты» с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
66.	06.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Беседа, наблюдение
67.	12.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
68.	13.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Хингалш	каб.124	Практическая работа, наблюдение
69.	16.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
70.	19.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
71.	20.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Хингалш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
72.	23.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный обед». Итоговое занятие	каб.124	Самостоятельн ая работа, наблюдение

### Календарный учебный график 3 группа

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Сентябрь 09.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Вводное занятие. Техника безопасности.	каб.124	Беседа
2.	11.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Беседа, практическая работа
3.	16.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Практическая работа, кроссворд
4.	18.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
5.	20.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
6.	23.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа
7.	25.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, опрос, практическая работа
8.	30.09		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, тест, сам. работа наблюдение
9.	Октябрь 02.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Значение хлеба в питании человека.	каб.124	Беседа
10.	04.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
11.	14.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, опрос, тест, практ. раб, наблюдение
12.	16.10		14:50-15:35	Групповое	2	Приготовление горячих	каб.124	Практ. работа,

			15:45-16:30			закрытых бутербродов.		наблюдение
13.	21.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
14.	23.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
15.	28.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
16.	30.10		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Практическая работа, наблюдение, тест
17.	Ноябрь 01.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	каб.124	Самостоятельн ая работа, наблюдение
18.	06.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	каб.124	Беседа, наблюдение, тест
19.	08.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
20.	11.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
21.	13.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
22.	15.11		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
23.	25.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
24.	27.11		14:50-15:35	Групповое	2	Салата «Оливье».	каб.124	Беседа,

			15:45-16:30					практическая работа, наблюдение
25.	Декабрь 02.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салат «Крабовый».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
26.	04.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Салат «Винегрет».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
27.	09.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	каб.124	Беседа, наблюдение, опрос
28.	11.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда из яиц.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
29.	16.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Яйца жареные. Шакшука.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
30.	18.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление французского омлета.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
31.	23.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Супы.	каб.124	Беседа, наблюдение
32.	25.12		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
33.	Январь 10.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
34.	13.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Гороховый суп с сухариками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
35.	15.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
36.	20.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
37.	22.01		16:40-17:25	Групповое	2	Крупяные изделия.	каб.124	Беседа,

			17:35-18:20					наблюдение, кресворд
38.	24.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
39.	27.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
40.	29.01		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Каша гречневая.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
41.	Февраль 03.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овсяная каша с фруктами и орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
42.	05.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Рисовая каша.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
43.	07.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
44.	10.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Опрос, практ. раб, тест, наблюдение
45.	12.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Макароны с сыром.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
46.	14.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Беседа, наблюдение
47.	26.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
48.	28.02		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Русские блины.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
49.	Март 03.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блинчики с начинками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
50.	05.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Оладьи.	каб.124	Практическая работа,

								наблюдение
51.	10.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
52.	12.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
53.	17.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
54.	19.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
55.	24.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
56.	26.03		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
57.	Апрель 04.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
58.	14.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
59.	18.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
60.	21.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
61.	23.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
62.	25.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Бисквитное пирожное с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
63.	28.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение

64.	30.04		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
65.	Май 05.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Печенье «Сигареты» с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
66.	07.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Беседа, наблюдение
67.	12.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
68.	14.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Хингалш	каб.124	Практическая работа, наблюдение
69.	16.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
70.	19.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
71.	21.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Хингалш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
72.	23.05		14:50-15:35 15:45-16:30	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный обед». Итоговое занятие	каб.124	Самостоятельн ая работа, наблюдение

### Календарный учебный график 4 группа

№ п/п	Дата планируемого проведения занятия	Дата фактического проведения занятия	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
1.	Сентябрь 10.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Вводное занятие. Техника безопасности.	каб.124	Беседа
2.	11.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Беседа, практическая работа
3.	13.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Основы кулинарии, составление меню.	каб.124	Практическая работа, кроссворд
4.	17.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
5.	18.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Оборудование кухни, уход за инвентарем.	каб.124	Беседа, практическая работа
6.	20.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа
7.	24.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, опрос, практическая работа
8.	25.09		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Общие правила столового этикета. Основы сервировки стола.	каб.124	Беседа, тест, сам. работа наблюдение
9.	Октябрь 01.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Значение хлеба в питании человека.	каб.124	Беседа
10.	02.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
11.	15.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление сложных холодных бутербродов.	каб.124	Беседа, опрос, тест, практ. раб,

