

Правительство российской федерации
Министерство просвещения российской федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Всероссийский детский центр «Океан»

СОГЛАСОВАНО

Начальник управления общего и
дополнительного образования

ФГБОУ ВДЦ «Океан»

 М. И. Фролова

« 11 » января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
образовательной деятельности

ФГБОУ ВДЦ «Океан»

 Г. Г. Рыбкин

« 11 » января 2021 г.



Принята на заседании методического совета

Протокол № _____ от 25.12 2020 г.

**Дополнительная
общеобразовательная общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности
Кулинарная студия «Мастер-Шеф»»**

Возраст учащихся – 12 - 17 лет
Срок реализации – 1 смена (21 день)
Количество часов - 12

Автор-составитель:
Эгамбердиева Галина Игоревна,
педагог дополнительного образования

г. Владивосток, 2021 г

ВСЕРОССИЙСКОЕ СЕТЕВОЕ ИЗДАНИЕ. СВИДЕТЕЛЬСТВО О РЕГИСТРАЦИИ СМИ
ЭЛ № ФС 77 - 67160 ВЫДАНО 16.09.2016г. ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ СВЯЗИ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ



«СЛОВО ПЕДАГОГА»

ДОМЕННОЕ ИМЯ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ: WWW.SLOVOPEDAGOGA.RU
ТЕРРИТОРИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ: РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ И ЗАРУБЕЖНЫЕ СТРАНЫ
АДРЕС РЕДАКЦИИ: 398035, ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ, Г. ЛИПЕЦК, УЛ. ВЕРМИШЕВА, ДОМ 22, КОРПУС А
АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ ИЗДАНИЯ: MAIL@SLOVOPEDAGOGA.RU

РЕЦЕНЗИЯ

№394 от 09.04.2019 г.

Автор: Эгамбердиева Галина Игоревна
Должность: педагог дополнительного образования
Учебное заведение: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр "Океан"
Населённый пункт: город Владивосток Приморский край
Наименование материала: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности Кулинарная студия «Мастер-Шеф»
Тема: программа: Кулинарная студия «Мастер-Шеф»

Оценивая работу в целом, можно отметить следующее. Представленный материал разработан методически грамотно, имеет логически стройное содержание, которое полностью раскрывает заданную тему.

Материал оформлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

Составлению рецензируемого материала предшествовала серьёзная подготовка и анализ педагогических знаний. Безусловной заслугой автора является то, что он изучил, систематизировал, обобщил теоретический и практический опыт и представил его в виде структурированного и последовательного результата.

Достаточно высока практическая значимость представленного материала. Работа может быть рекомендована и востребована другими педагогами, работающими на данном уровне образовательной системы РФ.

Заключение:

Рецензируемый материал имеет важное значение и оценён положительно.

Рецензент
Редакция Всероссийского
издания "Слово педагога"
Главный редактор



В.В. Богданов

ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА ПРОГРАММЫ

Полное наименование программы	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа Кулинарная студия «Мастер-Шеф»»
Автор-составитель	Педагог дополнительного образования Эгамбердиева Галина Игоревна
Направленность	Социально – гуманитарная
Вид образовательной деятельности	Кулинария
Адресат программы	Обучающиеся 12-17 лет
Срок реализации	1 смена (21 день)
Уровень программы	Базовый
Объём программы	14 занятий
Цель	Содействовать развитию у обучающихся технологических знаний и умений в области кулинарии, как средство самоактуализации в социально-бытовой деятельности.
Задачи	<p>Воспитательные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать целостное представление о сущности кулинарии как области общественного питания. 2. Прививать практические умения самообслуживания в области питания. <p>Развивающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности. 2. Развивать коммуникативные навыки в совместной работе. <p>Обучающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления о технологии приготовления блюда. 2. Обучить технологии приготовления и подачи блюда.

Краткое содержание	<p>В содержание программы заложен основной вектор образовательно - учебного процесса, раскрывающий следующие аспекты: развитие технологических знаний и умений в области кулинарии, формирование культуры здорового образа жизни, культуры поведения за столом, в гостях, в общественных местах, правил хорошего тона. Воспитание ответственного отношения к труду и результатам труда, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий общественного питания и результатам их труда, что создает основу, фундамент для профессиональной последующей подготовки. Опыт, приобретенный на занятиях, превращает жизненное пространство участников программы в мотивирующее пространство, определяющее самоактуализацию и самореализацию личности.</p>
Планируемые результаты	<p><u>Личностный результат:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пробуждение или укрепление интереса к сущности в области кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата. 2. Приобретение собственного опыта на кухне как основы обучения и познания. 3. Формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации (выбор профессии общественного питания). <p><u>Предметный результат:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления блюд, изделий из теста, фруктов, овощей. 2. Освоение обучающимися специфических, профессиональных умений: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне. 3. Знания подбора продуктовой лавки для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки. 4. Бытовые умения необходимые для

	<p>полноценной социально-бытовой деятельности.</p> <p>5. Умения самостоятельного приготовления блюд.</p> <p><u>Метапредметный результат:</u></p> <p>1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.</p> <p>2. Освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии.</p>
Социальный эффект	<p>Знание и умения основ технологии приготовления пищи, приобретают социально значимый аспект, который раскрывается в программе Кулинарная студия «Мастер-Шеф». Программа даёт большую возможность реализации обучающимся, самоактуализации их к жизни, в социуме. К формированию интереса к ведению домашнего хозяйства, секретам кухни, азбуки рационального питания, пониманию сущности в области кулинарии. Программа способствует формированию представления о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. Содержание программы содействует приобретению и активному использованию знаний, формированию опыта в технологической и кулинарной культуре.</p>
Год разработки	2018 (январь-июнь)
Год последней редакции	2020

ОГЛАВЛЕНИЕ (СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ)

Раздел № 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

ПРОГРАММЫ.....	7
1.1. Пояснительная записка.....	7
1.2. Цель, задачи программы.....	14
1.3. Содержание программы	15
1.4. Планируемые результаты.....	20

РАЗДЕЛ № 2 КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ И ФОРМ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Условия реализации программы	23
2.2. Формы аттестации.....	26

РАЗДЕЛ № 3 КОМПЛЕКС ОЦЕНОЧНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ

МАТЕРИАЛОВ.....	36
3.1. Методическое обеспечение программы	36
3.2. Календарный учебный график.....	40

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

РАЗДЕЛ № 4 ПРИЛОЖЕНИЯ.....

Раздел № 1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Дополнительное образование детей, является важным фактором повышения социальной стабильности и справедливости в обществе посредством создания благоприятных условий, для успешности каждого ребенка независимо от социально-экономического статуса семей. Важность такого образования – выполнять определенные функции «социального лифта» для большей части детей, которые не получают необходимого объема или качества образовательных ресурсов в школах или семье. Тем самым дополнительное образование – компенсирует эти недостатки, или предлагает другие возможности для пополнения знаний и достижений детьми, определенно новых и качественных результатов.

Наряду с этим, как важному фактору формирования личности всегда уделялось большое внимание трудовому обучению. Приобретенные знания и навыки в объединениях по интересам очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Формирование готовности к самореализации в системе социальных отношений становится одной из важных задач современной педагогики, потому что современный ребенок более инфантильный, не совсем стремящийся к активной позиции в этом смысле.

Одним из важных условий социальных отношений и качественной социализации является освоение необходимых в повседневной жизни умений и знаний социально-бытовой деятельности.

Данная программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами по дополнительному образованию детей:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 06.02.2020) «Об образовании в Российской Федерации»;

- СанПиН 2.4.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Стратегия развития воспитания в РФ до 2025 года (Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. №996-р г.)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приказ Мин просвещения России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» от 09.11.2018 г. №196;

- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ, включая разноуровневые программы (письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 г. № 09-3242)

- Программа развития ФГБОУ «ВДЦ Океан» на 2014-2020 гг., утвержденная распоряжением Правительства РФ от 16.12.2014г. № 2539-р

- Устав ФГБОУ ВДЦ «Океан»;

- Положение о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе ВДЦ «Океан» (утверждено приказом директора ВДЦ «Океан» 01.03.2018 г.).

Программа имеет социально-гуманитарную направленность.

Актуальность

Обоснованием актуальности программы стали, следующие позиции:

1. Важным фактором формирования личности является трудовое воспитание. Приобретенные знания и навыки в объединениях по интересам очень помогают детям в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии. Вместе с тем известно, что трудовой воспитание тогда дает результаты, когда становится источником радости. Ресурс дополнительного образования создает такую возможность в процессе освоения предлагаемых трудовых действий.

2. Мы живем в эпоху скоростей. С каждым днем окружающий мир набирает обороты. Ускоряется ритм жизни и количество дел, которые необходимо успеть каждому человеку. Нестабильность мира является серьезным стрессогенным фактором, влияющим на качество жизни. На фоне длительного воздействия стресса, внутренний конфликт может привести к нарушению различных процессов в организме. Питание - один из ключевых моментов, из которых складывается понятие «здоровый образ жизни». Удовлетворение голода является одним из самых важных инстинктов организма, так как он гарантирует сохранение жизни. Следовательно, от того, что мы едим, в каком количестве, когда и каким образом, зависит наша жизнь во всех ее проявлениях и аспектах. Вот поэтому своевременный прием пищи, знания и умения основ технологии приготовления, приобретают социально значимый аспект, который раскрывается в программе Кулинарная студия «Мастер-Шеф».

3. Вместе с тем, одной из глобальных проблем современного общества является сложная демографическая ситуация, в которой немаловажная роль отводится семье. Этот институт претерпевает серьезные трансформации: нестабильность, краткосрочность, ослабление воспитательной функции. 30 % распада семей, случаются из-за отсутствия домашней, комфортной обстановки семейного очага. Издавна именно семья была местом уюта и

комфорта, семейного очага, а кухня – местом притяжения. К сожалению, в широкой педагогической практике не говорится про то, что умение вести хозяйство, вкусно готовить, правильно питаться – один из факторов крепости семьи.

4. Формирование готовности к самореализации в системе социальных отношений становится одной из важных задач современной педагогики. Сегодняшняя молодёжь, школьники не в полном объеме владеют и знают тонкости бытового и домашнего хозяйства. Школьное образование недостаточно готовит учащихся к самостоятельной жизни, способствуя их адаптации в социально-бытовой деятельности.

Для того, чтобы помочь обучающимся овладеть навыками самообслуживания, умениями приготовления пищи, расширить их знания о технологии приготовления блюд, познакомить с национальными кухнями и была написана данная программа. Содержание программы включает следующие аспекты: развитие технологических знаний и умений в области кулинарии, формирование культуры здорового образа жизни в социально-бытовой деятельности, культуры поведения за столом, значение умения приготовления пищи и самообслуживания.

Программа в процессе деятельности воспитывает ответственное отношения к труду и результатам труда, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий общественного питания и результатам их труда, что создает основу, фундамент для профессиональной последующей подготовки. Опыт, приобретенный на занятиях, способствует самоактуализации личностных смыслов в социально-бытовой деятельности.

Отличительные особенности программы

Образовательная программа Кулинарная студия «Мастер-Шеф» реализуется с учетом конкретных условий ФГБОУ ВДЦ «Океан»:

- кратковременность обучения;
- погружение в режим интенсива;

- разноуровневый, разновозрастной состав;
- сборный состав группы (отряды, делегации).

Характерные особенности программы:

1. Взаимозаменяемость тем между собой внутри программы;
2. Связь с жизнью – реализуется через соединение обучения с производством подразделения Центра (отдел питания). Процесс приготовления блюд происходит в соответствии с составленными ведущим технологом Центра и утвержденными технологическими картами, проработанными на занятиях (соблюдая СанПиНы);
3. Уникальностью программы является, возможность готовить по идеям обучающихся для определенных форматов, выставок Центра;
4. Программа учитывает индивидуальные интересы обучающихся, способствует развитию их инициативности, поддерживает творчество.

Новизна программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф» заключается в применении интеграции знаний. Так, например, в рамках профильных смен, разработан и применяется курс из раздела молекулярная кухня. Химия и физика плотно связаны с кулинарией, изменяющие консистенцию и форму продуктов до неузнаваемости, посредством химического состава и агрегатного состояния продукта. На занятиях изучаются основные понятия, принципы, инструменты, продукты, имеющие отношения к данной области кулинарии. Реализуются практические занятия по приготовлению блюд молекулярной кухни. Принципы молекулярной кулинарии могут быть полезны и в повседневной жизни при работе с традиционными продуктами.

Работа с иностранными гостями в рамках отдельных занятий, раскрывает возможность общения, происходит обмен опытом в кулинарной области между детьми России и стран АТР.

Особенность пребывания детей в летний период младшего школьного возраста (5-9 лет), на площадке ВДЦ «Океан», позволяет проводить совместные мастер-классы обучающего, познавательного характера, старшими участниками программы для младших.

Адресат программы. Школьники из субъектов Российской Федерации 12-17 лет, участники образовательных программ ВДЦ «Океан».

Особенности организации образовательного процесса.

Программа разработана на 14 занятий. Продолжительность одного занятия 1 час 20 минут (2 часа).

Форма обучения: практические занятия. Специфика ведения занятий содержит материал по темам: изучение расчета и подбора продуктовой корзины для приготовления блюда, процесс приготовления, снятие пробы (дегустация); сервировка стола и одновременно закрепление на практике правил поведения за столом. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартук и косынки для девочек, фартук и одноразовой шапочки для мальчиков, одноразовых перчаток, бахил.

Структура занятий: организационный момент (сверка детей по журналу); актуализация знаний по теме, объяснение алгоритма (технологии) приготовления блюда. Вводный инструктаж, подготовка к практической работе: деление группы на бригады, выбор бригадира, подготовка группы детей к практической работе согласно санитарно-гигиеническим требованиям. Подготовка продуктов, инструментов и оборудования. Практическая работа. Уборка рабочих мест. Сервировка стола, дегустация. Подведение итогов работы, уборка посуды.

Теоретико-методологическое обоснование программы.

Программа основывается на личностно-ориентированном и системно-деятельностном подходах. Применение подходов на занятиях по программе Кулинарная студия «Мастер-Шеф» — это методологическая ориентация в педагогической деятельности, которая позволяет посредством опоры на систему понятий, идей и способов действий обеспечивать и поддерживать процессы самопознания и самореализации личности ребенка, развитие его индивидуальности. Согласно Концепции дополнительного образования, основополагающими аспектами являются: обеспечение адаптации к жизни в

обществе, профессиональная ориентация, формирование самостоятельно действующей нравственно гармоничной личности, отвечающей за выбор своего жизненного пути, творческая реализация своих способностей, стремления и отношения во всех сферах взаимодействия. Программа Кулинарная студия «Мастер-Шеф» направлена на возможность самореализации и привитие обучающимся трудовых навыков, навыков самообслуживания (умения приготовить пищу для себя и близких, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), дом.

1.2. Цель, задачи программы

Цель программы: содействовать развитию у обучающихся технологических знаний и умений в области кулинарии, как средство самоактуализации в социально-бытовой деятельности.

Задачи:

Воспитательные:

1. Формировать целостное представление о сущности кулинарии как области общественного питания.

2. Прививать практические умения самообслуживания в области питания.

Развивающие:

1. Актуализировать личностный смысл в социально-бытовой деятельности.

2. Развивать коммуникативные навыки в совместной работе.

Обучающие:

1. Формировать представления о технологии приготовления блюда.

2. Обучить технологии приготовления и подачи блюда.

1.3. Содержание программы

Учебный план

№	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы аттестации/ контроля	
		Все го	Тео рия	Пр акт ика		
1.	Раздел: «Введение в программу»	2	1,5	0,5		Педагогическое наблюдение, отслеживание, опрос, тестирование, проблемная ситуация, совместная предметно-практическая деятельность
1.1	Тема: «Вводное занятие». Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности. (занятие №1)	1	1	0	Анкетирование. Мини-опрос.	
1.2	Тема: «Кухня и её оборудование». Процесс приготовления крутонов. (занятие №2)	1	0,5	0,5	Дегустация	
2.	Раздел: «Технология приготовления пищи»	16	4	12		Педагогическое наблюдение, отслеживание, опрос, тестирование, проблемная ситуация, совместная предметно-практическая деятельность
2.1	Тема: «Русская кухня». Процесс приготовления блинов.	2	0,5	1,5	Анализ готового блюда. Дегустация. Мини - выставка. Устный отчет. Дальнейшее планирование работы.	
2.2	Тема: «Бутерброды. Канапе». Закуски.	2	0,5	1,5	Дегустация	
2.3	Тема: «Фигурная нарезка овощей, винегрет».	2	0,5	1,5	Дегустация. Мини-выставка. Устный отчёт	

2.4	Тема: «Дальний Восток угощает - роллы!».	2	0,5	1,5	Дегустация. Мини-выставка. Устный отчёт	
2.5	Тема: «Виды фруктовых закусок». Фруктовый ёж	2	0,5	1,5	Дегустация. Мини-выставка. Устный отчёт	
2.6	Тема: «Блюда из картофеля».	2	0,5	1,5	Дегустация	
2.7	Тема: «Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы-позы)»	2	0,5	1,5	Дегустация. Наблюдение	
2.8	Тема: «Блюда из теста». Шарлотка.	2	0,5	1,5	Дегустация. Тест	
3.	Раздел «Профессиональная этика в сфере индустрии гостеприимства»	6	2,5	3,5		Педагогическое наблюдение, отслеживание, опрос, тестирование, проблемная ситуация, совместная предметно-практическая деятельность
3.1	Тема: «Общие требования и правила сервировки стола».	1	0,5	0,5	Наблюдение	
3.2	Тема: «Общие правила этикета за столом»	1	0,5	0,5	Тестовый опрос	
3.3	Тема: «Профессиональная проба»	2	0,5	1,5	Тест	
3.4	Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от Мастер-Шефа	2	1	1	Комплексный зачёт	
	Итого	24	8	16		

Содержание учебного плана

Раздел 1: «Введение в программу».

1.1 Тема: «Вводное занятие». Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности.

Теория. Кулинария. История развития. Правила безопасности на занятиях. Правила эвакуации при пожаре. Правила пользования нагревательными приборами (электрической плитой, блинницей, чайником). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

1.2 Тема: «Кухня и её оборудование». Процесс приготовления крутонов.

Теория. Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование чёрствого хлеба для приготовления различных блюд.

Практика. Мастер-класс «Выпекаем крутоны (сухарики)».

Раздел 2: «Технология приготовления пищи».

2.1 Тема: «Русская кухня». Процесс приготовления блинов.

Теория. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни. История блинов.

Практика. Мастер-класс «Выпекание блинов».

2.2 Тема: «Бутерброды. Канапе». Закуски.

Теория. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практика. Мастер-класс «Готовим канапе».

2.3 Тема: «Фигурная нарезка овощей, винегрет».

Теория. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей.

Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Санитарно-гигиенические правила при работе с различными продуктами при приготовлении салатов. Способы нарезки овощей. Виды салатов.