								наблюдение
12.	16.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление горячих закрытых бутербродов.	каб.124	Практ. работа, наблюдение
13.	22.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
14.	23.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
15.	29.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
16.	30.10		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Горячие и холодные напитки.	каб.124	Практическая работа, наблюдение, тест
17.	Ноябрь 05.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный завтрак».	каб.124	Самостоятельная работа, наблюдение
18.	06.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.	каб.124	Беседа, наблюдение, тест
19.	08.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
20.	12.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
21.	13.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощные гарниры.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
22.	15.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
23.	26.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овощной карвинг.	каб.124	Беседа, практическая работа,

								наблюдение
24.	27.11		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салата «Оливье».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
25.	Декабрь 03.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салат «Крабовый».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
26.	04.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Салат «Винегрет».	каб.124	Беседа, практическая работа, наблюдение
27.	10.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц.	каб.124	Беседа, наблюдение, опрос
28.	11.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда из яиц.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
29.	17.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Яйца жареные. Шакшука.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
30.	18.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление французского омлета.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
31.	24.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Супы.	каб.124	Беседа, наблюдение
32.	25.12		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
33.	Январь 14.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Борщи.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
34.	15.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Гороховый суп с сухариками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
35.	17.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
36.	21.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Супы молочные.	каб.124	Практ. работа, тест, наблюдение
37.	22.01		16:40-17:25	Групповое	2	Крупяные изделия.	каб.124	Беседа,

			17:35-18:20					наблюдение, кроссворд
38.	24.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
39.	28.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Русская национальная кухня. Приготовление манной каши.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
40.	29.01		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Каша гречневая.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
41.	Февраль 04.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Овсяная каша с фруктами и орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
42.	05.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Рисовая каша.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
43.	07.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
44.	11.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Макаронные изделия.	каб.124	Опрос, практ. раб, тест, наблюдение
45.	12.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Макароны с сыром.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
46.	14.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Беседа, наблюдение
47.	25.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Мучные изделия. Виды теста.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
48.	26.02		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Русские блины.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
49.	Март 04.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блинчики с начинками.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
50.			16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Оладьи.	каб.124	Практическая работа,

								наблюдение
51.			16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
52.	12.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Приготовление пирога «Шарлотка с яблоками».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
53.	18.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
54.	19.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Невыпеченные сладкие мучные изделия. Приготовление «сладких колбасок».	каб.124	Практическая работа, наблюдение
55.	25.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
56.	26.03		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Итальянская кухня. Пицца.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
57.	Апрель 04.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
58.	15.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Блюда в лаваше.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
59.	18.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
60.	22.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
61.	23.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
62.	25.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Бисквитное пирожное с орехами.	каб.124	Практическая работа,

								наблюдение
63.	29.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
64.	30.04		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Песочное тесто.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
65.	Май 06.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Печенье «Сигареты» с орехами.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
66.	07.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Беседа, наблюдение
67.	13.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Сискал. Т1о берам.	каб.124	Опрос, практическая работа, наблюдение
68.	14.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Хингалш	каб.124	Практическая работа, наблюдение
69.	16.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Опрос, практ.раб, тест, наблюдение
70.	20.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Чепалгаш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
71.	21.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Хингалш.	каб.124	Практическая работа, наблюдение
72.	23.05		16:40-17:25 17:35-18:20	Групповое	2	Урок - соревнование «Воскресный обед». Итоговое занятие	каб.124	Самостоятельная работа, наблюдение

## Карта оценки учащихся во время выполнения задания самостоятельной работы

Ф.И. \_\_\_\_\_ класс \_\_\_\_\_

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2б.</li> <li>2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б.</li> <li>3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.</li> </ol>	
Соблюдение последовательности и технологии приготовления при практической работе	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 2б.</li> <li>2. При работе были нарушения, замечания от учителя – 1б.</li> <li>3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов – 0б.</li> </ol>	
Взаимодействие в группе при практической работе	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Между членами бригады были распределены обязанности– 2 б.</li> <li>2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 1б.</li> <li>3. При работе не было согласованности действий – 0 б.</li> </ol>	
Внешний вид готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовое изделие украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2б.</li> <li>2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1б.</li> <li>3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0б.</li> </ol>	
Вкус готового изделия	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Готовое изделие вкусное – 2б.</li> <li>2. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) – 1б.</li> <li>3. Готовое изделие несъедобно – 0б.</li> </ol>	
Итого баллов		

*10 баллов – 5 (отлично)**7-8 баллов - 4 (хорошо)**5-6 баллов 3 (удовлетворительно)**4 и менее баллов – 2 (неудовлетворительно)*

## Приложение 3

## Карта оценки учащегося во время выполнения задания практической работы

Ф.И. \_\_\_\_\_ класс \_\_\_\_\_

Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Выполнение задания	1 Выполнено полностью без ошибок -3б 2 Выполнено с 1-2 ошибками-2б 3 Выполнено с 3 и более ошибками-1б	
Самостоятельность при выполнении задания	1 Задание выполнил самостоятельно-3б 2 Выполнено с небольшой помощью товарища, учителя -2б 3 Списал с тетради, учебника -1б	
Реакция учащегося на замечания, критику во время выполнения задания и после его оценивания.	1 Правильная, адекватная-3б 2 Признаёт ошибки, но частично не согласен, спорит, высказывает недовольство-2б 3 Спорит с ребятами и учителем, ругается, выражает недовольство через различные неадекватные реакции-0б	
Итого баллов		

*9 баллов – 5 (отлично)**7-8 баллов - 4 (хорошо)**5-6 баллов 3 (удовлетворительно)**4 и менее баллов – 2 (неудовлетворительно)*

## Приложение 4

## Тестовые задания 1 вариант (Разделы 2-7)

1. *Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:*
  - нарезка овощей
  - выкладывание в салатницу и украшение;
  - заправка овощей;
  - первичная обработка овощей.
2. *Какие питательные вещества преобладают в овощах:*
  - жиры
  - белки
  - витамины
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 др.
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. *Что такое сервировка?*
  - правила поведения за столом;
  - подготовка и оформление стола для приема пищи;
  - быстрое обваривание или ошпаривание;

-украшение блюда и его подача.

*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 относится:*

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

*15. К столовым приборам не относится:*

- ложка;
- дуршлаг;
- вилка;
- нож.

*16. Разрыхлителями теста являются:*

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

*17. Из пресного теста можно приготовить:*

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

*18. К холодным сладким блюдам относится:*

- чай;
- кисель;
- компот;
- лимонад;

*19. Что такое сервировка?*

- правила поведения за столом;
- подготовка и оформление стола для приема пищи;
- быстрое обваривание или ошпаривание;
- украшение блюда и его подача.

*20. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:*

- а) нарезка овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

### **Тестовые задания 2 вариант (Разделы 2-7)**

1. Как называется процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности?

- кулинария работоспособности?
- питание
- кулинарная обработка
- нарезка

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;

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

3. *Гренки - это...*

- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

4. *Омлет-это...*

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. *К тепловой обработке продуктов относится:*

- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

6. *Винегрет-это...*

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. *К кисломолочным продуктам относится:*

- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

8. *Блюда из творога бывают:*

- горячие;
- теплые;
- холодные;

9. *Для приготовления запеканок и биточков используют кашу:*

- вязкую;
- жидкую;
- рассыпчатую.

10. *Виды тепловой обработки овощей:*

- варка
- тушение
- выжимание
- запекание

11. *При жарении рыбу панируют в:*

- муке;
- сухом молоке;
- сухарях.

12. *Мороженое мясо следует оттаивать в:*

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

13. *Разрыхлителями теста являются:*

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

14. *Песочное тесто используют для приготовления:*

- печенья;
- пирогов;
- тортов;
- пельменей;

- оладий.

*15. Дрожжевое тесто называют:*

- кислым;
- пресным;
- сладким;
- соленым.

*16. Изделия из дрожжевого теста:*

- пироги;
- печенье;
- зефир;
- плюшки;
- торты.

*17. К горячим сладким блюдам относится:*

- компот;
- пудинг;
- яблоки в тесте;
- кофе;
- сладкие каши.