Практика. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления. Оформление салата «Винегрет».

2.4 Тема: «Дальний Восток угощает – роллы!».

Теория. История блюда. Отличие суши от роллов. Морская капуста.

Практика. Самостоятельная работа. Оформление роллов.

2.5 Тема: «Виды фруктовых закусок». Фруктовый ёж.

Теория. Фруктовые закуски. Правила нарезки и способы подготовки, чистки фруктов.

Практика. Оформление индивидуального и коллективного фруктового ежа.

2.6 Тема: «Блюда из картофеля».

Теория. Питательная ценность картофеля. Драники. Приготовление. Состав теста для вареников с картофелем и способ его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Питательная ценность картофеля. Определение качества картофеля. Санитарно-гигиенические правила при работе. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

Практика. Мастер-класс «Вареники с картофелем» или «Драники».

2.7 Тема: «Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы-позы)».

Теория. Виды и блюда национальных кухонь.

Практика. Мастер-класс по приготовлению блюда. Приёмы лепки. Способы лепки.

2.8 «Блюда из теста». Шарлотка.

Теория. Виды теста. Санитарно-гигиенические правила при работе с тестом. История возникновения пиццы. Использование наполнителей в

блюде, их ассортимент (грибная, рыбная, мясная, овощная). Технология нарезки продуктов, подачи готового блюда.

Практика. Мастер-класс «Шарлотка с яблоками» или «Пицца».

Раздел 3: «Профессиональная этика в сфере индустрии гостеприимства».

3.1 Тема: «Общие требования и правила сервировки стола».

Теория. Последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практика. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

3.2 Тема: «Общие правила этикета за столом».

Теория. Этикет. Виды этикета. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.

Практика. Проработка правил поведения за столом, демонстрация.

3.3 Тема: «Профессиональная проба».

Теория. Классификация предприятий общественного питания. Профессии в общественном питании, предъявляемые к ним требования.

Практика. Составление технологической карты к блюду по выбору группы. Составление меню.

3.4 Тема: Подведение итогов работы. Зачётная деятельность.

Советы и идеи от Мастер-Шефа.

Теория. Подведение итогов работы. Необычные идеи, жизненные хитрости (лайфхаки на кухне), кулинарные гаджеты. Способы их применения. Лучшие новинки кулинарии.

Практика. Итоговая анкета. Зачёт. Комплексная итоговая анкета. Защита (если требует программа смены) проекта.

1.4. Планируемые результаты

Программа Кулинарная студия «Мастер-Шеф» имеет свои результаты с учётом задач и результатов, описанных в Федеральном государственном образовательном стандарте.

Личностный результат:

1. Пробуждение или укрепление интереса к сущности в области кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата.

2. Приобретение собственного опыта на кухне как основы обучения и познания.

3. Формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации (выбор профессии общественного питания).

Метапредметный результат:

1. Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.

2. Освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии.

Межпредметные связи, в т. ч. со следующими предметами:

- математика (расчёты продуктов по весу);
- русский язык (защита, презентация блюд: обогащение словарного запаса, развитие устной речи);
- изобразительное искусство (построение композиции из овощей, фруктов, дизайн подачи блюда);
- химия, физика (молекулярная кухня).

Обучающиеся будут знать:

- способы приготовления блюд;
- правила техники безопасности при тепловых кулинарных обработках;

- санитарно-гигиенические требования;
- особенности и виды национальной кухни;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом, правила пользования столовыми приборами,
- правила приема гостей;
- основные требования на соответствие квалификации профессий общественного питания;

Обучающиеся будут уметь:

- устанавливать последовательность выполнения технологических операций (процесс, планирование);
- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
- выполнять приемы тепловой кулинарной обработки;
- выполнять работу согласно времени;
- украшать готовое блюдо;
- готовить изделия из теста;
- сервировать стол;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования;
- соблюдать правила по технике безопасности на кухне;
- организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы.

Предметный результат:

1. Умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления блюд, изделий из теста, фруктов, овощей.

2. Освоение обучающимися специфических, профессиональных умений: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне.

3. Знания подбора продуктовой лавки для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки.

4. Бытовые умения необходимые для полноценной социально-бытовой деятельности.

5. Умения самостоятельного приготовления блюд.

РАЗДЕЛ № 2 КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ И ФОРМ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Условия реализации программы

Программа предполагает наличие определенных организационно-педагогических условий:

- наличие учебного кабинета, соответствующего санитарным нормам и требованиям пожарной безопасности, оснащённого инструкциями по охране труда и технике безопасности;

- педагог, обладающий знаниями и умениями в области кулинарной индустрии, увлечённого своей профессией, постоянно обучающегося и стремящегося увлечь за собой обучающихся;

- обучающиеся, не обладающие специальными знаниями и умениями в области кулинарии;

- средства, используемые в процессе реализации программы, в том числе:

- технологические столы для приготовления блюд;

- посуда, столовые приборы;

- кухонный гарнитур со шкафами;

- ученическая зона со столами и стульями;

- электротехника для приготовления пищи.

Программа корректируется с учетом возраста детей. Количество участников программы в группе 12-14 человек (оптимальное).

Кадровое обеспечение - для эффективной реализации программы применяется интеграция с педагогами таких образовательных отраслей, как химия, искусство, история.

Ресурсное обеспечение - эффективность программы повышается при возможности проведения экскурсии для участников программы на учебно-производственные комбинаты, столовые дружин.

Программа общедоступна. Для более успешной реализации программы в помощь обучающим предлагается информационное обеспечение: схемы, технологические карты, инструкции, дидактические материалы, книги,

инструкции, ресурсы интернет источников, фотографии, иллюстрации, картины, планы, конспекты занятий, анкеты, тесты.

Раздаточный материал: виды канапе, виды посуды, виды столовых приборов, виды сервировки стола, инструменты и оборудование для молекулярной кухни.

Список, рекомендованный обучающимся, для усвоения программы:

1. Брауни Джулиан. Быстро. Просто. Вкусно. – М.: ООО – Пентакл, 2008. – 319 с.

2. Девигон Жан – Пьер. Золотые рецепты кулинарии. – М.: ООО – Эксмо, 2013. – 246 с.

3. Жан - Клод Годон Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст – Пресс, 2004. – 160 с.

4. Зданович Л.И. Кулинарный словарь – М.: Вече – 2001. – 400 с.

5. Ингрэм Кристина (перевод У.В. Сапциной) «Салаты. Классические. Экзотические. Фруктовые» – М.: «Росмэн», 2005. – 96 с.

6. Кардиролла Мануэла – Барцетти Серджо. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: Ниола – 21 век, 2010. – 120 с.

7. Кузнецова Маргарита Украшения блюд. Цветы из овощей. – М.: Олма – Пресс, Инвест, 2004. – 143 с.

8. Лемкуль Л. Праздничный стол Екатеринбург. – М.: У- Факторио, 2003. – 287 с.

9. Мюллер Марианна Праздник на столе, Украшения из овощей. Фантазии из фруктов и сладостей. – М.: Ниола – 21 век, 2003. – 160 с.

10. Наракенапитадж Премалал. И съесть - то жалко. – М.: Урал Л.Т.Д., 2003. – 127 с.

11. Пособие, иллюстрированное пошаговое руководство. Карвинг. Мастер – класс Похвалина Галина. Праздничный стол. Серия «Сам себе повар», – М.: Аркаим Урал Л.Т.Д., 2004. – 120 с.
12. Репина В.Н. Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2003. – 80 с.
13. Степанова И. Фантазии из булочек – М.: Эксмо, 2006. – 66 с.
14. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов – М.: Эксмо, 2006. – 129 с.
15. Степанова И. Веселые бутерброды – М.: Эксмо, 2006. – 66с. Серия повар и поваренок. Классические закуски для фуршета – М.: Эксмо, 2005. – 32 с.
16. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. Сборник – М.: Аст – Пресс Книга, 2005. – 302 с.

2.2 Формы аттестации

Наиболее распространенными формами контроля/аттестации в студии являются:

- **выставка** — это форма итогового контроля, осуществляемая с целью демонстрации уровня мастерства, культуры, техники исполнения приемов. В данной форме демонстрируется тема: «Сервировка стола». Варианты готовых блюд.

- **демонстрационный мастер-класс**. Проводится на итоговой выставке Центра. Цель: демонстрация желающими участниками образовательной программы, одной из тем пройденного материала (приемы, способы, техника исполнения). Показательные темы занятий: «Канapé», «Фруктовый еж», «Овощная, фруктовая нарезка», «Карвинг». По итогам лучшим участникам выдаются сертификаты за участие.

- **зачет** - форма итогового контроля с целью отслеживания знаний, умений. Строится на индивидуальных билетах, состоящих из двух вопросов по теории и одного практического задания по пройденному материалу обучения.

- **тестовые, контрольные, срезовые задания** (устный опрос, письменный опрос, тестирование). В ходе такого плана заданий обучающиеся выполняют индивидуальные контрольные задания (теоретические и практические) в устной или письменной форме (тестирование, анкетирование, составление рецепта). Применяется взаимопроверка знаний и умений в мини-группах (бригадах), проводится фронтальная беседа со всей группой обучающихся.

- **конкурс «Кулинарный поединок»** - форма итогового контроля/аттестации, которая проводится с целью определения уровня усвоения содержания образовательной программы. Так же данная форма имеет место быть в рамках профильных смен в студии, выявления наиболее способных и талантливых участников программы. Может проводиться по любой номинации в области кулинарии.

- **демонстрационные индивидуальные мастер-классы.** Цель: трансляция имеющего или приобретенного опыта, знаний, умений в рамках программы участниками. Такая форма проводится в открытом смотровом доступе для всех участников Центра.

- **проект.** Реализация данной формы и подведение итогов осуществляется по окончании занятий в студии. Тема проекта, может быть своя, выбранная обучающимися.

- **защита рецептов.** Домашнее задание на самостоятельное выполнение (в кубрике). Цель данной итоговой формы контроля: просветительская работа для других участников Центра, пополнение рецептами поварской книги студии. Трансляция своего опыта, закрепление компетенции публичного выступления.

Дегустация – анализ готового блюда.

Реализация программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф» для проверки знаний, умений предусматривает следующие виды педагогического контроля:

-**входной контроль,** направлен на выявление уровня подготовки обучающихся на начало обучения, дает информацию об уровне теоретической и технологической подготовки. Предлагается входная анкета.

-**текущий (промежуточный) контроль,** осуществляется с целью контроля усвоения предыдущего или текущего материала по темам. Предлагаются тестовые задания по теме занятия.

-**итоговый,** проводится по окончании изучения программы, с целью выявления усвоения обучающимися программного материала. Форма проведения - зачёт. По его итогам в соответствии с уровнем обученности, учащиеся получают сертификат за участие или диплом за успешное освоение курса Кулинарной студии «Мастер-Шеф».

Мониторинг результатов осуществляется с помощью: критериев и показателей, которые помогают определить:

-уровни обученности, усвоения обучающимися содержания программы;

-результаты педагогического наблюдения за процессом обучения и индивидуальным прогрессом обучающегося в ходе усваивания материала, преодоления возникающих трудностей.

Критерии и показатели освоения программы

№	КРИТЕРИЙ	ПОКАЗАТЕЛЬ
1	Знание технологии приготовления блюд	1.Качество приготовления блюда 2.Количество человек, освоивших учебный материал 3.Самооценка знаний о технологии приготовления блюда
2	Наличие умений приготовления и подачи блюд	1.Самостоятельность в процессе приготовления блюда 2.Практика приготовления и подачи блюда 3.Самооценка умения приготовления и подачи блюда
3	Появление личностного смысла в организации социально-бытовой деятельности	1.Интерес к кулинарии, как области самореализации в социально-бытовой деятельности 2.Стремление к самообслуживанию и развитию жизненной компетентности 3.Понимание социального значения технологических знаний и умений в области кулинарии 4.Выполнение санитарно-гигиенических требований
4	Коммуникативные умения	1.Умения слушать собеседника понимать

	и/ или принимать его точку зрения 2. Умения формулировать высказывания, задавать вопросы по рабочей ситуации и учебной задачи в бригаде 3. Доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением.
--	---

Динамика уровней освоения программы

Критерий	Показатель	Низкий 0%-30%	Средний 30%-50%	Высокий 50%-100%
Знание технологии приготовления блюд	1. Качество приготовления блюда	Блюдо имеет грубые технологические погрешности. Несовместимость продуктов.	Не ровно нарезаны ингредиенты. Есть нарушения технологии, не влияющие на изменения вкусовых качеств блюда.	Аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления
		0% участников	9 %	91%
	2. Количество человек, освоивших учебный материал	5%	10%	85%
	3. Самооценка знаний о технологии приготовления блюда	5%	15%	80%

Критерий «Наличие умений приготовления и подачи блюд»

Критерий	Показатели	Низкий 0-30%	Средний 30-50%	Высокий 50-100%
Наличие умений приготовления и подачи блюд	1. Самостоятельность в процессе приготовления блюда	10% участников	10%	80%
	2. Практика приготовления и подачи блюда	5%	15%	90%
	3. Самооценка умения приготовления и подачи блюда	5%	15%	85%

Критерий «Появление личностного смысла в организации социально-бытовой деятельности» оценивается на основе рефлексивных откликов:

Критерий	Показатели	Низкий 0-30%	Средний 30-50%	Высокий 50-100%
«Появление личностного смысла в организации социально-бытовой деятельности»	1. Интерес к кулинарии, как области самореализации в социально-бытовой деятельности	0% участников	0%	100%
	2. Стремление к самообслуживанию и развитию жизненной компетентности	0%	0%	100%
	3. Понимание социального значения технологических знаний и умений в области кулинарии	3%	5%	82%

Критерий «Коммуникативные умения»

Критерий	Показатели	Низкий 0-30%	Средний 30-50%	Высокий 50-100%
«Коммуникативные»	1. Умения слушать собеседника	0%	0%	100%

умения»	понимать и/или принимать его точку зрения			
	2. Умение формулировать высказывания, задавать вопросы по рабочей ситуации и учебной задачи в бригаде.	5%	25%	70%
	3. Доброжелательное отношение к другим учащимся, стремление помочь или подсказать, поделиться ингредиентами или инструментами, желание выполнять коллективные работы или руководить их выполнением.	0%	5%	95%

Описание контроля

Входной контроль осуществляется на вводном занятии. Проводится беседа о мотивации выбора студии, степени увлечения кулинарным искусством. Она позволяет определить эмоциональное состояние обучающихся и настроить участников программы на ее положительное восприятие. В течение смены идет включенное педагогическое наблюдение педагога. Делается анализ, сопоставление, обобщение на предмет восприятия материала по программе обучения.

Текущий контроль включает в себя следующие формы работы: задания по подготовке своего рецепта, тестовые задания по теме, ситуативные задачи, проблемная ситуация.

Итоговый контроль. На итоговом занятии обучающиеся участвуют в итоговом зачете по результатам обучения в студии. Форма – зачет по билетам пройденных тем. Кроме этого, заполняется итоговая анкета по удовлетворенности работы в студии, оцениванию своих способностей в кулинарном искусстве, чему научили занятия, пригодиться ли полученный опыт в жизни. Кроме зачёта, применяются формы, описанные выше в тексте.

По итогам смены педагогом заполняется «Аналитическая записка по результатам работы Кулинарной студии «Мастер-Шеф». В ней сведен весь обработанный материал рефлексии для более полного информирования по каждому обучающемуся, кроме этого, указываются такие данные как: сохранность коллектива (количество занимающихся на начало и конец смены), количество выполненных мастер-классов, принявших участие в выставке, количество учащихся прошедших итоговый зачет.

Одной из форм оценки является организованный просмотр выполненных блюд (выставка-презентация). Коллективная демонстрация, обсуждение и анализ выполненных работ приучают обучающихся справедливо и объективно оценивать свою работу и работы других (коммуникативные умения), радоваться не только личному успеху, но и общей удаче.

Работы, выполненные обучающимися, оцениваются по критериям качественной оценки работ:

1. Самостоятельность в работе:

- блюдо, приготовленное самостоятельно;
- самостоятельный выбор дизайна блюда;
- выполнение работы с небольшими корректировками педагога.

2. Трудоемкость:

- сложное блюдо;
- достаточно сложное блюдо;
- «изюминка» в исполнении;
- простота и доступность, обычность, следуя шаблону.

3. Креативность:

- самостоятельное составление творческой подачи блюда;
- работа выбрана по шаблону.

4. Качество приготовления блюда:

- аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления;
- есть нарушения технологии, не влияющие на изменения вкусовых качеств блюда;
- блюдо имеет грубые технологические погрешности;
- не ровно нарезаны ингредиенты;
- несовместимость продуктов.

По итогам занятий и зачётной деятельности, уровень обученности у участников программы соответствует трем уровням: высокий, средний, низкий.

Разнообразие умений (предметный результат):

Высокий: имеет четкие кулинарные умения, умеет правильно использовать инструменты.

Средний: имеет отдельные кулинарные умения, умеет правильно использовать инструменты.

Низкий: имеет слабые кулинарные умения, отсутствует умение использовать инструменты.

Глубина и широта знаний (предметный результат):

Высокий: имеет широкий кругозор знаний по программе, темам, владеет необходимыми понятиями, использует дополнительный материал, грамотно отвечает на вопросы анкет.

Средний: имеет неполные знания по содержанию курса, темам, оперирует специальными терминами, не применяет дополнительную литературу, не совсем полно дает пояснения к вопросам по анкетам.

Низкий: недостаточны знания по содержанию программы, знает отдельные темы, понятия, ингредиенты.

Позиция активности в обучении и устойчивого интереса к деятельности (личностный результат):

Высокий: проявляет активный интерес к деятельности, стремится к самостоятельной творческой активности, оказывает помощь другим.

Средний: проявляет интерес к деятельности, настойчив в достижении цели, проявляет активность на определенных этапах работы.

Низкий: не активен, выполняет работы только по конкретным заданиям педагога.

Разнообразие творческих достижений (личностный результат):

Высокий: стремится поучаствовать в выставке, провести личный мастер-класс, написать кулинарный рецепт.

Средний: участвует в выставке, но без желания.

Низкий: не желает участвовать в выставке.

Познавательные способности (метапредметный результат):

Высокий: обладает творческим воображением, четко отвечает на поставленные вопросы, точность в нарезке компонентов, обладает творческим воображением, устойчивое внимание, хорошее развитие моторики рук.

Средний: четко воспринимает формы и величины, недостаточно развита моторика рук, репродуктивное воображение с элементами творчества, знает ответ на вопрос не может оформить мысль, не всегда может сконцентрировать внимание.

Низкий: не всегда может соотнести размер и форму, слабая моторика рук, воображение репродуктивное.

Характер отношений в коллективе (метапредметный результат):

Высокий: высокая коммуникативная культура, принимает активное заинтересованное участие в делах группы.

Средний: имеет коммуникативные качества, но часто стесняется принимать участие в делах группы.

Низкий: низкий уровень коммуникативных качеств, нет желания общаться в коллективе.