*18. Для заготовки продуктов применяются:*

- сушка;
- кипячение;
- соление;
- маринование;
- нагревание.

*19. Фрукты консервируют следующим образом:*

- варенье;
- компоты консервированные;
- соление;
- замораживание;
- квашение.

*20. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?*

- мясной цех
- овощной цех
- холодный цех

### Кроссворд 1 (Раздел 3)

#### По горизонтали:

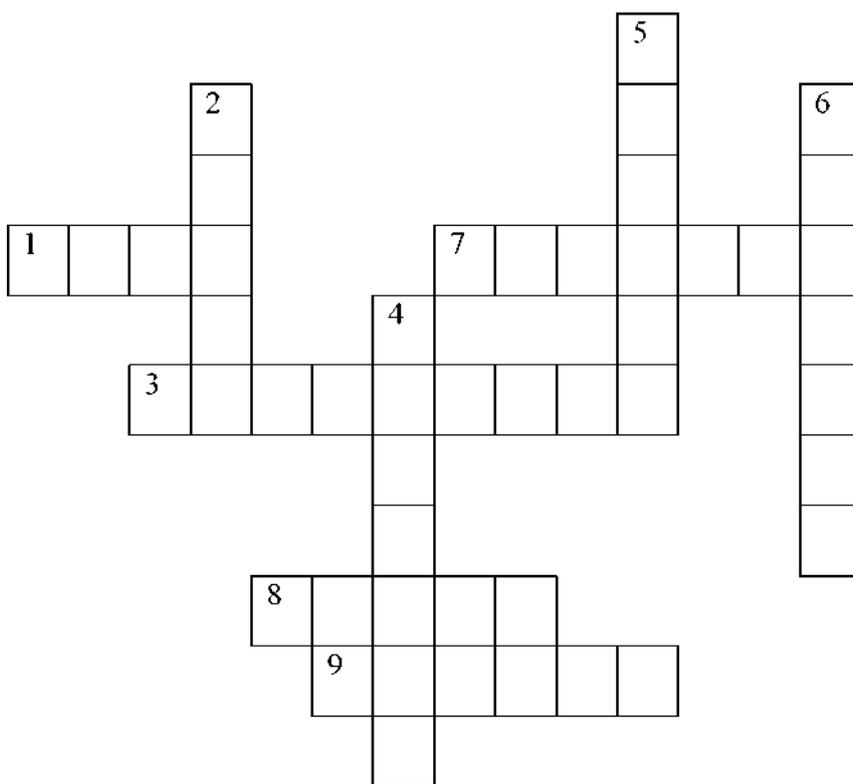
1. Блюдо из тушеных овощей.
3. Овощ - иногда его называют "вторым хлебом".
7. То, что приходит во время еды.
8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.
9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

#### По вертикали:

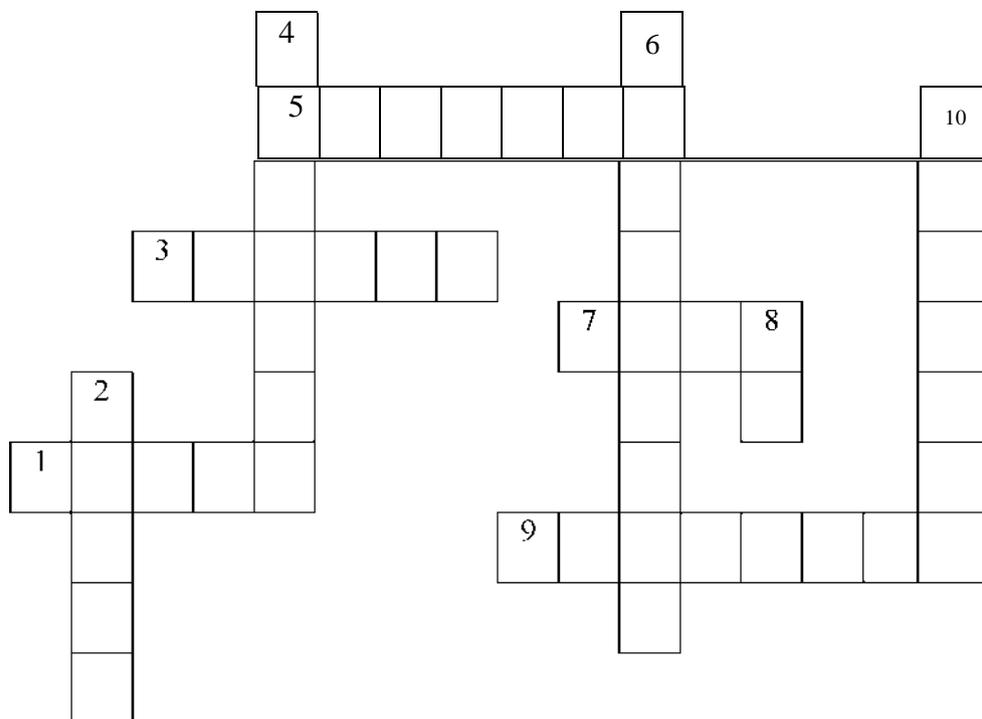
2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.
4. Овощ, очень богатый витамином А.
5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.
6. Изделие из рубленого мяса.

#### Ответы:

1. Рагу 2. Крупа 3. Картофель 4. Морковь 5. Кисель 6. Котлета 7. Аппетит 8. Ягоды 9. Творог



## Кроссворд 2 (Раздел 5-6)

**По горизонтали:**

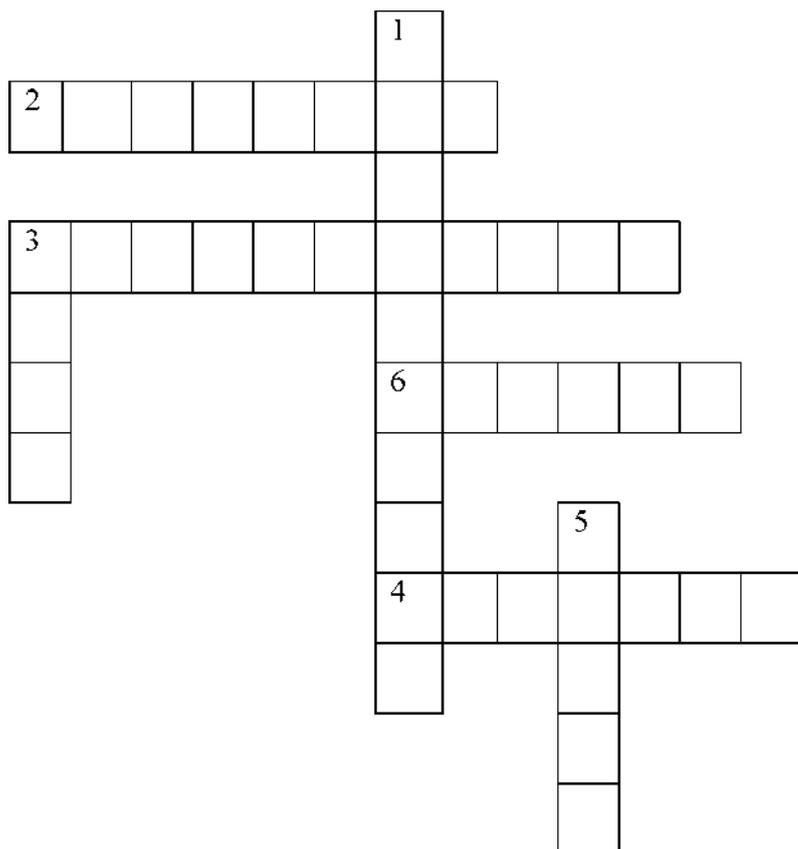
1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

**По вертикали:**

2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

**Ответы:**

1. Пицца	6. Картофель
2. Пирог	7. Борщ
3. Пряник	8. Щи
4. Солянка	9. Пельмени
5. Окрошка	10. Закуски

**Кроссворд 3 (Раздел 1)****По горизонтали:**

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенье, пряники и т.д.
3. Один из способов консервирования.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
6. Описание приготовления какого-либо блюда.