Выполнение санитарно-гигиенических требований (метапредметный результат):

Высокий уровень: собственная организация деятельности, без напоминания педагога выполняет санитарно-гигиенические нормы.

Средний: выполняет санитарно-гигиенические требования не постоянно или после напоминания.

Низкий: отказывается полностью или очень редко соглашается выполнять санитарно-гигиенические требования.

Раздел № 3. КОМПЛЕКС МЕТОДИЧЕСКИХ И ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

3.1. Методическое обеспечение программы

Содержание программы сориентировано на воспитание, формирование, приобретение и активное использование опыта, знаний в области кулинарии. Умению планировать свою деятельность, корректировать и оценивать результаты труда, применять полученные навыки, знания и информацию в любой области кулинарии.

Изготовление материального продукта (кулинарных изделий, блюд) рассматривается как сумма технологических действий, направленных на формирование эстетических и утилитарных функций, умений самообслуживания. Одним из основных методов, стимулирующих процесс обучения, является вовлечение обучающихся в активную сферу деятельности от механической обработки до готового кулинарного изделия и выполнение творческих проектов на выставках детского творчества.

Также широко применяемыми методами при проведении занятий являются объяснение и рассказ.

При объяснении теоретические сведения даются в момент ознакомления, актуализации с новым материалом по темам программы, перед выполнением практических работ, для последовательного проведения трудовых операций. Применяются наглядные пособия: плакаты, раздаточный материал, инструкционные карты, технологические карты, кулинарные книги, Интернет, мультимедиа.

Рассказ используется для изложения материала по темам, алгоритму приготовления блюд, по правилам хорошего тона, правилам поведения за столом, сервировке стола и т. д.

К творческой деятельности можно отнести работу с кулинарными книгами, интернет ресурсами, по сбору информации по истории и приготовлению, оформлению блюд, сервировке стола, правил поведения за столом, этикет, правил хорошего тона, а также само выполнение творческих

проектов в соответствии с их выбранными темами и объектами. Кроме этого, подбор обучающимися ярких и нестандартных рецептов блюд с дальнейшим размещением их в поваренной книге рецептов Кулинарной студии.

На первых занятиях учебного процесса для освоения рабочих приемов, трудовых операций по изготовлению блюд применяется фронтальная форма организации учебного процесса. Все обучающиеся выполняют одинаковые учебно-трудовые задания. Необходимым условием для организации фронтальной работы является наличие соответствующего материала, инструментов и оборудования для всей группы. Например, работа с колющими столовыми приборами, правила пользования ножами, приемы резки.

Технологии, применяемые на занятиях:

-технология развивающего обучения (при создании проектов, например Кухни народов Мира или правильное питание);

-проникающая технология (технология сотрудничества);

-информационно-коммуникационные технологии позволяют существенно оптимизировать процесс обучения. Занятия становятся более интересными, эмоционально насыщенными, динамичными и наглядными. В условиях компьютеризации учебный процесс носит творческий характер, активизируется обучение. Компьютерные технологии дают возможность изучать материал на качественно новом уровне;

Тип занятий: комбинированный, предметно-практическая деятельность, на которой соединяются элементы теоретических и практических знаний.

Принципы:

-принцип самоактуализации (поддержание стремления у учащихся к проявлению и развитию своих природных и социально приобретенных возможностей (на кухне));

-принцип индивидуальности (учет не только индивидуальных особенностей учащегося, но и мотивирование на их дальнейшее развитие;

учет психологических особенностей в индивидуальной работе с каждым учащимся для варьирования образовательного процесса);

-принцип коллективизма (введение элементов коллективной деятельности);

-принцип природосообразности и целостности (систематичность и цикличность работы со всеми детьми, одновременный учет возрастных особенностей);

-принцип ценностно-смыслового равенства (взаимосвязь обучения и творчества, общая цель и интересная совместная деятельность);

-непрерывность, принцип преемственности и последовательности (педагог не должен допускать бессистемности, прерывания педагогического процесса);

-принцип наглядности.

Темы занятий могут быть взаимозаменяемые, либо дополняться в зависимости от востребованности, интересов учащихся, тематики программы и календарного месяца проведения занятий.

Каждая тема подразумевает получение обучающимися на занятиях теоретические знания и практические умения, что является неотъемлемой целью данной программы. Помимо теоретических знаний, содержание программы предполагает процесс изучения приготовления разных блюд, то есть практические мастер-классы.

Для занятий в студии, обучающимися заводится тетрадь, блокнот, куда записываются рецепты блюд и порядок их приготовления, это является работой на последствие после занятий. Остальная информация не фиксируется, а запоминается на слух и зрительную память, большая часть времени уделяется практической работе. Занятия проходят в кабинете Кулинарная студия «Мастер-Шеф». В нем имеются две зоны: учебные места, где обучающиеся приобретают теоретические знания, и рабочая зона с необходимым оборудованием для проведения практических работ.

На первом вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия с помещением (студией), где имеется всё необходимое для работы: оборудование, специальные технологические столы, кухонный гарнитур на специальной площади кухни, посуда, инвентарь, электропечь, холодильник. Обучающимся демонстрируется, где, что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Далее следует экскурсия в столовую Центра на кухню, где повара-профессионалы, шеф-повар демонстрируют производственное оборудование и рассказывают о его назначении, объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь. Затем обучающиеся возвращаются в студию и знакомятся с вводным инструктажем по технике безопасности и пожарной безопасности. Теме техники безопасности, санитарно-гигиеническим нормам уделяется время на каждом занятии. Обучающиеся знают о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером, холодильником).

Оценочные материалы в приложении.

3.2 Календарный учебный график

№	День	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма аттестации / контроля
1	1 день	Беседа	1	Вводное занятие	Учебный кабинет	Анкетирование Мини-опрос. Дегустация
2	2 день	Беседа, практическое занятие	1	Кухня и её оборудование. Процесс приготовления крутонов	Учебный кабинет	Дегустация
3	3 день	Практическое занятие	2	Русская кухня. Процесс приготовления блинов	Учебный кабинет	Дегустация
4	4 день	Практическое занятие	2	Бутерброды. Канапе. Закуски.	Учебный кабинет	Дегустация
5	5 день	Практическое занятие	2	Фигурная нарезка овощей, винегрет.	Учебный кабинет	Дегустация. Тест
6	6 день	Практическое занятие	2	Дальний Восток угощает - роллы!	Учебный кабинет	Дегустация. Тест
7	7 день	Практическое занятие	2	Виды фруктовых закусок. Фруктовый ёж	Учебный кабинет	Дегустация. Мини-выставка.
8	8 день	Практическое занятие	2	Блюда из картофеля	Учебный кабинет	Дегустация
9	9 день	Практическое занятие	2	Национальная кухня. Бурятская кухня (буузы)	Учебный кабинет	Дегустация. Наблюдение
10	10 день	Практическое занятие	2	Блюда из теста. Шарлотка	Учебный кабинет	Дегустация. Тест
11	11 день	Беседа	1	Общие правила сервировки стола	Учебный кабинет	Наблюдение
12	12 день	Беседа	1	Общие правила этикета за столом	Учебный кабинет	Тестовый опрос
13	13 день	Беседа. Практическое	2	«Профессиональная проба»	Учебный кабинет	Тестовый опрос

		занятие				
14	14 день	Беседа. Практическое занятие	2	Подведение итогов работы. Зачётная деятельность. Советы и идеи от Мастер-Шефа	Учебный кабинет	Комплексный зачёт

Этапы образовательного процесса	1 смена
Продолжительность учебного периода, неделя	3
Количество учебных дней	14
Возраст детей, лет	12-17
Продолжительность занятия, час	1 час 20 минут (2 часа)
Режим занятия	6 раза/неделю
Учебная нагрузка	24

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Богушева В.С. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. М.: Феникс, 2015.
2. Малоземов С.И. Еда живая и мертвая: 5 принципов здорового питания. М.: Эксмо, 2017.
3. Мотова Е.А. Еда для радости. Записки диетолога. М.: Corpus, 2020.
4. Погожаева А.В. Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Эксмо, 2014.

РАЗДЕЛ № 4. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1

Оценочные материалы

(Предметный результат)

БИЛЕТЫ по итогам обучения в студии

Билет 1

ВОПРОС 1. Перечислите санитарно-гигиенические требования и эстетические требования к организации рабочего места.

ВОПРОС 2. Виды овощей: классификация, питательная ценность, первичная обработка овощей.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 2

ВОПРОС 1. Работники общественного питания личная гигиена работников предприятий общественного питания.

ВОПРОС 2. Виды теста. Технология приготовления бисквитного теста.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 3

ВОПРОС 1. Виды посуды их назначение.

ВОПРОС 2. Технология приготовления СЫРНОГО супа (при реализации в программе). Значение супов в питании.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 4

ВОПРОС 1. Техника безопасности при работе с кухонным электрооборудованием, горячей жидкостью и посудой.

ВОПРОС 2. Простые формы нарезки овощей их кулинарное использование.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 5

ВОПРОС 1. Техника безопасности с режущими предметами.

ВОПРОС 2. Сервировка стола к ужину.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 6

ВОПРОС 1. Сервировка стола к завтраку.

ВОПРОС 2. Классификации предприятий общественного питания.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 7

ВОПРОС 1. Моющие средства. Особенности применения при уходе за разными видами посуды.

ВОПРОС 2. Профессия Технолог общественного питания. Особенности.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 8

ВОПРОС 1. Уход за посудой: Последовательность мытья посуды.

ВОПРОС 2. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 9

ВОПРОС 1. Составить меню обеда. Сервировка стола, согласно меню.

ВОПРОС 2. Условия и сроки хранения бутербродов.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 10

ВОПРОС 1. История и понятие «Кулинария».

ВОПРОС 2. Виды бутербродов. Канапе.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 11

ВОПРОС 1. История бууз.

ВОПРОС 2. Ознакомьтесь со словарём специальных кулинарных понятий, выберите, наиболее часто используемые вами. Прокомментируйте.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 12

ВОПРОС 1. Виды теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом.

ВОПРОС 2. Технологический процесс обработки овощей.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Входная анкета

участников программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф»:

Укажите:

Ф.И.

Возраст

Отряд

Название

смены

Название субъекта РФ, откуда приехали (край, область)

Уважаемый участник программы, ответь, пожалуйста, на наши вопросы, подчеркнув приемлемый для тебя ответ. Твои ответы помогут проанализировать и улучшить работу в студии.

1. Ты пришёл (а) в студию «Мастер-Шеф»: потому, что:

А) очень этого хотел (а);

Б) выбрал (а) эту студию из оставшихся вариантов;

В) не было выбора;

Г) свой ответ

2. Имеется ли у тебя практический опыт в области кулинарии?

А) да (кто и где тебя этому учили?)

Б) нет.

3. Как ты оцениваешь свои способности в предлагаемой деятельности?

А) уверен (а), что у меня всё получится;

Б) надеюсь, что у меня всё получится;

В) вряд ли у меня получится.

Предметный результат

Тестовые задания по итогам освоения программы:

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “П” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

- (....) руки мойте с мылом;
- (....) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- (....) наденьте фартук;
- (....) уберите волосы под головной убор;
- (....) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы. Витамин А содержится в:

- (....) молоке (....) яичном белке
- (....) яичном желтке (....) печени животных
- (....) печени трески

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:

- (....) сахар (....) желатин
- (....) дрожжи (....) маргарин
- (....) пищевая сода

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

- (....) вилки(....) ложки
- (....) хлебница (....) скатерть
- (....) солонка (....) тарелки

5. Чтобы смягчить стук приборов и тарелок по столу, под скатерть кладут:

- (....) тонкий поролон (....) клеенку
- (....) тонкую бумагу (....) шелковую ткань (....) тяжелую мягкую ткань

6. Перед приготовлением рис:

- (....) промывают (....) обжаривают (....) сушат (....) перебирают
- (....) проверяют на наличие вредителей

7. Салат из свежих овощей украшают:

- (...) зеленью (....) искусственными цветами (....) майонезом
- (...) фигурной нарезкой

8. Из дрожжевого теста можно приготовить:

- (...) пироги (....) печенье (....) торт (....) оладьи (....) кулич

9. Консервирующими веществами при заготовке продуктов являются:

- (....) соль (....) пищевая сода
- (....) сахар (....) уксусная кислота
- (....) лимонная кислота

10. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

- (....) варят в воде (....) варят в кожуре
- (....) варят на пару (....) запекают в духовом шкафу
- (....) жарят

11. Салфетку на колени кладут:

- (....) полностью развернутой
- (....) сложенной вдвое с уравненными краями
- (....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней (....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней (....) сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

- (....) невысокими букетами в низких вазах
- (....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах (....) цветами с резким запахом
- (....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

- (....) крахмал (....) ваниль
- (....) агар (....) желатин
- (....) сахар

(Предметный результат)

Ответь, пожалуйста, на вопросы:

1. Основной способ тепловой обработки, применяемый при приготовлении кондитерских изделий:
 - а) варка б) запекание в) выпекание
2. Клейковина — это
 - а) Растворимые белки б) Набухшие в воде белки в) Клейстеризованный крахмал
3. Что произойдет с тестом, если увеличить время замеса: а) станет жидким; б) затянется; в) ничего не произойдет.
4. Температура выпекания песочное тесто:
 - а) 260 – 270 °С б) 190 – 220 °С в) 200 – 210 °С
5. Для приготовления песочного теста используют муку: а) с высоким содержанием клейковины; б) с низким содержанием клейковины; в) второго сорта.

(Предметный результат)

Задание

1. Какие виды теста вы знаете? (дрожжевое и бездрожжевое тесто)
2. Назовите виды бездрожжевого теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста? (Мука)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание)
5. Что такое десерт? (сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи)
6. Какие виды десертов вы знаете? (холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки).

(Предметный результат)

Тест на тему «Кулинария»

1) К горячим супам относятся:

а) окрошка б) борщ в) солянка г) молочный

2) Суп с солеными огурцами и перловой крупой:

а) харчо б) борщ в) рассольник г) солянка

3) Дополните предложение:

Старинный русский суп с капустойщи.....

4) Исключите лишнее:

а) бутерброды б) сэндвичи в) канапе д) тартинки е) крекеры

5) Напишите не менее четырех круп, которые широко применяются

в питании человека

6) Вставьте пропущенное слово:

Макаронные изделия варят, опуская их в соленую воду

7) В качестве разрыхлителей для теста применяются:

а) сахар б) желатин в) дрожжи г) пищевая сода д) мука е) соль ж)

корица

8) Какие питательные вещества входят в состав пищи:

а) белки б) жиры в) углеводы г) вода д) витамины е) минеральные

вещества ж) клетчатка

9) При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх б) слева от тарелки зубцами вниз; в)

справа от тарелки зубцами вниз г) слева от тарелки зубцами вверх;

10) Для приготовления крабового салата необходимо:

а) колбаса б) кукуруза в) горошек г) крабовые палочки д) яйцо е)

перловка ж) редис

11) Укажите необходимую посуду и инструменты для приготовления

теста:

а) сито б) миксер в) мясорубка г) тёрка д) противень е) мерный стакан

ж) кондитерские шприцы

- 12) Что является основным продуктом для приготовления теста?
а) сахар б) дрожжи в) мука г) яйцо д) сода е) масло ж) кефир
- 13) Какого привкуса не должна иметь мука?
а) сладкого б) горького в) солёного г) кислого
- 14) Что используется в качестве разрыхлителя при приготовлении бисквитного теста?
а) сода, погашенная уксусом б) взбитое масло в) взбитые белки г) дрожжи
- 15) Что входит в состав слоёного теста?
а) вода б) мука в) масло г) яйцо д) кефир е) дрожжи
- 16) Какие овощи требуют дополнительной обработки для длительного хранения?
а) репчатый лук б) огурцы в) морковь г) помидоры д) свекла е) картофель
- 17) Маринование это:
а) способ сохранения пищевых продуктов, заключающийся в почти полном удалении влаги из продуктов.
б) это уничтожение микроорганизмов и их спор путем воздействия физических факторов.
в) способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.
- 18) Расставьте в правильном порядке этапы консервирования:
А) закатывание банок б) выемка банок в) заливка маринада или рассола
г) стерилизация банок
д) дополнительная стерилизация е) переворачивание банок ж) закладка овощей

Контрольное тестирование.

Задание

(Предметный результат)

1. Выбрать продукты для приготовления теста для вареников, бууз, пельменей:

- а) мука; д) манка;
- б) вода; е) масло;
- в) молоко; ж) яйцо;
- г) сахар; з) соль;

2. Подобрать к приспособлению его назначение:

- а) тёрка раскатать тесто;
- б) сито натереть продукт;
- в) взбивалка выпекать пирог;
- г) скалка перемешать тесто;
- д) противень просеять муку;

3. Выбрать продукты для приготовления теста для пиццы:

- а) мука; и) дрожжи;
- б) творог; е) масло;
- в) молоко; ж) сода;
- г) сахар; з) соль;
- д) пшено;

Тестирование:

(Предметный результат)

Вопрос 1.

Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов:

- 1) 1-1,5 см
- 2) 2-3 см;
- 3) не имеет значение

Вопрос 2.

Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре:

+2...+6 градусов?

- 1) 5 суток
- 2) 3 месяца
- 3) 3 суток

Вопрос 3.

К бутербродам не относится:

- 1) канапе
- 2) сэндвичи
- 3) пирожное

Вопрос 4.

В оформлении бутербродов лишнее:

- 1) хлеб
- 2) молоко
- 3) масло

(Предметный результат)

Задание

“Корзина вежливости”

- Как вы поступите, если какое-либо приглянувшееся вам блюдо находится далеко от вас? (Попросить соседа подать его).
- Используете вы ноготь или вилку в качестве зубочистки? (Только зубочистку, и то не на виду у всех).
- Если кто-то чихнет, нужно ли сказать ему: “Будьте здоровы”? (Лучше всего не обратить на это внимание).
- Вы подходите к столу и хотите отодвинуть стул для себя или своей соседки. Как вы поступите? (Берем обеими руками за спинку, чуть приподнимаем и отодвигаем).

- Следует ли девочке, садясь на стул, приподнимать юбку, чтобы не измять её? (Поднимать юбку не прилично).

- Что делать, если Вам предложили попробовать незнакомое кушанье? (Хорошо воспитанный человек будет есть каждое предложенное хозяйкой блюдо)

(Личностный результат)

Прием телеграмма

Суть: определяется основное понятие или название темы занятия, например БЛИН, необходимо учащимся расшифровать его, но подобрать слова или сформулировать предложение на каждую букву предложенного слова, которые будут соответствовать их настроению, результату по итогам занятия. Таким образом, оценивается – внутреннее удовлетворение или неудовлетворение занятием и своей работой. Как оценивается – анализ умения кратко формулировать мысль, определять главные мысли, результаты занятия, отношение к занятию.