**По вертикали:**

1. Подготовка и оформление стола.
3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

**Ответы:**

1. Сервировка.
2. Кондитер.
3. Меню.
3. Маринование.
4. Калорий
5. Повар
6. Рецепт

## Тест по теме: «Овощные гарниры»

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

1. Корнеплоды	а) картофель б) базилик	з) кабачки и) капуста белокочанная	п) хрен р) огурцы
2. Пряные	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
3. Плодовые	г) тыква	л) батат	т) укроп
4. Томатные	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
5. Луковые	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
6. Капустные	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон
7. Клубнеплоды			

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

Ответы: Тест по теме: «Овощные гарниры»

1- в, е, н, п, ф

2- б, т, х

3- г, з, р,

4- к, с, у

5- ж, м

6- д, и, о

7- а, л

II. Сортировка и калибровка способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижает отходы при механизированной обработке.

III. Моют с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока реализации.

IV. Для того чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность.

V. 3-4-1-5-2

VI. 2

VII. Машины для промывания, очистки и нарезки овощей, производственные столы, ванны, лари для хранения овощей.

VIII.

1- а, б, в, г, д, з

2- б, в, д, ж, з

3- б, в, г, д, з

4- б, е

IX. В картофеле содержится аминокислота – тирозин, которая под действием кислорода воздуха и фермента полифенилоксидазы окисляется, переходит в другие химические соединения, образуя меланин, имеющий темную окраску.

X. Картофель необходимо положить в холодную воду. Так же картофель можно предохранить бланкированием, но при этом он приобретает специфический вкус и поверхность картофеля размягчается. Так же для предохранения картофеля от потемнения применяют способ сульфитации (при этом очищенный картофель помещают в металлические сетки, погруженные в 0,5 - 1 % - ный раствор бисульфита натрия на 5 минут, затем вынимают и промывают в холодной воде 2-3 раза).

### Тест (Раздел 6. Крупяные и макаронные изделия)

1. В чем заключается подготовка крупы к варке?
2. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
3. Каши классифицируют по густоте: на ..... , ..... и ..... ?
4. От чего зависит консистенция каши?
5. Что такое привар каши?
6. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
7. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
8. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
  - а) Внешний вид –
  - б) Консистенция –
  - в) Цвет –
  - г) Вкус –
  - д) Запах –
9. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?
10. При замачивании бобовые увеличивают массу?
  - а) в 3 раза
  - б) в ½ раза
  - в) в 2 раза
  - г) в 4 раза
11. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?
  - а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
12. Требования к качеству отварных макаронных изделий?
  - а) Внешний вид –
  - б) Цвет –
  - в) Вкус –
  - г) Запах –
13. Срок хранения блюд из макаронных изделий?

- |             |                      |
|-------------|----------------------|
| а) 4 часа   | г) не более 36 часов |
| б) 2 часа   | д) более суток       |
| в) 12 часов |                      |



### Ответы: Тест (Раздел 6. Крупяные и макаронные изделия)

1. Крупы перебирают, отделяют примеси и необрушенные зерна, промывают. Мелкие и дробленые крупы просеивают для удаления мучели, которая придает изделиям горьковатый привкус и мажущую консистенцию. Пшеничную, рисовую и перловую крупу промывают теплой и горячей водой, остальную теплой, меняют воду до 3-х раз. Дробленые и плющенные крупы не промывают так как ухудшается вкус и консистенция каши.

2. При этом увеличивается количество водорастворимых веществ, и ускоряются сроки варки.
3. рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни) и жидкие (кашицы).
4. От соотношения крупы и жидкости.
5. Это разность масс готовой каши и использованной для её приготовления крупы
6. Чтобы не затруднять процесс варки, так как в молоке крупа разваривается хуже.
7. Биточки, котлеты, запеканки, пудинги, крупеники, клецки.
8. а) имеют круглую форму, без трещин.

- б) плотная
  - в) на поверхности поджаренная корочка, золотистого цвета
  - г) соответствует каше, из которой приготовлены изделия, без привкуса горечи, в меру соленый.
  - д) соответствует каше, из которой приготовлено изделие, без запаха затхлости
9. Процесс замачивания сокращает время варки бобовых и сохраняет их форму в процессе варки.
10. в
11. а) Сливной      б) Несливной
12. а) отделяются друг от друга и сохранили свою форму
- б) белый
  - в) соответствует макаронным изделиям, в меру соленый
  - г) без запаха затхлости
13. б

#### Тест (Раздел 4. Блюда из яиц)

1. Что представляет собой меланж?
2. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на ..... , ..... , и ..... .
3. Сколько берут воды для варки одного яйца?
- а) 400 – 500 мл
- б) 250 – 300 мл
- в) 100 – 200 мл
4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – .....
5. Сколько требуется времени, чтобы сварить яйцо вкрутую?
6. Установите соответствие?