(Метапредметный результат)

Оценка творческого коллективного проекта (готового блюда)

Показатель качества	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Оформление блюд
Оценка					

Результативность образовательного процесса

Примеры итогов реализации образовательной программы в студии
(Личностный результат)

Смена 11, программа «Шоу-Мастер», 2019 год, группа 12 человек

Юный кулинар! Оставь, пожалуйста, свои впечатления по
данным мастер-классам:

«КРУТОНЫ»

1. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):
 - впервые 7
 - уже был опыт самостоятельного приготовления 3
 - готовил с кем-то 2

«БЛИНЫ»

2. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):
 - впервые 1
 - уже был опыт самостоятельного приготовления 8
 - готовил с кем-то 3

«ФРУКТОВЫЙ ЁЖ»

3. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):
 - впервые 10
 - уже был опыт самостоятельного приготовления 1
 - готовил с кем-то 1

«КАНАПЕ»

4. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):
 - впервые 3
 - уже был опыт самостоятельного приготовления 7
 - готовил с кем-то 2

«БУУЗЫ, МАНТЫ»

5. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):
 - впервые 9

- уже был опыт самостоятельного приготовления 2
- готовил с кем-то 1

«ДРАНИКИ»

6. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 2
- уже был опыт самостоятельного приготовления 8
- готовил с кем-то 2

«ШАРЛОТКА»

7. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 4
- уже был опыт самостоятельного приготовления 7
- готовил с кем-то 1

(Личностный результат)

Смена 13, программа «В центре событий», 2019 год, группа 13 человек

Юный кулинар! Оставь, пожалуйста, свои впечатления по данным мастер-классам:

«КРУТОНЫ»

1. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 9
- уже был опыт самостоятельного приготовления 3
- готовил с кем-то 1

«БЛИНЫ»

2. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 3
- уже был опыт самостоятельного приготовления 8
- готовил с кем-то 2

«ФРУКТОВЫЙ ЁЖ»

3. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 8

- уже был опыт самостоятельного приготовления 3
- готовил с кем-то 2

«КАНАПЕ»

4. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 7
- уже был опыт самостоятельного приготовления 3
- готовил с кем-то 3

«БУУЗЫ, МАНТЫ»

5. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 7
- уже был опыт самостоятельного приготовления 1
- готовил с кем-то 5

«ДРАНИКИ»

6. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 9
- уже был опыт самостоятельного приготовления 3
- готовил с кем-то 1

«ШАРЛОТКА»

7. Данное блюдо я приготовил самостоятельно в студии (да, нет):

- впервые 3
- уже был опыт самостоятельного приготовления 6
- готовил с кем-то 4

(Личностный результат)

Смена 9, программа «Фабрика добрых дел», 2019 год, группа 14 человек

Юный кулинар!

Ваш возраст 14-15

Прошу Вас написать свои мысли и пожелания по итогам посещения кулинарной студии «Мастер-Шеф»

1. Удовлетворены ли Вы посещением студии:

да 14 нет 0

2. Что, по вашему мнению, нужно изменить в студии:

Меня все устраивает -2 чел., считаю, что все хорошо, больше добавить занятий -2 чел., больше места в студии, разнообразить меню -1 чел., добавить больше блюд, ничего – 6 чел.

3. На какой вопрос Вы не получили ответ в студии:

На всё ответили, у меня не было вопросов, такого нет, все было понятно

4. Какой, по вашему мнению, нужно добавить мастер-класс в студии?

Маффины, больше фруктов, смузи, десерт, работа с рыбой, пироги, гороховый суп, наполеон, борщ.

5. Какой, по вашему мнению, мастер-класс заменить на другой?

Канапе, на более сытное, крутоны на блины, ни на какой, фруктового ежа поменять на пирог, ежа на борщ, фруктовый еж на супы, меня все устроило

(Предметный результат)

Смена 10, программа «Дети Мира», 2019 год, группа 14 человек

Задание

1. Какие виды теста вы знаете? (дрожжевое и бездрожжевое тесто)

Ответ: дрожжевое - 14 человек и бездрожжевое - 14 человек

2. Назовите виды бездрожжевого теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное)

Ответ: - бисквитное, слоеное, заварное, песочное, пельменное -12 человек; - бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное - 2 человека;

3. Какой продукт является основным для приготовления теста?
(Мука)

Ответ: мука -14 человек

4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание)

Ответ: дрожжи -14 человек

Сода, уксус - 11 человек, разрыхлитель - 3 человека

Механические – 0 человек

5. Что такое десерт? (сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи)

Ответ: сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи – 14 человек

6. Какие виды десертов вы знаете? (холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки).

Ответ: холодные: компоты, желе, муссы – 12 человек. Смузи- 2 человека

горячие: пудинги, запеканки, шарлотки 13 человек, маффины -1 человек.

Степень апробированности программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф»

Смена 9, программа «Арт-деревня», 2019 год, группа 14 человек

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПОКАЗАТЕЛЮ

«САМОСТОЯТЕЛЬНОСТЬ» Тема: «Фруктовый ёж»

Самостоятельный выбор дизайна блюда – 12 % обучающихся из 100%

Блюдо, приготовленное самостоятельно - 72%

Выполнение работы с небольшими корректировками педагога – 16%

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПОКАЗАТЕЛЮ

«ТРУДОЁМКОСТЬ» Тема: «Канаше»

Сложное блюдо – 13%

Достаточно сложное блюдо – 8%

«Изюминка» в исполнении - 4%

Простота и доступность, обычность, следуя шаблону – 75%

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПОЛНЕННЫХ РАБОТ ПО ПОКАЗАТЕЛЮ «КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД»

Тема: «Овощная нарезка». Винегрет.

Аккуратно, выполнено с соблюдением технологии изготовления – 91%

Не ровно нарезаны ингредиенты. Есть нарушения технологии, не влияющие на изменения вкусовых качеств блюда – 9 %

Блюдо имеет грубые технологические погрешности. Несовместимость продуктов.

– 0%.

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО ПОКАЗАТЕЛЮ «КРЕАТИВНОСТЬ» Тема: «Карвинг»

Самостоятельное составление творческой подачи блюда – 65%

Работа готовится по шаблону технологической карты – 35%

Степень апробированности программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф»

Смена 9, программа «Арт-деревня», 2019 год, группа – 14 человек, освоивших программу в конце обучения - 100%, из них:

- самостоятельно научились готовить пищу - 81%

- с использованием технологических карт, рецептов – 19%;

В связи с реализацией в 2018 году программы не только для обучающихся старших классов, но и для детей 7-11 лет самостоятельно научились работать – 60%, прибегая к помощи педагога, взрослых – 35%; применение метода параллельного действия и показа – 5% (показ, демонстрация) способа действия в сочетании с объяснением и повторением.

Из 23 анкетированных участников программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф»:

-удовлетворенностью самостоятельного выбора студии, в процентном соотношении - 100% - 20 человек, 75% - 2; 25% - 1

-овладение новыми знаниями 100% - 13 человек; 50% - 5; 50% - 5

-деятельность педагога – 100% - 23 человека.

По результатам диагностики по программе «Дети Мира» 2019 года, в процентном соотношении из 20 человек: занятия интересные – 60%, познавательные - 40%.

На вопрос оцените деятельность педагога, следующие ответы: педагог – профессионал своего дела 100%, предлагает интересные, простые блюда 80%, помог раскрыть мои способности 70%, хорошо обучает 95%, с ним легко общаться 95%, я буду продолжать готовить дома 95%.

Входная анкета участников программы Кулинарная студия «Мастер-Шеф»:

1. Ты пришёл (а) в студию «Мастер-Шеф»: потому, что:

А) очень этого хотел (а);

Б) выбрал (а) эту студию из оставшихся вариантов;

В) не было выбора;

Г) _____ свой _____ ответ

2. Имеется ли у тебя практический опыт в области кулинарии?

А) да (кто и где тебя этому учили?)

Б) нет.

3. Как ты оцениваешь свои способности в предлагаемой деятельности?

А) уверен (а), что у меня всё получится;

Б) надеюсь, что у меня всё получится;

В) вряд ли у меня получится.

Дидактический материал для занятий:

В наличии: русская кухня, кухни народов Мира, виды канапе, сервировка праздничного стола, продукты - основа питания, правильное питание, шпаргалки по кашам, формула по определению суточной нормы калорий, меню-таблица белковой диеты, соусы, смузи, приправы и их назначение, составы кофе, молекулярная кухня, правильное питание, е-добавки.

материал о здоровом питании (25 штук)

Самые опасные Е-добавки

Е 124, понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный
Красно-оранжевый краситель.
Есть в кондитерских изделиях, газированных напитках, соусах этого цвета, салатных заправках, салями.
Считается канцерогеном. Обостряет течение бронхиальной астмы.



Самые опасные Е-добавки

Е 211, бензонат натрия
Это консервант со свойствами антибиотика и усилителя цвета.
Содержится в сладкой газированной воде, соусах для барбекю, пасте рыбной морской, лососевом масле, морепродуктах в рассоле, соевых соусах, сладостях, мороженом.
Провоцирует развитие аллергии, особенно если попадает в организм в сочетании с Е-102.



Самые опасные Е-добавки

Е 129, красный специальный
Оранжевый краситель.
Он есть в кондитерских изделиях, сладких газированных водах, соусах этого цвета.
Может вызвать аллергию и рак. Запрещен в 9 государствах Европы.



Самые опасные Е-добавки

Е216 и Е217 – консерванты (пропиловый эфир и натриевая соль)
Содержится в конфетах, шоколаде с начинкой, мясных продуктах, покрытых желе паштетах, супах и бульонах.
Воздействие на организм: пищевые отравления.



Безвредные «Е»

Добавки Е 363 - янтарная кислота (подкислитель), содержится в десертах, супах, бульонах, сухих напитках.

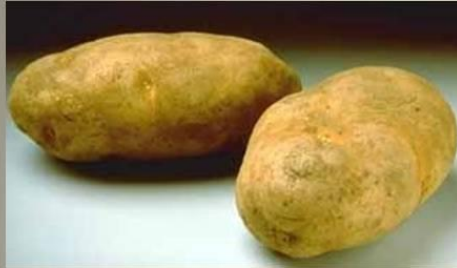


Самые опасные Е-добавки

Е 124, понсо 4R (пунцовый 4R), кошенилевый красный
Красно-оранжевый краситель.
Есть в кондитерских изделиях, газированных напитках, соусах этого цвета, салатных заправках, салями.
Считается канцерогеном. Обостряет течение бронхиальной астмы.



Знакомая незнакомка



Картофель применяется

- В питании людей
- На корм животным
- В медицине
- В косметологии
- В промышленности

Из картофеля изготавливают:

- Крахмал
- Глюкозу
- Лекарства
- Спирт
- Патоку
- Клей
- Синтетический каучук
- Витамин С



ИНСТРУМЕНТЫ



ножи



разделочная доска



шпажки для канапе



фигурные формочки

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БЛЮД

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким, толщина 1-1,5 см
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Вкус, цвет и запах должны соответствовать используемым продуктам
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2...+6 С - 3 суток, при температуре -20...-16 С - 3 месяца.
- Обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться отдельно



КАНАПЕ

Канapé (фр. *canapé*) - крошечные бутерброды массой 60-80 г, толщиной ~0.5 см - 7 см. Бутербродики из гренков, нарезанных разной и съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки, которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку. Канапе - это праздничное угощение, чаще всего - фуршетное. Если канапе подаются с коктейлями или на фуршете, их берут руками.



Технологическая карта по приготовлению теста для вареников с картофелем:



1. Перемешать муку и соль, образуя из них горку с ямкой в центре

Мука, соль



2. Залить яйца

Яйца

3. Взбить массу венчиком



Венчик, миска

4. Влить холодную воду (1/2 стакана) в полученную массу



Вода

5. Размять тесто руками



Глоссарий

ОБВАЛКА – это один из этапов переработки мясного сырья, во время которого мясо полностью отделяется от костей. Выполняют обвалку вручную или при помощи специального оборудования.

ШПИГОВАНИЕ – это введение в продукт небольших кусочков другого продукта. Чаще всего шпигуют мясо, какими-либо пряностями – вспомните, как вы готовите буженину. Но, конечно, бывают исключения.

ФРАПИРОВАТЬ – охладить блюдо для улучшения вкуса, возможно, перед финальным этапом приготовления или перед подачей на стол. Например: фраппировать булочки перед выпеканием.

СКАНДИРОВАНИЕ – имеет несколько значений. Одно из них довольно общее подразумевающее все кондитерское искусство целиком и приготовление сладостей. В более узком смысле скандировать значит варить варенье. Если быть точным опускать в кипящий сахар фрукты и ягоды.

ОТТЯЖКА – это способ позволяющий осветлять бульон и желе. Это довольно сложный процесс. Внешний вид супа вполне можно ухудшить, если не знать правил оттяжки.

ПРИПУСКАНИЕ – приготовление продуктов в небольшом количестве жидкости в плотно закрытой посуде. Может показаться, что пропускание ничем не отличается от пассировки, но разница в том, что последнее подразумевает легкое обжаривание мелко нарезанных овощей в небольшом количестве жира.

ЛЬЕЗОН – в переводе с французского означает «связь», «соединение». В этом переводе и скрыта суть все процесса. В смесь, в состав которой входит яйцо с водой или сливки с водой, окунают мясо и полуфабрикаты перед тем, как опустить в панировку. Льезон помогает сухарям лучше «прилипнуть» к блюду.

ВОДЯНАЯ БАНЯ – устройство для нагревания веществ, когда требуемая температура составляет до ста градусов при нормальном

атмосферном давлении. Водяная баня представляет собой нагреваемое тепло, помещённое в более крупную ёмкость с водой.

АЛЬ-ДЕНТЕ – в переводе с итальянского переводится как (на зуб). Этот термин обозначает степень готовности продуктов, когда они сохраняют ощутимую при укусе упругость. Например, спагетти аль-денте или овощи аль-денте.

БЛАНШИРОВАНИЕ – обработка продуктов кипятком или паром.

ШИНКОВАНИЕ - резать на мелкие и довольно узкие кусочки. Может показаться, что шинкование – это то же самое, что и простое нарезание продуктов. Но этот термин применяется в кулинарии только относительно овощей, свежей зелени, фруктов, корней и грибов.

КУПАЖИРОВАНИЕ — это соединение нескольких сортов продукта в одно целое. Полученная смесь называется купажолем. Купажирование применяют при производстве чая, кофе, меда.

Словарь специальных кулинарных понятий:

Амбигю (от лат. *ambigere* – сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают горячие и холодные блюда; типичное амбигю – распространенная в XIX веке русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

Бардирование (от франц. *barder* – одевать в латы). Подготовка домашней птицы и дичи для жарения, тушения целиком.

Технология приготовления пищи – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин «технология» происходит от греческих слов «ремесло», «учение»).

Технологический процесс – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.

Технологическая схема – графическое изображение технологического процесса. Сырье – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Сырьем для кулинаров могут служить как сырые

пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).

Вес брутто – (итал. «грубый») – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.

Вес нетто – (итал. «чистый») – вес продукта после его первичной обработки, т.е. вес полуфабриката. Например: вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.

Полуфабрикат – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности – требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

Кулинарная готовность продукта – состояние продукта, готового к употреблению после кулинарной обработки, которое определяется комплексом сенсорных, физико-химических, микробиологических и медико-биологических показателей.

Блюдо – пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существующее в неизменном по написанию и произношению виде с IX века, имеет два варианта и два значения: блюдо – вместилище еды (миска), и яство, кушанье.

Выход блюда – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению. Например: выход блюда «бифштекс рубленый» с гарниром и соусом составляет 250 граммов.

Бракераж блюда – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

Холодная обработка продуктов – все виды обработки продуктов, предшествующие тепловой. Например: переработка, сортировка, мойка, замачивание, нарезка, отбивание, протирание, перемешивание и т.п.

Виды холодной обработки продуктов:

Панирование (фр.) – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц с мукой).

Льезон (фр. – связь, соединение) – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.

Кляр – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.

Карбование (нем.) – кулинарный прием, широко используемый в западноевропейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путем нанесения насечек.

Каннелирование (нем.) – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т.д.

Тепловая обработка продуктов – все виды обработки продуктов путем нагрева.

Варка – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путем полного его погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон, отвар и т.п.).

Припускание – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объемов жидкости и продукта или в собственном соку.

Варка на пару – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.

Бланширование – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.

Жаренье – приготовление продукта до готовности с использованием разогретого до 120 – 180оС жира.

Основной способ жаренья – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром путем непосредственного контакта продукта с греющей поверхностью.

Фритюр (фр.) – название поварского жира и одновременно кулинарного приема, при котором применяется этот жир. Фритюр – смесь растительных и животных жиров.

Жаренье во фритюре – доведение продукта до готовности путем его полного погружения в разогретый до 180–200оС жир. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе – 4:1.

Жаренье на открытом огне – обработка продукта до готовности над горячими углями. Имеет 2 способа: жаренье на решетке и на вертеле. В западноевропейской кухне все продукты, жаренные над углями, носят общее название – барбекю.

Жарение в жарочном шкафу – жарение продукта на противне в закрытом объеме жарочного шкафа.

Пассерование – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые коренья для супов, соусов и т.д.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.

Запекание – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

Фламбирование (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта.

Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают. Прием рискован и требует особого навыка. В комплект для фламбирования входят: спиртовка, специальная сковорода и крышка.

Гарнир (фр. – украсить, наполнить) – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.

Простой гарнир – гарнир, состоящий из одного продукта.

Сложный гарнир – включает несколько продуктов, обычно три–пять наименований.

Корнишоны – маринованные огурчики, используемые как закуска или для гарнировки блюд.

Пикули – маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнировки блюд или в качестве закуски.

Маслины – соленая приправа из зрелых, окрашенных в черный цвет плодов оливкового дерева. Используются для гарнировки блюд.

Оливки – зеленые, незрелые, маслины. Используются как закуска или приправа для остроты блюд. И оливки, и маслины являются обязательной принадлежностью мировой ресторанной кухни.

Дизайн блюда – художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

Крутон (фр. – горбушка) – обжаренный ломтик хлеба, являющийся фундаментом для других продуктов при оформлении блюда к подаче. Эффективный прием, зрительно увеличивающий размеры блюда. Например: на крутоне подают котлету по-киевски, эскалоп и др.

Папильоты (фр. – бумажная обертка) – бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончание костей животных или птиц, выступающих из мяса. Папильотки не только носят декоративный характер, но и играют роль ручки, за которую можно удержать блюдо при потреблении.

Гурман (фр.) – человек, любящий вкусно поесть, иногда без меры.

Гурмэ (фр.) – человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но не гурман.

Рецептура – количественное соотношение составных компонентов, определяющее пищевую ценность, органолептические свойства и выход готового продукта; или сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 кг., 1 литр).

ГЛОССАРИЙ к занятию № 11.3

Технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

Обвальщик - работник мясной промышленности, специалист по определению мяса от костей.