<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Яйца всмятку</li> <li>б) Яйца, сваренные без скорлупы</li> <li>в) Яичница глазунья</li> <li>г) Омлет натуральный запеченный</li> <li>д) Яйца, запеченные под молочным соусом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.</li> <li>б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.</li> <li>в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.</li> <li>г) Отпускают на порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.</li> <li>д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.</li> </ul>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. Чем отличаются омлеты от яичниц?
8. По технологии приготовления омлеты делят на: ..... , ..... , ..... .
9. Можно ли хранить блюда из яиц?
10. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: яйца, молоко, сыр, маргарин, масло сливочное.
11. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?
12. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

#### Ответы: Тест (Раздел 4. «Блюда из яиц»)

1. Представляет собой смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в банках.
2. Отварные, жареные и запеченные.
3. б
4. Всмятку, в мешочек, вкрутую.
5. 10 – 12 минут.
6. а – в
- б – д
- в – г
- г – а

д – б

7. Омлеты приготавливают с добавлением жидкости – молока, воды или сливок
8. Натуральные, смешанные с гарниром, фаршированные гарниром.
9. Готовые блюда из яиц не подлежат хранению.
10. Омлет с сыром жаренный.
11. Ветчина, сосиски, колбаса, отварные почки, печень, лук, различные овощи: фасоль, цветная капуста, зеленый горошек, морковь, шпинат, кабачки, грибы, ягоды, варенье, джем.
12. Яичница – глазунья должна иметь сохранивший форму полужидкий желток. Края яичницы не подсушены, нижняя часть не загрязнена. Нежелательны белые пятна на желтке от соли.

#### Тест (Раздел 8. «Блюда национальной кухни»)

1. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: ..... , ..... и ..... ?
2. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?
3. Что добавляют в творог для улучшения аромата?
4. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: ..... , ..... ,
5. Какие продукты входят в состав творожной массы?
6. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
б) Вареники с творожным фаршем	б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
в) Пудинг из творога	в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.
г) Сырники из творога	г) жарят перед отпуском и подают горячими

7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.
8. Вареники с творожным фаршем выпускают двух видов?
  - а)
  - б)
9. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?
10. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога?
  - а) Вареников, сырников –
  - б) Пудингов –
  - в) Запеканок –
  - г) творога и творожной массы –

#### Ответы: Тест (Раздел 8. «Блюда национальной кухни»)

1. Жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный.
2. Его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом.
3. В творог добавляют тертую цедру, ванилин.
4. Отварные, жареные и запеченные.
5. Творожные массы состоят из протертого жирного или полужирного свежего творога, сахара или рафинадной пудры, размягченного сливочного масла, изюма, ванилина, меда, цукатов, сметаны, яиц, орехов, а также соли, тмина, томата, перца.
6. а – в  
б – а  
в – б  
г – г
7. Пудинг из творога (запеченный)
8. а) сладкие  
б) соленые
9. Сырники должны быть правильной круглой формы. Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция мягкая, масса – однородная, без крупинок внутри. Запах творога, вкус – кисло-сладкий.
- Запеканки из творога должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрыты равномерной румяной корочкой. Цвет на разрезе – белый или желтый. Вкус – кисло-сладкий. В изделиях из творога недопустимы: горький вкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

10. а) не более 15 минут в теплом месте до отпуска  
 б) 30 минут  
 в) 1 час  
 г) от 6 до 24 часов