Дегустатор - специалист по сенсорному анализу. Он определяет качество продукта (чая, кофе и т.д.) на вкус и запах.

Пекарь, пекарь-кондитер, хлебопек - специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Повар – специалист по приготовлению пищи. Он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр.

Кондитер, повар-кондитер - мастер по изготовлению сладостей.

Пиццайоло - специалист по приготовлению пиццы.

Шоколадье - мастер, маг и волшебник, создающий из шоколадной массы конфеты и фигурный шоколад по классическим и авторским рецептам.

План - конспекты занятий

Занятие №1.

Тема: «Введение в программу».

Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности.

Основные теоретические сведения:

История и понятие «Кулинария». Погружение в программу, ознакомительная экскурсия с Кулинарной студией. Правила техники безопасности на занятиях. Правила пользования нагревательными приборами (электрической плитой, блинницей, чайником). Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Экскурсия в столовую Центра на кухню. Правила эвакуации при пожаре. Задача на последствие.

Вводная часть: Кулинария - кухонное искусство, также поваренное искусство — человеческая деятельность по приготовлению пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов. Кулинария — это совокупность способов приготовления из минералов и продуктов растительного и животного происхождения самой различной пищи, необходимой для жизни и здоровья человека.

Соблюдение определённых правил при приготовлении пищи называется технологией. Методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют у разных стран, народов, социальных групп, называются кухней и отражают уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций. Приготовление пищи само по себе сильно зависит и от умения, и от образования повара. Для приготовления вкусной и здоровой пищи необходимо приобрести определённые знания по технологии и навыки по кулинарному искусству приготовления пищи.

На первом вводном занятии проводится ознакомительная экскурсия с этим помещением, где имеется всё необходимое для работы оборудование,

специальные технологические столы, кухонный гарнитур на специальной площади кухни, посуда, инвентарь, электропечь, холодильник.

Обучающимся показывается, где, что находится, объясняется, что все вещи имеют свои места, куда их следует убирать по окончании работ. Знакомство с вводным инструктажем по технике безопасности. Далее следует экскурсия в столовую Центра на кухню, где повара-профессионалы, шеф-повар показывают производственное оборудование и рассказывают о его назначении, объясняют, что для работы с продуктами необходима специальная одежда: фартук, косынка и вторая обувь. Затем подростки возвращаются в студию и знакомятся с инструктажем по пожарной безопасности. Теме техники безопасности, санитарно-гигиеническим нормам уделяется время на каждом занятии. Обучающиеся знают о маркировке кухонного инвентаря (разделочных досок, ножей) и о её причинах, о необходимости регулярно проветривать помещение и личной гигиене. Особое внимание при работе с колющими и режущими предметами (ножами, вилками, тёрками) и электрооборудованием (плитой, чайником, миксером).

Инструктаж по правилам безопасного поведения на кухне

Кухня – это помещение повышенной опасности, поэтому очень важно знать и соблюдать правила безопасного поведения:

- содержать пол на кухне чистым и сухим, чтобы не поскользнуться;
- обеспечить хорошую освещенность рабочего места;
- убирать после себя рабочее место (чистая доска, стол)
- периодически проветривать помещение.

При работе с горячей посудой и жидкостью:

- наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края;
- снимая крышку с горячей посуды, приподнимать от себя;
- засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;
- на сковородку с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгать жир;
- снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками;

-не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

При работе с ножом:

- пользоваться правильными приемами резки
- передавать нож ручкой вперед
- оставлять после работы ножи в специально отведенном месте;
- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

Инструкция для обучающихся в Кулинарной студии «Мастер-Шеф»

1. Требования безопасности перед началом занятия:

1.1. Перед началом занятия обучающиеся готовятся к занятию, надевают форму, девочки волосы тщательно заправляют под косынки, юноши одевают одноразовые шапочки. Все дети одевают бахилы;

1.2. Проверяется наличие необходимой посуды без сколов и трещин, необходимых продуктов для приготовления пищи;

1.3. Пол на кухне должен быть чистым и сухим, чтобы не поскользнуться;

1.4. Обеспечивается хорошая освещенность рабочего места;

1.5. После занятия убирается после себя рабочее место (чистая доска, стол);

1.6. Периодически проветривается помещение.

2. При работе с горячей посудой и жидкостью:

2.1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края;

2.1. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать от себя;

2.2. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;

2.3. На сковородку с горячим жиром продукты класть аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгать жир;

2.4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками;

2.5. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками

2.6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выплеснулось через край, для этого следует убавить огонь или вообще выключить плиту;

2.7. Крышки горячей посуды брать только полотенцем и снимать от себя;

2.8. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

3. При работе с ножом:

3.1. Пользоваться правильными приемами резки;

3.2. Передавать нож ручкой вперед

3.3. Оставлять после работы ножи в специально отведенном месте;

3.4. Не работать с ножом в направлении к своему телу;

3.5. Крепко держать рукоятку ножа;

3.6. Использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;

3.7. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;

3.8. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;

3.9. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;

3.10. Не пытаться поймать падающий нож;

3.11. Не использовать кухонный нож не по назначению;

3.12. Мыть нож после каждого применения.

Общие положения инструкции по охране труда
в кабинете кулинарная студия «Мастер-Шеф»

-настоящая инструкция по охране труда при работе в кабинете используется педагогом и обучающимися в процессе занятий по приготовлению пищи.

-в кабинете Кулинарной студии используется электрическая плита, холодильник, водопроводный кран, посуда. Оборудование должно быть исправным и проверенное на заземление.

-в кабинете должны иметься на видном месте инструкции по охране труда при работе, а также инструкции по технике безопасности при работах с оборудованием.

-при работе в студии должна использоваться следующая спецодежда и индивидуальные средства защиты: халат хлопчатобумажный, косынка или шапочка, диэлектрические коврики, прихватки.

-перед переходом на новый вид работ, использованием новых видов оборудования, механизмов, бытовых электроприборов и инструментов обучающиеся знакомятся с соответствующим инструктажем.

Требования безопасности перед началом работ

- Надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку.
- Вымыть руки с мылом.
- Овощи перед очисткой тщательно помыть, те которые употребляют в пищу в сыром виде, дополнительно ополосните кипячёной водой

Требования безопасности во время работы

- Включать и выключать электроприбор сухими руками при этом брать за корпус вилки
- Снимая крышку с горячей посуды, поднимаем её от себя.
- На сковороду с горячим жиром продукты кладём аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
- Передавая нож или вилку только ручкой вперед.

Требования безопасности по окончании работы

- Выключить электроплиту.
- Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

Занятие №2.

Тема: «Кухня и её оборудование». Процесс приготовления крутонов.

Основные теоретические сведения:

Значение кухни в быту человека. Интерьер кухни. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь, приспособления. Виды посуды. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. История хлеба. Цена хлеба. Бережное, уважительное отношение к хлебу. Использование черствого хлеба для приготовления различных блюд.

Практическая работа: мастер-класс «Выпекаем крутоны (сухарики)».

Ход занятия:

Еда. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И ещё реже пишем его или видим написанным. Но думаем мы о еде все же часто, точнее всю жизнь. Есть — значит жить, значит работать, значит творить, мыслить. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. Уметь есть — это значит питаться правильно. Почему это важно знать именно сейчас? Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Так, что сколько бы мы ни рассуждали о еде, мы должны уметь её приготовить, да ещё по всем правилам. И это умение должно быть у каждого человека: и у ребенка, и у мужчины, и у женщины.

Тема нашего занятия: «Кухня и её оборудование». А как вы думаете, какая будет цель занятия?

- получить знания о кулинарии, интерьере кухни;
- ознакомиться с организацией рабочего места на кухне, оборудованием и посудой для приготовления пищи, правилами ухода за оборудованием и посудой, правилами безопасной работы при занятиях кулинарией;

-повторить приемы мытья посуды и некоторых видов оборудования. Вот сегодня вы и начнете постигать азы кулинарии, домашнего ведения хозяйства.

Знакомство с понятием кулинария

Я думаю, вы не раз слышали слова кулинар, кулинария. А знаете ли вы, что они означают?

Кулинария – это искусство приготовления пищи, а кулинар – это человек (мастер-Шеф), овладевший этим искусством. Для занятий кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более настоящего искусства, нужны призвание и талант. Ведь разнообразие готовых блюд зависит не столько от продуктов, сколько от фантазии повара, его знаний и умений. Вкус и питательность пищи во многом зависит от способа приготовления. Вот почему древняя пословица гласит: «Нет плохих продуктов, есть плохие повара».

Интерьер кухни

Где же находится рабочее место домашнего повара? (На кухне). Кухня – это помещение для приготовления пищи, оснащенной специальным оборудованием и необходимой мебелью. Само слово «кухня» появилось в русском языке лишь в конце XVIII века, в переводе с немецкого оно означает «место для варки». Кухня есть в каждом доме: маленьком и большом, сельском и городском. Очень часто это помещение еще выполняет функцию столовой.

Кухонная утварь и посуда

Для хранения продуктов, приготовления пищи и подачи её к столу, а также других хозяйственных целей необходима кухонная утварь: кастрюли, сковороды. Посуда может быть изготовлена из разных материалов: металла (нержавеющей стали, алюминия), пластмассы, стекла, глины. Если вы приобретаете пластмассовую посуду, обязательно поинтересуйтесь, что написано на маркировке: «для сухих продуктов», «не для пищевых целей», «для холодных продуктов». Важно знать, что использовать такую посуду

только по назначению. Для подачи готовых блюд на стол нужна столовая и чайная посуда, столовые приборы. К столовым приборам относятся ножи, вилки, ложки, лопатки, щипцы. В зависимости от назначения они могут иметь различную форму и размер. Например, ложки бывают столовые, десертные, разливательные, чайные, кофейные, для соли. Вилки бывают столовые, десертные, для рыбы, для фруктов, для устриц, ножи – столовые, десертные, для масла, для рыбы.

Демонстрация столовых приборов. Уход за кухонной утварью и посудой

Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи. Уход за ними – нелегкая и не очень приятная работа. Копоть, жир, горячая вода, моющие средства портят кожу рук, поэтому приучайтесь защищать свои руки от вредных воздействий с помощью резиновых перчаток или же мойте щетками на длинной ручке. Тем, кто откладывает мытье посуды, тратит затем на это значительно больше времени и сил. Если у вас нет возможности вымыть посуду сразу, необходимо щеткой или куском чистой мягкой бумаги, бумажным полотенцем удалить все остатки пищи. Начинают мытье посуды с наименее загрязненной чайной, затем столовой и столовые приборы, а заканчивают уборку кухонной посудой. Для мытья кухонной утвари и посуды используют хозяйственное мыло, пищевую соду и различные моющие средства для посуды, широко представленные в магазине. Категорически запрещается использовать стиральный порошок или пасту. Каким бы средством вы не воспользовались, знайте, что после этого надо обязательно тщательно прополоскать посуду, чтобы удалить его остатки. Мыть посуду необходимо с двух сторон. Поддон, в который стекает вода, надо мыть ежедневно. Эмалированную посуду надо мыть горячей водой с каким-либо моющим средством. Скоблить ножом или щетками такую посуду нельзя. Если пригоревшие остатки пищи не удаляются, то в кастрюлю наливают воду, добавляют горсть соли и оставляют на несколько часов. Самым тщательным

образом надо мыть столовые приборы с деревянными, костяными, пластмассовыми ручками. В зазоры между металлом и ручкой могут попасть остатки пищи, рассадники инфекции.

Керамическую посуду лучше мыть горячей водой с пищевой содой, после чего хорошо ополоснуть. Тарелки и всю столовую посуду моют горячей водой, а если на посуде остается жир, то используют моющие средства, а затем тщательно ополаскивают.

Так же моют и чайную посуду, налет настоя от чая или кофе легко удаляется, если протереть внутреннюю сторону чашки мягкой тряпочкой с мелкой солью или содой.

Посуду, в которой находилось тесто, молоко, сырые яйца, рыба, селедка, варенье, прежде нужно промыть холодной водой, а потом горячей. Обычно, при мытье посуды используется губка или тряпка. Важно при этом помнить, что эти предметы нужно менять как можно чаще, чтобы они не стали рассадниками инфекции.

История хлеба

Он каждый день на нашем столе. Без него не обходится ни завтрак, ни обед. Он сопровождает нас на протяжении всей нашей жизни. Он наш верный друг, имя которое мы произносим с любовью и теплотой. Его имя — это хлеб. Хлеб — это символ благополучия, достатка. Хлеб на столе — это богатство в доме. А часто ли мы задумываемся, когда берем хлеб в руки, сколько лет хлебу?

Первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки (зерно) были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях.

Египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба и изобрели первые печи для производства хлеба. Римляне усовершенствовали

процесс перемалывания зерен, создали новые печи. В средние века почти во всех городах Европы были булочные. Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире.

На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золота, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В конце XIX - начале XX века в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

В Санкт-Петербурге открыт в 1988 году единственный в России Государственный музей Хлеба, в нем представлено около 19000 экспонатов, посвященных хлебу.

Задание: ответить на вопросы:

1. Из чего был приготовлен первый хлеб?
2. Что клали в хлеб при выпекании египтяне?
3. Какой хлеб пекли на Руси?

Полезные советы: как освежить чёрствый хлеб.

- Белый и черный хлеб лучше хранить отдельно.
- Хлеб сохраняется дольше, если в посуду положить кусочек сырого картофеля или немного соли.
- Хлеб будет черстветь медленнее, если его завернуть в чистую ткань или положить в бумажный пакет.
- Черствый хлеб можно освежить. Для этого ломтики хлеба укладывают на сито, которое ставят над кастрюлей с кипящей водой, а сверху закрывают крышкой. Через несколько минут хлеб будет мягким.
- Хлебницу, где хранят хлеб, необходимо периодически промывать раствором уксуса.

Это интересно. Хлебные рекордсмены

Самая длинная плетёная булка — 9,2 метра — была выпечена в городе Акапулько (Мексика) в 1996 году. А самая большая буханка хлеба была изготовлена в 1988 году в Йоханнесбурге (ЮАР). Её длина составляла 3 метра, ширина и высота — более метра, а весила Гигантская буханка одну тонну и 430 килограммов!

Хлебный король

Французский король Генрих IV ко всем своим титулам добавлял ещё один: "король хлеба". Обеспечивать хлебом нацию ещё более ответственное дело, чем править своими подданными, справедливо полагал монарх.

Хлеб – его лечебная польза

Во время колониальных войн среди английских солдат было распространено убеждение, что насморк можно вылечить, нюхая буханку свежееиспечённого хлеба. Любопытно, что в древнем мире целебные свойства приписывались только чёрствому хлебу.

Весомый подарок

Излюбленным хлебным лакомством на Руси были пряники. В старину их дарили на именины, подносили невесте в виде свадебного подарка, потчевали дорогих гостей, угощали ребятишек. Праздничные пряники весили порой около пуда (более 16 кг)

Популярная добавка

За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлеба!

Причём

основная его часть потребляется не отдельно, а заодно с другими продуктами питания.

Практическая работа: нарезка хлеба (батона, хлеба)

Практический мастер-класс: Приготовление крутонов (сухарики).

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой. Рефлексия:

-назовите приготовленные блюда.

-назовите основной продукт для их приготовления.

«Не красна изба углами, а красна пирогами» - так говорит пословица и в этом мудром высказывании, которое актуально и сегодня, ясно подтверждается мысль о том, что наша еда неотъемлемая часть нашей культуры. Поэтому учить вкусно, готовить, чтоб еда приносила радость, была полезной. Успехов вам в новом для вас деле.

Занятия №3.

Тема: «Русская кухня». Процесс приготовления блинов.

Основные теоретические сведения:

Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни.

История блинов.

Практическая работа: мастер-класс «Выпекание блинов».

Всем нам известно, что каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям. Тысячелетиями складывался этот образ жизни и эти привычки, в них собран коллективный опыт наших предков.

Кулинарные рецептуры, сформированные в результате многовековой эволюции, являются прекрасными образцами правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию пищевых веществ.

Ещё со времён средневековой древности в нашей стране возделываются рожь, овёс, пшеница, ячмень, просо, давно наши предки заимствовали навыки изготовления муки, овладели «тайнами» выпечки различных изделий из забродившего теста. Вот почему в пище наших предков существенное значение имеют пироги, расстегаи, блины, пирожки, кулебяки, оладьи, блинчики и др. Многие из этих изделий издавна стали традиционными для праздничных столов: курники – на свадьбах, пироги, блины – на Масленицу, «жаворонки» из теста – в весенние праздники и т. д.

Не менее типичны для русской традиционной кухни блюда из всевозможных круп: различные каши, крупеники, блины, овсяные кисели, запеканки, блюда на основе гороха, а также из чечевицы.

В более северных краях нашей страны особое значение имеют блюда, приготовленные из пшена. Просо служило сырьем для получения муки,

крупы, варки пива, кваса, приготовления супов и сладких блюд. Эта народная традиция сохраняется и в настоящее время. Однако следует учитывать, что пшено по своей питательности уступает другим крупам. Поэтому его следует готовить с молоком, творогом, печенкой, тыквой и другими продуктами.

Не только зерновые культуры возделывали наши предки. Из древности, сквозь века дошли до наших дней и стали основными на нашем огороде такие культуры Древнего Рима, как капуста, свёкла и репа. Наиболее широко применялась на Руси квашеная капуста, которую возможно было сохранить до нового урожая. Капуста служит незаменимой закуской, приправой к отварному картофелю и другим блюдам.

Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью нашей национальной кухни, хотя их и готовили еще в Древнем Риме, где специально выращивалось очень много капусты. Просто многие овощные растения и рецепты блюд «перекочевали» из Древнего Рима через Византию на Русь после принятия на Руси христианства. В наше время капуста особенно широко используется в кулинарии северных и центральных районов России, на Урале и в Сибири.

Репа в России до конца XVIII – начала XIX в. имела такое же значение, как сегодня картофель. Репу использовали повсеместно, из нее готовили множество блюд, фаршировали, варили, парили. Репу использовали как начинку для пирогов, из неё готовили квас. Постепенно, к середине XIX века, она была вытеснена гораздо более урожайным, но значительно менее полезным картофелем (практически это пустой крахмал). А вот репка содержит в своем составе и очень ценные биохимические соединения серы, являющиеся при регулярном употреблении в пищу отличными иммуностимуляторами.

После перехода на картофель русская кухня значительно утратила свое высокое качество. Равно как и после практического отказа от русского столового хрена, тоже являющегося незаменимым подспорьем для здоровья, но сохраняющего свои полезные свойства не более 12–18 часов после

приготовления, то есть требующего приготовления не задолго до подачи на стол. Потому современный магазинный «хрен в баночках» ни такими свойствами, ни должным вкусом совсем не обладает. Так что если сейчас в России русский столовый хрен и подают к семейному столу, то только по великим праздникам. Брюква почему-то в старинных источниках не упоминается, вероятно, потому что раньше брюкву не отличали от репы. Однако своеобразные вкус и запах, возможность различного кулинарного использования, транспортабельность, устойчивость при хранении позволяют думать, что отказываться от репы и брюквы в настоящее время не следует, так как они придают совершенно особый вкус многим блюдам русской народной кухни.

Из овощных культур, которые появились в России позднее, нельзя не назвать картофель. В самом начале XIX в. картофель произвел настоящий переворот в традициях русского стола, блюда из картофеля завоевали широкую популярность. В распространении картофеля и его популяризации большая заслуга принадлежит известному деятелю культуры XVIII в. А. Т. Болотову, который не только разработал агротехнику выращивания картофеля, но и предложил технологию приготовления ряда блюд.

Леса занимают в нашей стране огромные пространства, особенно на севере Урале и в Сибири. Использование даров леса – одна из характерных особенностей русской кухни. В старину большую роль в питании играли лесные орехи. Ореховое масло было одним из самых распространенных жиров. Ядра орехов толкли, добавляли немного кипятка, завертывали в тряпицу и клали под гнет. Масло постепенно стекало в миску. Ореховый жмых тоже использовали в пищу – добавляли в каши, ели с молоком, с творогом. Дробленые орехи использовали и для приготовления различных блюд и начинок.

На севере любят щи, а на юге – борщи, в Сибири и на Урале нет праздничного стола без шанег, а в Вологде – без рыбников, на Дону готовят уху с помидорами и т. д. Однако есть много общих блюд для всех областей

нашей страны и общих приемов их приготовления. Главные составляющие традиционного русского стола: чёрный ржаной хлеб, который остаётся любимым и по сей день, разнообразные супы и каши, приготовляемые практически каждый день, но уже совсем не по тем же рецептам, что много лет назад (для тех нужна именно русская печь, да еще умение с ней управляться), пироги и другие бесчисленные изделия из дрожжевого теста, без которых не обходится ни одно веселье, блины, а также наши традиционные напитки – мед, квас.

Основное достоинство русской кухни – умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути. Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире.

История блинов

Специалисты считают, что блины были первым блюдом, которое люди стали готовить после того, как научились делать муку. Об этом говорит даже само название продукта. Как утверждает известный корифей в области кулинарии Вильям Похлебкин, оно произошло от слова «млин», что в переводе с украинского значит «молоть». Именно поэтому устройство, с помощью которого изготавливается мука, называется «мельница». Отсюда можно сделать вывод, что история блинов напрямую связана с жизнью восточных славян. Все началось много веков назад. Еще до крещения Руси в каждом доме хозяйки, используя муку и воду, умели готовить тесто, из которого потом пекли пышные и румяные блинчики. Есть также мнение, что история блинов вовсе не связана с мукой. Просто однажды человек решил подогреть приготовленный накануне овсяный кисель. Вероятно, на тот момент он был очень занят, поэтому на время отвлекся. В результате жидкость запеклась и превратилась в лепешку. Так и появился первый блин.

История блинов на Руси насчитывает более тысячи лет. За это время прошла целая эпоха, на протяжении которой популярный продукт выступал в самых разных качествах. Изначально это было блюдо, которое использовали

для траурных обрядов. Его готовили для умерших, провожая их в последний путь. В те годы люди верили, что так они могут кормить души своих покойных предков. Чтобы родные люди могли поесть на том свете, свежие блинчики клали в гроб на похоронах. Их пекли в больших количествах, а потом раздавали нищим и странникам, которых считали посредниками между миром живых и мертвых. Но история блинов на Руси этим не заканчивается. Долгое время этому блюду придавалось особое значение. У каждой хозяйки был свой рецепт теста, который она хранила в большой тайне и передавала родным из поколения в поколение. Опару на блины обычно ставили поздно вечером, когда все домочадцы уже спали. Считалось, что такой процесс должен был проходить без посторонних глаз. С годами эта привычка сохранилась, а повод стал вполне обычным.

Практическое задание: замешивание теста на блины. Выпекание блинов.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятия №4.

Тема: «Бутерброды. Канапе». Закуски.

Основные теоретические сведения:

История появления бутербродов. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практическая работа: мастер-класс «Готовим канапе».

История появления бутербродов

Бутерброд (от нем. *Butterbrot* — хлеб с маслом) — закуска, представляющая из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не многие авторитетные ученые считают, что бутерброды придумали иудеи (евреи). Во время празднования пасхи они часто обмазывали хлеб маслом, а иногда и медом. Иудейский аналог бутербродов «приносился в жертву» вместо домашних животных. Даже маца (тонкие лепешки) часто накладывалась друг на друга, а между прослойками клали харосет - смесь из толченых орехов и фруктов. Датчане считают родиной бутербродов свою страну - они делают их с луком и копченой рыбой. А их соседи шведы, в свою очередь, претендуют на первенство, аргументируя это тем, что бутерброд — это неизменный спутник знаменитого «шведского стола». Англичане приписывают создание бутерброда Джону Сэндвичу (говорящая фамилия, не так ли?), который отличался фантастическим обжорством и мог несколько часов кряду есть ломтики хлеба, между которыми он укладывал мясо, обмазанное маслом.

Есть мнение, что изобретателем бутербродов является великий польский астроном, математик и каноник - Николай Коперник. Этот факт кажется удивительным, но, тем не менее, существует вполне реальная, задокументированная история, которая произошла в 1544 году. Коперник работал комендантом замка в городе Ольштын. Жители этого города подняли восстание против захватчиков из Германии в лице Тевтонского военно-религиозного ордена. Пришлось закрыться в замке и выдерживать долгую

осаду. Неудивительно, что на ограниченном пространстве при большом скоплении людей стали распространяться болезни и эпидемии. Чтобы уменьшить смертность, Коперник придумал оригинальное решение. По его приказу были отобраны несколько групп, в каждой из которых люди питались только определенной пищей. В результате этого эксперимента выяснилось, что те группы, из рациона питания которых был исключен хлеб, практически не болели. Оказывается, во время раздачи хлеба люди часто роняли его на грязные поверхности. А потом лишь слегка отряхивали и употребляли в пищу. Коперник приказал мазать хлеб маслом, для того чтобы уронивший кусок хлеба человек просто срезал верхний слой масла вместе с болезнетворными бактериями. Удивительно, но эпидемии прекратились.

Канапе – это маленькие бутерброды на один укус, весом не более 50-70 граммов. Задача канапе, как и любой уважающей себя закуске, своим внешним видом и вкусовыми ощущениями возбуждать аппетит. Готовят мини-бутерброды с самыми разными начинками, простые и многослойные, на основе из хрустящих крекеров и подсушенного хлеба, сладкие, пряные, острые, соленые, овощные и фруктовые. В качестве намазки используют масло с наполнителями или кладут толстый слой паштета. Дополняют канапе шпротами, отварной курицей, беконом, рыбой, сыром, икрой, маслинами, свежими или маринованными овощами, грибами, фруктами, зеленью.

Работа по оформлению канапе, может показаться утомительной, но оно того стоит – яркие, разнообразные бутерброды украсят любой стол, и сделать их можно на любой вкус. А еще хороши канапе тем, что с них можно начинать не только фуршет, но и любой званый ужин или обед. Среди кулинаров канапе считается довольно демократичным вариантом закуске, и дает возможность бесконечно экспериментировать с формой и начинкой маленьких бутербродов. Но, как и в любой работе, в приготовлении канапе есть свои тонкости и хитрости, правила и принципы, о которых я вам расскажу.

Канапе – правила приготовления

От обычных бутербродов канапе отличаются не только миниатюрными размерами, но и способом приготовления и подачи. Готовят канапе из тех продуктов, которые позволяет бюджет, ну и конечно учитывая то, к чему готовятся мини-бутерброды. Однако, при всем богатстве выбора, есть в технологии приготовления канапе обязательные составляющие – это маслины, сыр и виноград. Именно эти продукты завершают композицию и дают яркий, насыщенный вкус.

Основой для канапе может быть подсушенный хлеб – белый или черный, несоленые крекеры, или обычный хлеб, но не мягкий, а уже зачерствевший. Если вы планируете готовить канапе на основе из хлеба, то его нужно купить за два дня до планируемого торжества и хранить в холодильнике завернутым во влажное полотенце. Такой хлеб хорошо режется и держит форму.

Канапе – правила сервировки

Канапе отправляется в рот целиком, не откусывая по кусочку. Поэтому задача повара – не только удачно подобрать сочетание продуктов и красиво оформить закуску, но еще и подать кулинарное «сооружение» так, чтобы гости могли отведать закуску, не растеряв по ходу дегустации часть ингредиентов и не испачкать руки. Для этого замысловатую пирамиду крепят на шпажку, аккуратно прокалывая ею насквозь всю композицию. На стол канапе подают на плоском блюде или на блюде с ножками.

Какие бывают канапе и с чем?

Варианты приготовления различны. Как правило, для основной части фуршета используют различные комбинации, которые включаются в себя несколько основных компонентов.

Рыба. Чаще всего используют семгу, и другие виды копченых изделий. С ней прекрасно гармонирует сливочный сыр, оливки либо маслины, а основу можно выбрать по вкусу. К примеру, кусочек ржаного хлеба будет хорошим дополнением.

Мясо, ветчина. Обладает нужными вкусовыми свойствами. Спектр сочетаемости велик, выбрать можно, что по душе.

Морепродукты, креветки. Этот ингредиент придает пикантность и эстетичность. Популярным вариантом всегда остаются сырные закуски. Можно выбрать сыр одного сорта, а можно и попытаться миксовать в одной тарелке.

Отдельно поданные овощные канапе приходятся многим по вкусу. Тут сложно прогадать. А вот для десерта, прекрасно подойдет микс из фруктов, красиво нарезанных и насаженных на шпажки. За основу не редко берется хлеб, чаще всего белый. Либо хорошей заменой хлебобулочному изделию может послужить крекер, не сладкое печенье.

У многих возникает вполне логичный вопрос: «А как же есть такого рода закуску, чтобы не выглядеть глупо?». Тут все весьма просто, не нужно думать о том, как бы откусить этот чудо бутерброд с разных сторон, или пытаться съесть его в несколько этапов. Правильнее всего просто положить его в рот целиком и все.

Секреты, приготовления канапе, которые помогут сделать закуску просто идеальной. Советы в помощь любому кулинару, как начинающему, так и опытному:

- канапе, закуска, которую предпочтительно готовить непосредственно перед приходом гостей. Чтобы ингредиенты не теряли свои вкусовые качества, форму и цвет. В особенности это касается фруктов, так как они имеют свойство стекать;
- хлеб для мини бутербродов лучше заранее аккуратно нарезать и немного подсушить в тостере или духовке, для сохранения формы;
- не стоит отдавать предпочтение многоярусным канапе, так как в процессе они могут распасться, и поставит гостей в не удобное положение. Маленькие, аккуратные канапе выглядят намного эффектнее;
- нарезать все ингредиенты лучше на равные части, только нижний слой

сделать чуточку больше других, для большей устойчивости;

в качестве декорирования хороши, подходят различные виды зелени: веточки укропа, базилика, рукколы, мяты. Не редко можно встретить украшения лимоном, ягодами, кусочками маслин;

- определенной общепризнанной формы закуски канапе не существует. То есть они могут быть в форме ромба, круга, квадрата;

- хорошим решением всегда служит, разнообразие. Как правило, у каждого человека свои вкусы, кто-то любит мясо, кто-то рыбу, а кто-то является вегетарианцем. Лучше позаботится об интересах приглашенных гостей заранее;

- эксперименты – это всегда некий риск. Во избежание разочарований по окончанию приготовления, стоит пользоваться простыми правилами совместимости продуктов. К примеру, не стоит совмещать мясо с рыбой, или банан и оливками. А присмотреться к интересным сочетаниям все- таки стоит. Сочетание рыбы с цитрусовыми, создают поистине необычный вкус. А мясо отлично сочетается с киви или ананасом.

Тестирование:

Вопрос 1.

Какая должна быть толщина ломтика хлеба у бутербродов?

1) 1-1,5 см 2) 2-3 см 3) не имеет значение

Вопрос 2.

Как долго можно хранить приготовленные бутерброды при температуре +2...+6 градусов?

1) 5 суток 2) 3 месяца 3) 3 суток

Вопрос 3.

К бутербродам не относится

1) канапе 2) сэндвичи 3) пирожное

Вопрос 4.

В оформлении бутербродов лишнее:

1) Хлеб 2) Молоко 3) Масло

Практическое задание: оформление канапе.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Прием телеграмма.
Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой

Занятие №5.

Тема: «Общие требования и правила сервировки стола».

Основные теоретические сведения:

Последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов.

Практическая работа: сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.

Последовательность сервировки стола

Сервировать стол следует согласно следующему плану:

1. скатерть;
2. тарелки; столовые приборы;
3. бокалы, фужеры, стаканы;
4. салфетки;
5. украшение стола.

Сервировка стола начинается с расстилания на столе скатерти. Казалось бы, что может быть проще? Перекинул скатерть через стол — и дело готово. На самом деле существуют определенные правила на этот счет. Во-первых, скатерть должна быть идеально выглажена и иметь презентабельный вид. Нет ничего хорошего в том, чтобы накрывать стол смятой скатертью или клеенкой. Разглаженная скатерть, а точнее ее углы, должны опускаться напротив ножек стола, равномерно закрывая их. К спуску скатерти со всех сторон также имеются свои требования — не менее 25 см и, ни в коем случае, не ниже сиденья стула.

Виды тарелок, демонстрация

О предназначении большинства тарелок, можно легко догадаться по их названию, есть однако и не совсем очевидные блюда. Пирожковая тарелка используется для подачи гренок, пирожков или хлеба. Тарелка-кокиль применяется для подачи различных закусочных блюд, таких как устрицы,

салаты или рагу. Тарелка-менажница, как легко догадаться по ее форме, используется для подачи сразу нескольких видов салатов или гарниров. Также ее применяют для подачи фондю.

В яичной тарелке подают яичницу, в розетку выкладывают джем, варенье или мёд, а креманка предназначена для подачи свежих ягод, желе и фруктовых салатов.

То, какие именно тарелки вы поместите на стол в праздничный или будничным вечер, зависит от количества подаваемых блюд. Сервировка на ужин из двух блюд предполагает одни тарелки, на ужин из четырех блюд — другие.

По правилам закусочная тарелка располагается напротив каждого стула. Не стоит ставить ее на самый край стола, это выглядит не слишком презентабельно! Пирожковая тарелка ставится слева от закусочной, как вы можете видеть на фото выше. Если вы накрываете стол из несколько блюд, в этом случае под закусочные тарелки вы помещаете столовые мелкие и т.д.

После расстановки тарелок следует сразу же разложить все необходимые столовые приборы. Ножи кладутся справа от тарелок, вилки слева. Возле ножа кладется столовая ложка. Для праздничного ужина из нескольких блюд приборы следует выложить следующим образом, начиная справа от тарелки: столовый нож, рыбный нож и нож закусочный. На пирожковую тарелку вы кладете нож для масла. В случае, если предполагается подача первых блюд, между закусочным и рыбным ножами кладется ложка для супа. Если рыба на праздничном столе не предусмотрена, столовая ложка кладется вместо рыбной. Слева от тарелок располагаются вилки, соответствующие ножам в том же порядке, в котором выложены ножи: столовая, рыбная, закусочная. Также не следует нагромождать столовые приборы один на другой, расстояние между вилками и ложками должно быть около 1 см.

Справа за тарелками мы ставим бокалы от большего к меньшему. В зависимости от того, какие напитки будут подаваться на стол,

последовательно выставляются бокалы для воды, белого/красного напитка, шампанского, стакан для сока, бокал для крепких спиртных напитков и рюмки. При выставлении бокалов следует держать их за ножку, чтобы не оставлять отпечатков пальцев на самих бокалах.

Салфетки. Какой же праздничный стол без салфеток? Салфетки — это не только прекрасное украшение стола, но и очень практичная вещь. Салфетки бывают полотняными и бумажными. Тканевые салфетки не предназначены для вытирания рук или лица, для этих целей есть одноразовые бумажные салфетки. Тканевые же салфетки хорошие хозяйки обычно красиво оформляют, чтобы гости могли положить их себе на колени.

Практическое задание: сервировка стола к завтраку.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №6.

Тема: «Общие правила этикета за столом».

Основные теоретические сведения:

Что такое этикет, виды. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.

Практическая работа: проработка правил поведения за столом, демонстрация.

Еще в XVII веке на одном из пышных и изысканных приемов у французского короля Людовика 14 гостям вручили карточки с перечислением некоторых обязательных правил поведения. От французского названия карточек – «этикеток» - и произошло слово этикет. Эти правила, конечно, со временем изменялись, но многие неизменны с глубокой древности.

Этикет — это воспитанность, хорошие манеры, умение вести себя в обществе.

Об этикете

В первую очередь нужно сказать, что существуют разные виды поведения в том или ином заведении и даже в той или иной стране. Если разбираться, как красиво есть, этот вопрос будет совершенно одним для европейских стран, в которых за столом нужно вести себя по минимуму тихо, и для азиатских, где благодарность хозяину за вкусный ужин выражают громким чавканьем и чмоканьем. Также поведение в ресторане и в гостях у родственников за столом может несколько отличаться.

Ресторанный этикет

Разобраться, как красиво есть, очень важно тем людям, которые время от времени посещают различные рестораны. Так, тут важно правильно вести себя уже сразу же после того, как переступается порог заведения. Важно помнить, что гостей встречает метрдотель, рассказывает о том, есть ли свободные места, и проводит до желаемого столика. Также в его обязанности входит забрать верхнюю одежду посетителей. Подойдя к столу, мужчина

(если пришли разнополые гости) должен сначала помочь сесть даме, немножко отодвинув ей стул, потом он уже садится сам. Также важно помнить, как правильно сидеть за столом. Что касается положения, представитель сильного пола должен находиться напротив женщины или слева от нее. Если же дама немного опаздывает, мужчина может занять место за столиком, однако, когда метрдотель проведет ее к назначенному месту, парень обязательно привстает в знак уважения.

Выбор заказа

Когда пара уже за столом, официант обязательно подает меню. Выбирать желаемые блюда стоит не торопясь, в таких заведениях не принято спешить. Чаще всего официант увидит, что гости готовы что-то заказать, и сам подойдет. Но можно и легким движением руки подзвать обслуживающий персонал к себе. Заказ делает сначала женщина, только потом – мужчина. Однако дама может попросить парня сделать это за нее, это также допускается. Если же гости не могут определиться с выбором вина, они могут спросить совета у официанта. Также можно посоветоваться с ним по поводу того или иного блюда, это разрешено правилами этикета.

Ожидание

Как вести себя за столом, пока заказ еще не прибыл? В это время гости могут тихонько общаться. Первым, скорее всего, официант принесет вино. Откупоривает бутылки только ресторанный служащий, мужчине не стоит срывать с места, чтобы это сделать. Сначала напиток подается дамам, потом парням. Что касается еды, то начинать кушать можно только после того, как у всех за столиком уже есть заказанные блюда.