### Тест (Раздел 2. «Закуски»)

- Значение холодных блюд в питании человека?
- При какой температуре отпускают холодные блюда?
- По виду и сырью холодные блюда делят на: ..... , ..... , ..... , ..... , ..... , ..... .
- Определить название блюда по данному набору продуктов: яйца, картофель, морковь, огурцы соленые, помидоры, зеленый горошек, желе, майонез.
- Какой толщиной нарезают кусочки хлеба для бутербродов?  
 а) 0,5 – 1 см  
 б) 1 – 1,5 см  
 в) 1,5 – 2 см  
 г) 2 - 3 см
- По способу приготовления бутерброды делятся на: .... , .... и ..... .
- Установите соответствие:

<p>сыром</p> <p>а) Бутерброды канапе          б) Салат коктейль с ветчиной и          в) Икра баклажанная          г) Шпроты с лимоном          д) Студень говяжий</p>	<p>а) подают в тарелке, посыпав измельченной зеленью кензы или петрушки          б) нарезают на порционные куски и отпускают с соусом хрен с уксусом, украшают зеленью.          в) выкладывают на закусочную тарелку, украшают кружочками лимона, зеленью петрушки или салата.          г) подают на блюде или вазе, покрытые салфеткой, красиво украшенные зеленью.          д) подают в фужере, украшают зеленью.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- Что такое пита?
- Требования к качеству к студню мясному?  
 а) Внешний вид –  
 б) Цвет –  
 в) Вкус –  
 г) Консистенция –
- Укажите срок хранения следующих холодных блюд?  
 а) Паштеты  
 б) Рыба заливная  
 в) Заправленные салаты  
 г) Бутерброды

### Ответы: Тест (Раздел 2. «Закуски»)

- Они богаты ценными пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи, обладают определенной калорийностью.
- 10-12 °С.
- бутерброды, салаты, винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы и продуктов моря, блюда из мяса и мясопродуктов.
- Яйца под майонезом с гарниром.
- б
- открытые, закрытые (сэндвичи) и закусочные (канапе).
- а – г  
 б – д  
 в – а  
 г – в  
 д – б
- Это плоский продолговатый хлеб или круглая лепешка из дрожжевого теста , которые во время выпечки становятся воздушными, но остывая, усаживаются, образуя внутри карман.
- а) хорошо застывшее желе с кусочками застывшего мяса

- б) от светло- до темно-серого
  - в) свойственный продукту, из которого приготовлен студень с ароматом чеснока и пряностей
  - г) желе плотная, упругая, мясных продуктов – мягкая.
10. а) 24 часа  
 б) 12 часов  
 в) не более часа  
 г) не более 30 минут

#### **Тест на тему: «Горячие и холодные напитки»**

1. По температуре подачи напитки делят на: ..... и .....
2. Значение горячих напитков в питании?
3. Температура подачи напитков?  
 а) горячих  
 б) холодных
4. От чего зависит аромат чая?
5. Почему нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа?
6. В какой посуде подают чай?
7. Как приготовить шоколад?
8. Чем отличается кофе-гляссе от обычного черного кофе?
9. Значение кваса для организма человек?
10. Как приготовить напиток клюквенный?

#### **Ответы: Тест на тему: «Горячие и холодные напитки»**

1. холодные и горячие
2. они оказывают на организм человека тонизирующее действие, ароматны, приятны на вкус, что обусловлено содержащимися в них ароматическими и вкусовыми веществами. Какао и шоколад имеют большую пищевую ценность.
3. а) 75 °С  
 б) от 7 до 14°С
4. От содержащихся в нем эфирных масел.
5. Он приобретает неприятный запах, теряя свой аромат и вкус.
6. в пиалах, в чайных чашках с блюдцами, в стаканах с подстаканниками, фарфоровом чайнике.
7. Шоколад в порошке смешивают с сахарным песком, разводят небольшим количеством кипятка и растирают, заваривают и подают как какао. Если используют шоколад в плитках, то его предварительно измельчают.
8. Кофе-гляссе подают охлажденным в бокале и сверху кладут шарики мороженого.
9. Квас имеет большое значение для организма человека, так как содержит дрожжи и молочнокислые бактерии, обогащающие напиток молочной кислотой и углекислотой; витаминами В1, В2, РР, что делает квас способным регулировать кислотность желудка, возбуждать петит и улучшать усвоение пищи.
10. Клюкву подготавливают, протирают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, доводят до кипения и варят 5-8 минут, процеживают. Отвар соединяют с сахаром, доводят до кипения, вводят сок и охлаждают.