Как сидеть

Разбираясь, как красиво есть, важно помнить и о том, что нужно правильно сидеть за столом. Так, запрещается класть на стол локти, разваливаться на стуле, качаться на нем. Также нельзя низко наклоняться над тарелкой. Спина сидящего должна быть ровной, не нужно также сутулиться. Однако в осанке не должно быть напряжения и жесткости, все должно быть

естественно. Когда происходит смена блюда, гостю разрешается немного откинуться на спинку стула, чтобы не мешать официанту и немножко отдохнуть в удобной позиции.

О еде

Стоит помнить о том, что в ресторанах не принято торопиться, блюда едят медленно, чтобы насладиться их вкусовыми качествами. Если же пища довольно-таки горячая, нельзя дуть на нее. Чтобы остудить, нужно только немножко подождать, поддерживая беседу. Если же произошло обжигание горячей пищей, нельзя махать себе в рот салфеткой или руками, можно только запить все водой. Различные косточки, в том числе и фруктовые, категорически запрещается выплевывать или вынимать изо рта руками. Для этого предназначена вилка, которая аккуратно подносится ко рту и все ненужное складывается туда. Если же вкус блюда человеку совершенно не понравился, можно вплотную ко рту поднести салфетку и все туда выплюнуть, не привлекая внимания окружающих возмущениями по этому поводу.

Если нужно отойти

Культура поведения за столом имеет и свои рекомендации насчет мобильных телефонов. Так, если гостю позвонили, он может кратко сказать, что перезвонит, не отлучаясь со своего места. Однако если разговор не терпит отлагательств, обязательно нужно отойти. Разговаривать за столом по телефону – плохой тон. Также если нужно отлучиться, например, в уборную, нужно спросить разрешения у всех присутствующих за столиком. Нельзя также переговариваться с людьми, сидящими за соседним столиком. Если это товарищи или просто нужно что-то спросить, необходимо встать и подойти к ним. В случае, когда в ресторан входят знакомые, их нужно приветствовать сидя, легким киванием головы. Мужчина встает только в том случае, если к его столику присоединяется дама. Женщины же не двигаются в любых ситуациях.

Окончание трапезы

Когда ужин подошел к концу, гости сыты и довольны, они могут попросить счет у официанта, что будет означать, что пребывание их в данном заведении подошло к концу. Обслуга принесет папку, в которой будет указан счет. Важно также помнить о чаевых – 10% от стоимости заказа. Кто должен расплачиваться – вот еще один вопрос. Так, в странах постсоветского пространства это делают преимущественно мужчины. В европейских странах женщины активно с этим борются, считая пережитком прошлого, и там каждый платит за себя. Если ужин был просто дружеским, официанта заранее можно попросить принести персональный счет, для каждого человека отдельный. Также важно помнить и о сдаче. Если она необходима, человек просто молчит. Если же в папке находятся деньги, возвращать часть которых не нужно, просто надо сказать: «Без сдачи», и на этом дело закончится. Важно помнить о том, что решать, кто будет платить, нужно заблаговременно, некрасиво это делать перед официантом. Нужно знать и о том, кому надо высказывать свои претензии. Говорить обо всем, что понравилось или не понравилось, нужно метрдотелю, а не официанту.

Правила поведения за столом. Вспомните, как надо сидеть за столом?

- Садитесь за стол только с чистыми руками.
- Сидеть прямо, не раскачиваясь на стуле.
- Локти на стол не кладут.
- Не следует играть ложками и вилками, сворачивать край скатерти в трубочку.
- Нельзя болтать ногами и толкать соседей.
- Разговаривать во время еды.
- Есть нужно не торопясь.
- Блюда нужно аккуратно передавать друг другу, а не тянуться за ними через весь стол.
- Брать пищу из блюда нужно специальными приборами, положенными в это блюдо.

- Пищу черпать, а не сгребать с блюда, чтобы следующий, кто его возьмет, не запачкал рук.

Правильная поза за столом во время еды:

1. Следи за своей осанкой.
2. Локти на стол не клади.

Правила пользования салфеткой:

1. Разверни салфетку и положи к себе на колени.
2. Не следует салфеткой тщательно вытирать губы. Ее слегка прикладывают к губам.
3. Использованную салфетку сворачивают и кладут на тарелку.

Правила общения за столом:

1. Нельзя за столом спорить, высмеивать кого-то из присутствующих. Нельзя шептаться.
2. Разговор должен вестись в полголоса, но не шепотом. Нужно дать возможность высказаться и другим.

Как вести себя за столом:

1. Когда ешь, не откусывай сразу больших кусков, это не красиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячие блюда, не стучи ложкой по тарелке.
4. Старайся есть беззвучно.

Задания из “Корзины вежливости”:

Как вы поступите, если какое-либо приглянувшееся вам блюдо находится далеко от вас? (Попросить соседа подать его).

Используете вы ноготь или вилку в качестве зубочистки? (Только зубочистку, и то не на виду у всех).

Если кто-то чихнет, нужно ли сказать ему: “Будьте здоровы”? (Лучше всего не обращать на это внимание).

Вы подходите к столу и хотите отодвинуть стул для себя или своей соседки. Как вы поступите? (Берем обеими руками за спинку, чуть приподнимаем и отодвигаем).

Следует ли девочке, садясь на стул, приподнимать юбку, чтобы не измять её? (Поднимать юбку не прилично).

Что делать, если Вам предложили попробовать незнакомое кушанье? (Хорошо воспитанный человек, будет есть каждое предложенное хозяйкой блюдо).

Занятие №7.

Тема: «Виды фруктовых закусок». Фруктовый ёж.

Основные теоретические сведения:

Правила нарезки и способы подготовки, чистки фруктов. Виды фруктовых закусок.

Практическая работа: «Оформление индивидуального и коллективного фруктового ежа».

Существует несколько правил нарезки:

- Для сервировки выбирайте широкое плоское блюдо, желательно белого цвета. На такой посуде нарезка будет выглядеть ярко и привлекательно.
- Не стоит совмещать продукты растительного и животного производства. Если это овощи – они имеют отдельное блюдо, фрукты так же (они считаются десертом). Мясо и колбасу можно совмещать.
- Нарезку не следует заправлять никаким соусом или маслом, а также посыпать специями. Если вы считаете, что украсить вкус овощей можно сметаной или майонезом, предложите гостям их отдельно в соуснике.
- Нарезка (любая) всегда должна быть очень тонко разрезана на маленькие слайсы (плоские кусочки). Грубая и толстая нарезка ингредиентов не выглядит эстетично.
- Главное правило красивой нарезки – острый нож. Совершенно неважны размеры и материал изготовления ножа (керамика или металл), вам должно быть удобно с ним работать.
- Выбирайте для нарезки только качественные и свежие продукты. Старайтесь удивить гостей необычным продуктом.
- Придерживайтесь одной формы нарезки, к примеру, полукруг или треугольник, чтобы все блюдо выглядело органично.

Фрукты.

Ярким сезонным угощением для гостей станет нарезка арбуза и дыни. Такое угощение может украшать основной и десертный стол. В любом случае, оно будет к месту и очень «популярно» среди гостей.

Нарезать дыню и арбуз можно несколькими основными способами:

- Кубиками – нарезка выполняется ножом. Нарезается очищенная мякоть арбуза или дыни, очищенная от косточек. Кусочки выкладываются на сервировочное блюдо в разброс или пополам.
- Шариками – для нарезки используется специальная ложечка, которая и формирует красивый шарик. Выкладывать такую нарезку следует в широкие пиалы или креманки.
- Ломтиками – этот способ предполагает очищение плода от семенной части и нарезание треугольными ломтиками вместе со шкуркой. В данном случае можно использовать деревянные палочки (для мороженого), чтобы кусочки можно было удобно брать с блюда и есть.

Сыр.

Сыр – единственный ингредиент нарезки, который успешно можно комбинировать с кусочками колбасы или мяса, создавая узоры и фигуры. Кроме того, необычайно вкусным будет комбинирование сыра с ягодами:

- Виноградом
- Клубникой
- Малиной
- Голубикой
- Виноградом

Самой вкусной считается та сырная нарезка, которая выполнена из разных сортов сыра. Комбинировать можно жирные с нежирными, соленые с ароматными из ряженого молока, с орехами и травами, с плесенью и паприкой.

Одно из самых лучших вкусовых сочетаний – сыр с медом. Данное вкусовое комбинирование дает еще одну интересную идею для нарезки: в

центр сервировочного блюда можно поставить маленькую пиалу с жидким медом.

Вокруг пиалы следует выложить разные сорта сыра (разнообразных вкусов), сыр можно дополнить орехами: грецкие, миндаль, кешью.

Мясная нарезка – лучшая закуска и вкусное угощение для гостей. Как правило, мясная нарезка состоит из разных сортов соленого, копченого мяса, дополняется колбасами. Мясную нарезку разрешено

комбинировать с разнообразными сырами, маслинами, листьями салата или зеленью. Овощи в мясной нарезке могут пустить «сок», который весьма нежелателен для мяса. ВАЖНО: Исключением являются маленькие помидоры «черри», которые не нужно резать. Их можно аккуратно разложить поверх нарезки, добавив блюду яркости и свежести. Из мяса, нарезанного тонкими слайсами, очень удобно сворачивать аккуратные трубочки, укладывать его «чешуйками» или розочками. Нарезать мясо очень тоненько и красиво можно с помощью острого широкого ножа или специального прибора «слайсера». Колбаса – самый «частый гость» на праздничном столе. Сервировать колбасу можно несколькими интересными способами. Делать это необходимо для того, чтобы заинтересовать всех присутствующих и возбудить у них аппетит.

Колбасу можно комбинировать с сыром, маслинами, листьями салата, помидорами черри, физалисом. Из разных сортов колбасы можно выкладывать разнообразные узоры и рисунки.

Овощная нарезка обязательно должна присутствовать на столе, чтобы «выровнять» тяжесть некоторых жирных блюд: мяса, салатов с майонезом, рыбу и картошку. Для того, чтобы овощи «хотелось есть» их следует выложить на сервировочное блюдо интересными способами. Для нарезки достаточно твердых овощей (морковь, свекла, огурцы) можно использовать фигурные ножи, которые режут овощи «волной» или зигзагообразно. Маленькие овощи, к примеру, помидоры черри следует резать либо пополам или оставлять целыми. В овощную нарезку можно добавлять свежий лук.

Лук лучше всего использовать менее острых сортов, чтобы он вызывал только приятные вкусовые ощущения: синий, белый, порей, шалот. Нарезать лук следует аккуратными и не толстыми кольцами.

Особенности нарезки:

- Помидор очень водянистый, поэтому его следует нарезать либо крупными кольцами, либо полукольцами. Маленькие помидоры лучше всего резать на дольки (четыре штуки из одного плода). Помидоры черри режутся пополам, либо оставляются целыми.

- Огурец позволяет несколько способов нарезки: кольцами, овалами (резка наискосок), полукольцами, серпантинном (с помощью специального приспособления). Форма овоща так же позволяет резать его вдоль слайсами, полосками, брусочками.

- Лук режется только кольцами, кольца кладутся либо поверх всех овощей, либо чередуясь с ними. Украсить нарезку можно пучком свежих перьев лука, которые легко сгибаются, укладываются, делают узор.

Любую нарезку из овощей можно украсить любой зеленью: петрушкой, укропом, базиликом, листьями салата.

ЯБЛОКО

Как красиво нарезать яблоки, чтобы не темнели при нарезке?

Яблоко – один из самых полезных и вкусных фруктов. Купить яблоко не проблема в любое время года. Если есть яблоко вместе с жирной пищей, это может помочь процессу пищеварения. Кислота в яблоке помогает расщеплять сложные жиры и ускорять обмен веществ. Выбрать для нарезки можно сладкое или кислое яблоко. Его структура достаточно плотная, что позволяет резать фрукт тонкими слайсами и красиво укладывать на сервировочное блюдо. Единственной и основной проблемой яблока является большое количество в нем железа, что и способствует окислению фрукта на свежем воздухе (речь идет про мякоть). Для того чтобы этого не случилось и яблоко не темнело, его нужно обработать лимонной кислотой одним из способов:

- Взбрызнуть яблочную нарезку лимонным соком
- Промыть мякоть яблока (нарезку) в воде с лимонным соком
- Полить яблоко соком лайма перед сервировкой

Практическое задание: оформление фруктового ежа.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда.

Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №8.

Тема: «Блюда из картофеля».

Основные теоретические сведения:

а) Питательная ценность картофеля. Понятие «Драники». История.

б) Состав теста для вареников с картофелем и способ его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки. Знакомство и закрепление знаний о питательной ценности картофеля, определении качества картофеля, соблюдении санитарно-гигиенических правил при работе. Первичная обработка муки. Приготовление теста и начинки.

Практическая работа: мастер-класс «Вареники с картофелем» или «Драники».

Питательная ценность картофеля

Картофель богат витаминами, минералами, растительными белками, углеводами. Он содержит много пектиновых веществ, но мало грубых волокон. Калий, которым богат картофель, способствует выведению лишней жидкости из организма и укреплению сердечной мышцы. Проросший и зеленый картофель содержит ядовитое вещество – соланин.

Название "драники" (белор. дранікі) берет свое начало из старорусского языка и происходит оно от слова "драть", то есть тереть. Ведь их готовят из сырого картофеля, который еще до появления терки "драли" на заостренной доске. Традиционно драники ели на завтрак, а в деревнях существовала интересная традиция: перед тем, как отведать это блюдо, полагалось всухомятку съесть корочку черного хлеба. Приготовить "правильные" белорусские драники совсем несложно, важно только помнить, что картофель должен быть особенным – выращенным на благодатной земле Белоруссии.

Но, как и любое другое популярное блюдо, драники славятся огромным разнообразием рецептов. От дома к дому, от хозяйки к хозяйке изменяются не только входящие в состав блюда ингредиенты, но и сам способ

приготовления. Так, одни предпочитают натирать картофель на мелкой дерущей терке, другие же считают, что терка должна быть непременно крупная (кстати, если вам предстоит побывать в Белоруссии, не забудьте купить там специальную терку для драников).

Кто-то добавляет лук или кефир, чтобы тертый картофель не потемнел, некоторые после обжаривания томят драники в печи или духовке. Даже сама картофельная масса может быть приготовлена тремя разными способами. Выделяют массу таркованную (натертый картофель используется вместе с выделившимся соком), клинкованную (лишний сок сцеживается) и вареную (готовят драники из истолченного отварного картофеля). Традиционно для приготовления драников используют таркованную массу, но в современной белорусской кухне встречаются рецепты, в которых используются все три варианта приготовления картофельной массы, иногда они комбинируются между собой, позволяя добиваться все новых оттенков вкуса.

б) Вареники, кто же их не любит? Вкусные, сладкие и такие сытные. Это национальное блюдо украинской кухни. Вареники делают с разными начинками: творог, картофель, вишня, капуста, грибы и фрукты.

Для раскатки теста существуют различные тестораскаточные машины, которые делятся на два вида: настольные (с меньшей производительностью, для малых кухонь), и напольные (с высокой производительностью, использующиеся на больших кухнях с масштабным производством изделий из теста). В быту чаще всего используют обычные скалки. Они достаточно экономичны, но главное, очень удобны в использовании.

А теперь прошу вас ответить на несколько вопросов:

-Какие ингредиенты мы будем использовать для приготовления теста для вареников?

-Какие начинки чаще всего используют при приготовлении вареников?

-Сколько времени нужно готовить вареники?

-Какие инструменты используют для раскатки теста?

-Как определить готовность вареников?

Перед приготовлением теста необходимо обработать муку. Для этого мы используем сито и просеиваем муку через него.

Отваривать вареники лучше всего в большой кастрюле, чтобы было достаточно места. Как правило, достаточно 10-15 минут, чтобы блюдо было готово. Обычно вареники всплывают на поверхность воды, когда они готовы, доставать их нужно шумовкой.

Тесто для вареников чаще всего пресное. Оно должно быть достаточно крутым, но пластичным, с возможностью тонко раскатываться, держа форму и поддаваясь лепке. Тесто должно быть мягким и не липнущим одновременно. Вареники или пельмени из него не должны рваться или раскрываться по шву во время варки, трескаться во время заморозки. Множества этих условий добиться просто, если придерживаться некоторых правил приготовления теста.

1. Жидкость для замешивания теста простым способом (вода, простокваша, молоко и т. п.) чаще всего должна быть теплой (около 40 градусов).

2. Существует два пути замешивания теста: ингредиенты в муку или муку в ингредиенты. В первом случае мука просеивается горкой, в середине делается углубление, в которое закладываются все остальные ингредиенты и в самом конце подливается понемногу жидкость, замешивая тесто. Во втором варианте наоборот – в налитую в миску жидкость добавляются в определенном порядке все ингредиенты, и в последнюю очередь подсыпается понемногу мука, замешивая тесто.

3. Тесто обычно замешивается круговыми движениями при помощи вилки, ложки или деревянной лопатки. А когда тесто становится погуще, собираясь в ком, его желательнее домесить руками на притрушенной мукой рабочей поверхности (деревянной доске или столе). Очень важно тщательно вымесить тесто. Этот процесс обычно занимает 10-20 минут.

4. После того, как тесто замешено, ему нужно дать время для «отдыха», требуемого для того, чтобы клейковина, содержащаяся в муке, разбухла и активизировалась. После такого настаивания тесто не стягивается во время раскатывания, становится эластичным и податливым. Во избежание пересыхания кома теста (заветривания) во время отдыха, накрыть его полотенцем (лучше слегка влажным), заверните в пищевую пленку или смазать растительным маслом. Время для отдыха составляет обычно 20-40 минут.

5. Часто опытные кулинары для пельменей и вареников используют одно и то же тесто. Обычно для вареников тесто раскатывается толще, чем для пельменей. Хотя, это дело вкуса каждого.

6. Если тесто, замешенное по рецепту, получилось слишком липким, и на это в рецепте нет никаких указаний, добавьте немного муки и попробуйте помесить тесто еще немного. Если тесто получилось слишком крутым, муку при работе с ним больше не добавляйте. Попробуйте сделать в комке теста выемку и добавить немножко воды или растительного масла, а затем еще раз тщательно вымесите. Тесто может стать более податливым после настаивания.

7. Очень важно для хозяйки примерно ориентироваться, сколько нужно теста для желаемого количества вареников или пельменей. Как мысленно перевести вес муки на количество изделий из нее? Конечно же, эта арифметика зависит от того, предпочитаете вы изделия с тонким тестом или потолще. Для изделий из тонкого теста из 500-700 г муки получится тесто для 80-100 небольших вареников и 120-150 пельменей.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Прием телеграмма. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №9.

Тема: «Национальная кухня». Бурятская кухня (буузы-позы).

Основные теоретические сведения:

История бууз. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда бурятской кухни.

Практическая работа: мастер-класс «Приготовление бууз».

Буузы или как еще называют позы – не просто традиционное блюдо, и даже не достопримечательность республики Бурятия, а национальное достояние, душа, которую чувствуешь с первым укусом, говорят буряты.

Без этого яства не обходится ни одно значимое событие в жизни монгольского народа. Буузам посвящены стихи, фестивали, несколько фильмов и клипов, а также у них есть свой народный гимн, памятник, ежегодная премия, учрежденная ассоциацией рестораторов Улан-Удэ, и огромная армия поклонников во многих точках мира.

История блюда

Происхождение бууз уходит далеко в историю и окутано легендами. Считается, что буузы — один из вариантов китайского блюда баоцзы. Блюдо также родственно кавказским хинкали и тюркским мантам. Подобно баоцзы и мантам, готовится на пару в так называемых позницах, буузоварах или мантоварках — специализированных для этих целей вариантах пароварки. Буряты проводят мероприятия (различные конкурсы и т.д.), посвящённые этому блюду, где не только лепят и едят буузы, но и приобщают население к культуре народа. Как правильно есть буузу Бууза берётся руками. Надкусывается сбоку — так её обычно проверяют на наличие сока. Через отверстие сок выпивается. Буузу лучше есть без майонеза и кетчупа, чтобы не перебить естественный вкус.

Позы или буузы?

До 2010 года данное блюдо называли «позами». Однако термин «бурятские позы» воспринимался туристами двусмысленно и вызывал среди них волну шуток. Поэтому власти Бурятии решили вернуть историческое

название «буузы», таким образом, придав блюду аутентичности и национальный колорит. С тех пор позные (общепит, где готовят данное кушанье)– называют буузные, позницы (кастрюли, мантоварки) — буузницы. Тем не менее, везде, где популярно это блюдо, сейчас уживаются оба наименования.

Это кушанье появилось более 400 лет назад и история его возникновения объята легендами. Считается, что буузы произошли от китайского блюда баоцзы, но бурятские отличаются тем, что в них начинка только мясная.

Корни бууз следует искать в буддизме. Однако некоторые ученые уверены, что корни этого блюда следует искать в религии. Форма бууз символизирует безропотное подчинение монгольских племён буддизму. Потому и защипов было 33 – сакральное число для буддистов, столько было складок в одеянии тибетских священнослужителей. По другой легенде буузы придумали далекие предки кочевого народа, которые взяли за основу блюда устройство юрт. В круглом по форме жилище располагается очаг, дым из которого выходит из отверстия в крыше. Благодаря особенному воздухообмену, зимой в юрте тепло, а летом прохладно. Похожий процесс происходит и при варке поз. Кстати, на юрте сверху тоже 33 защипа. Конечно, бууза с 33 защипами – это высшее мастерство, к которому стремится большинство хозяек. У многих получается сделать только до 20 защипов. Если раньше их готовили исключительно только по праздникам, то сейчас их едят повсеместно. Кроме того, модные тренды не обходят это кушанье стороной. Любители делают черные, цветные и вегетарианские буузы. Но традиционная версия — самая популярная у любителей бууз.

Продуктовая лавка:

Для теста:

1. Вода - 1 стакан.
2. Яйцо - 1 шт.
3. Соль - 0,5 ст. ложки.

4. Мука - пока не перестанет липнуть к рукам.

Для фарша:

1. Говядина (лучше без жил и жира) - 0,5 кг.

2. Свинина (лучше без жил и жира) - 0,5 кг.

3. Сало свиное - 0,25 кг.

4. Лук мелко нарезанный - 0,5 кг.

5. Чеснок на терке мелкой - 3-4 зубчика.

6. Соль и перец - по вкусу.

7. Вода ледяная - 1 стакан.

Процесс:

1. В большую емкость (для теста) влить воду, разбить яйцо и хорошо посолить, все перемешать.

2. Муку всыпаем небольшими порциями в эту смесь и вымешиваем, пока тесто не будет липнуть к рукам.

3. Оставляем тесто "отдохнуть" на 20-30 минут.

4. Перед раскаткой, тесто надо еще раз вымесить.

5. Перемешиваем хорошо все составляющие фарша и убираем начинку будущих бууз в холодильник на 30 минут.

6. Тесто можно раскатать длинной колбасой и поделить на куски весом в 35-40 граммов, а уже потом из них сделать заготовку для будущих бууз диаметром около 10 сантиметров. Можно воспользоваться кондитерской формой или блюдцем и нарезать круги из раскатанного листа.

7. На одну буузу – столовая ложка фарша в центр, делаете защип, придерживая большим пальцем второй руки мясо, а пальцами первой руки подтягиваете тесто к защипу. В идеале – 33 раза.

8. Готовые позы кладите на поверхность, посыпанную мукой, чтобы они не прилипли и не разорвались.

9. Готовят на пару. Можно использовать мантоварку, пароварку, позницу. Главное, смажьте маслом поверхность под буузами, чтобы они не

прилипли. Готовность - 20-25 минут после закипания мантоварки. Есть позы (буузы) нужно горячими, но не с самого пара.

Практическая работа: замешивание теста, лепка, приготовление на пару.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №10.

Тема: «Блюда из теста». Шарлотка.

Основные теоретические сведения:

Виды теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом. История возникновения шарлотки и пиццы. Использование наполнителей в блюде, их ассортимент (грибная, рыбная, мясная, овощная). Технология нарезки продуктов, подачи готового блюда.

Практическая работа: мастер-класс «Шарлотка с яблоками»

Происхождение названия блюда

Первая версия — рецепт шарлотки был предложен королевой Шарлоттой, женой Георга III, в честь ее и было названо это кушанье. Вторая версия — название произошло от британского слова charlyt — блюдо из взбитых яиц с сахаром и молоком. Третья версия — название произошло благодаря истории о влюбленном поваре, посвятившего сочиненный им сладкий яблочный десерт, своей любимой, Шарлотте. Яблочная шарлотка наиболее распространена по причине доступности яблок, однако шарлотку готовят еще и с другими начинками, фруктами, ягодами, кремом или муссами. Сейчас шарлоткой именуют простой в приготовлении пирог, с начинкой из нарезанных яблок.

Основные понятия бисквитного теста

Особенность технологии приготовления бисквитного теста — быстрое взбивание сахара - яичной массы, мгновенное (в течение 15 с) замешивание теста, очень быстрое его формование и незамедлительная выпечка. При быстром взбивании яиц с сахаром происходит насыщение массы воздухом, что способствует образованию пористой структуры бисквита. Посуда и венчики, используемые для взбивания яиц с сахаром, должны быть безупречно чистыми, без следов жира. Бисквит выпекают при умеренной температуре (180—200° С). При более высокой температуре на поверхности бисквита образуется корочка, препятствующая удалению влаги, в результате

чего бисквит может оказаться непропеченным и подгоревшим. После охлаждения такой бисквит оседает и становится плотным.

Формы для выпечки бисквитов могут использоваться круглые, овальные, фигурные и прямоугольные, соответственно предполагаемому торту.

Бисквит характеризуется легкостью, мягкостью, пышностью, имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку. Бисквитное тесто довольно часто используется для приготовления тортов, пирожных, рулетов и др. Это обусловлено прежде всего легкостью приготовления самого теста. Кроме того, изобретательная хозяйка может использовать разнообразные сочетания бисквита и отделочных продуктов: кремов, взбитых сливок, глазури, свежих ягод и фруктов, орехов, джемов, варенья и т. д. И хотя компоненты рецептуры одни и те же: сахар, яйца и мука, но различные их сочетания и разнообразные способы подготовки продуктов и оформления позволяют получить отличные изделия при условии точного выполнения всех указаний.

Актуализация знаний:

1. Какие виды теста вы знаете? (дрожжевое и бездрожжевое тесто)
2. Назовите виды бездрожжевого теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное, блинное, пельменное)
3. Какой продукт является основным для приготовления теста?
(Мука)
4. Какие разрыхлители теста вы знаете? (Биохимические – дрожжи, химические – пищевая сода, механические – многократное раскатывание, взбивание)
5. Что такое десерт? (сладкие блюда, которые подают в конце приема пищи)
6. Какие виды десертов вы знаете? (холодные: компоты, желе, муссы. Горячие: пудинги, запеканки, шарлотки).

Ингредиенты для приготовления бисквитного теста:

- яйца (4 шт.);
- сахарный песок (1 стакан);
- мука (1 стакан);
- разрыхлитель (1/2 ч. ложки);
- яблоки (2 крупных).

Дополнительные продукты:

- жир для смазывания формы;
- ванилин.

Практическая работа: замешивание теста, оформление, выпечка.

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда.

Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №11.1.

Тема: «Фигурная нарезка овощей, винегрет».

Основные теоретические сведения:

История блюда. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей, принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с различными продуктами при приготовлении салатов. Виды салатов - винегрет.

Практическая работа: фигурная нарезка овощей для художественного оформления, оформление салата «Винегрет».

Вы всё ещё думаете, что винегрет – это исконно русское блюдо, потому что в нём присутствует квашеная капуста и солёные огурцы? А вот и нет. Даже историки затрудняются точно указать страну происхождения винегрета, но есть предположения, что родиной этого овощного салата может быть Германия или Скандинавия. Точнее никто не берётся сказать, но достоверно известно, что уже в 1845 году в Английской поваренной книге был рецепт шведского салата с селёдкой. Он до боли напоминает современный рецепт винегрета, даже, скорее, селёдку под шубой. В его составе были отварные овощи – картофель и свёкла, пикули, тёртое яблоко и яичный белок, и, конечно же, сельдь. А заправкой служил микс из масла, растёртого желтка, сметаны и уксуса.

Винегрет пришёлся по душе жителям Российской империи. Правда, его тут же модифицировали и стали класть в него квашеную капусту (куда же без неё?), клюкву и солёные хрустящие огурчики. Так винегрет приобрел исконно русские черты. Но и раньше, и теперь считается, что самым важным ингредиентом в винегрете служит заправка. Кстати, одна из версий происхождения названия салата привязана именно к его заправке. Продукты растительного происхождения – основные источники витаминов,

минеральных и пектиновых веществ, клетчатки, органических кислот, т.е. катализаторов, стимуляторов органов пищеварения, кровообращения, мочевыделительной системы. Многие растения обладают целебными свойствами и используются в лечебном питании.

Рациональное питание человека невозможно без овощей и плодов. Все мы любим овощи, но даже и не задумываемся, с каких времен и когда появился тот или иной овощ. Например, капусту выращивают с давних времен, с 3-го тысячелетия до н.э. Родина этого растения — Средиземноморье. В наши дни ее возделывают во многих странах мира.

Родиной любимого нами картофеля является Центральная и Южная Америка, где местное население ввело его в культуру земледелия примерно 14 тыс. лет назад. В середине 16 века картофель был завезен в Европу. Появление картофеля в России связано с именем Петра I, который в конце 17 века привез мешок клубней из Голландии.

Родина огурца — влажные тропические леса Индии, где это растение выращивали уже в 3-м тысячелетии до н.э.

Родина томата — тропические районы Южной и Центральной Америки. В Европе томат начали выращивать в 16 веке. На территории нашей страны томат стали возделывать в 18 веке. Овощи отличаются большим разнообразием, они различны по внешнему виду и вкусовым свойствам.

Экспертиза качества свежих плодов проводится по показателям безопасности и показателям товарного качества, регламентируемым стандартами и нормативной документацией. К основным общим показателям товарного качества свежих плодов относится внешний вид, размер (величина), запах, вкус. Безопасность свежих плодов устанавливают по таким показателям, как токсичные элементы, пестициды, микотоксины и радионуклиды. При оценке качества продуктов переработки плодов и овощей применяются различные методы исследования: органолептические, химические, физические, физико-химические, микробиологические и др.

Органолептическая оценка качества готовых продуктов проводится путем дегустации и выявления степени соответствия качественных показателей требованиям стандартов или технических условий. Для количественного и качественного определения сахаров, витаминов, крахмала, азотистых веществ и других компонентов химического состава используются химические методы.

На предприятиях общественного питания овощи широко используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров. Овощи подразделяют на следующие группы: клубнеплоды — картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель); корнеплоды — морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен; капустные — капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи; луковые — лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок; пряные — укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран; плодовые — тыквенные (тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны); томатные (томаты, баклажаны, стручковый перец); бобовые (горох, бобы); зерновые (сахарная кукуруза); десертные — артишоки, спаржа, ревень. Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по количеству и сортам в соответствии с государственными стандартами. Для этого овощи взвешивают и полученные данные сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет количества поступивших овощей. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, до чистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Варить овощи для салатов и винегрета следует:

- а) очищенными;
- б) неочищенными;
- в) нарезанными крупными кусками; г) нарезанными мелкими кусками.

Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

- а) жарят;

б) варят в воде; в) варят на пару;

г) варят в кожуре;

д) запекают в духовом шкафу.

Правила хранения продуктов для сохранения витаминов

1. Овощи хранят без света и при температуре +1...3°C, квашеную капусту — под слоем рассола

2. Мыть овощи можно не более 10...15 мин, иначе витамины перейдут в воду. Если квашеную капусту надо промыть, то сначала отжимают из нее рассол, потом промывают и смешивают с рассолом. В рассоле содержится до 40% общего количества витаминов.

3. Медь и железо разрушают витамин С, поэтому нельзя использовать посуду и инвентарь из этих металлов.

4. Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду, потеря витамина С минимальная. Если овощи предназначены для салатов и винегретов – их варят в кожуре.

5. Отвары от овощей не выливают, а используют в качестве добавок при варке супов, соусов, так как в них переходит большое количество витаминов.

6. Следует строго соблюдать время варки продуктов.

Практическая работа: фигурная нарезка овощей для художественного оформления, оформление салата «Винегрет».

Итог урока: Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда. Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №11.2.

Тема: «Дальний Восток угощает - роллы!»

Основные теоретические сведения:

История блюда. Отличие суши от роллов. Самостоятельная работа.

Демонстрация продукта - морская капуста.

Практическая работа: оформление роллов.

Суши и роллы появились в японской культуре более 1 тыс. лет тому назад. Суши впервые появились на территории Юго-Восточной Азии. Это случилось в VI веке. Тогда, чтобы сохранить рыбу свежей, ее обматывали рисом и клали в специальные бочки с солью. После этого, в течение нескольких недель рыба проходила брожение. По истечении срока, рыбу японцы съедали, а вот рис – выбрасывали. Только в XVI веке рис стали употреблять в пищу, а в XVII веке появились рисовые суши, которые включали в себя вареный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Главное свое изменение суши перетерпели в XIX веке, что и принесло им огромную популярность в Европе и Америке. В то время люди в Токио были очень суетливыми, поэтому один из местных поваров предложил покупателям особенные нигири-суши, которые можно было брать с собой. После этого в японской кулинарии появилось огромное разнообразие роллов, которые сегодня считаются настоящим деликатесом во многих странах мира. Очень быстро возникли закусочные и рестораны, в которых подавались суши, а в магазинах стали продавать специальным образом обработанный рис для домашнего приготовления суши. С тех пор процесс приготовления суши принципиальным образом не менялся, только появлялись новые рецепты и ингредиенты для блюда.

Суши и роллы — это практически одно и то же: блюдо японской кухни с рисом и морепродуктами. Однако они немного отличаются друг от друга технологией приготовления и способом подачи. Роллы — это разновидность суши. Суши — это кусочек рыбы или морепродукта на комочке риса. А роллы (от английского roll - вращение) представляют собой небольшие

рулетки. Суши подают по одной штучке, а роллов на вашей тарелке может отказаться от 6 до 8. Суши — это небольшой комочек риса, на который укладывается кусочек морепродукта (тунец, сёмга, копчёный угорь, креветка или осьминоги др.). Затем суши перевязывают тонкой полоской нори. Роллы же полностью заворачиваются в прессованные морские водоросли.

Все суши состоят из базового ингредиента — специфически приготовленного риса, к которому добавляются другие продукты. Рис является великолепным источником сложных углеводов и клетчатки.

Нори — это листья водорослей. Водоросль нори является великолепным источником йода, кальция и железа — трех минералов, необходимых для развития здорового скелета и кровеносной системы.

Для приготовления роллов используют различные начинки. Из рыбы. Только океаническая рыба может быть использована в сыром виде как начинка для суши; речную рыбу, в которой присутствие паразитов гораздо более вероятно. Из морепродуктов: кальмар, осьминог, креветки, рыбная икра, морской еж (уни) и различные виды моллюсков. Устрицы не используются при приготовлении суши, потому что их вкус не сочетается со вкусом риса. Все морепродукты малокалорийны, содержат йод, цинк, калий, фосфор. Рыба и морепродукты также богаты витаминами, в частности, группы В. Маринованный дайкон (такуан), различные маринованные овощи (цукэмоно), квашеная соя (натто), авокадо, огурец, спаржа, тофу, маринованный чернослив, тыква, лопух (гобо) и сладкая кукуруза, смешанная с майонезом. Очень редко используют говядину, ветчину, колбасу и конину.

Нельзя обойтись без приправ — это соевый соус — источник ценного белка. Васаби — перетёртый корень растения васаби. Считается, что настоящий васаби убивает микробов в сырой рыбе. Сладкий, маринованный имбирь. Рисовый уксус либо специальные приправы с рисовым уксусом добавляются в рис для достижения клейкого эффекта, а также для придания специфического вкуса.

Суши — низкокалорийная пища, быстро вызывающая чувство насыщения. К примеру, на одно суши с тунцом (ломтик филе, уложенный на формованный рис) приходится всего 73 килокалорий. А на суши с кальмаром приходится 71 килокалорий. Для сравнения: в маленьком песочном печенье — около 78 килокалорий!

Самый популярный и востребованный в России ролл — «Калифорния». Классический ролл «Калифорния» относится к роллам «наизнанку» - урамаки. Исходит это из их форм-фактора — рисом наружу (inside-out rolls). По своей сути данный ролл является смешением разных кулинарных традиций, то есть фьюжном.

В настоящее время, когда культура здорового образа жизни завоевывает умы людей, японская кухня приобретает все больше последователей в разных странах. Действительно, соединение традиционной пищи (рис, морепродукты, овощи, соя) с продуктами животного происхождения и фруктами благоприятно сказывается на здоровье.

Суши и роллы несмотря на то, что немного отличаются по способу приготовления и сервировки, одинаково вкусны и полезны для здоровья.

Самостоятельная работа. Найдите в своих интернет-источниках картинки озвученного:

Футомаки - большие, цилиндрической формы, суши в которых нори снаружи, толщиной в 3-4 см и шириной 4-5 см, имеют 2-3 вида начинки.

Хосомаки - маленькие цилиндрической формы рулеты, с нори снаружи толщиной и шириной около 2 см имеют один вид начинки

Урамаки - среднего размера рулеты с двумя и более видами начинок. Отличаются от других маки, тем, что рис находится снаружи, а нори - внутри. Начинка окружена слоем нори после идет рис. Обмакнутый в икру, либо поджаренный кунжут.

Для приготовления суши и роллов необходим базовый набор:

Водоросли Нори - 20 листов

Имбирь розовый маринованный - 200 гр

Васаби - 100 гр

Рис для суши - 1 кг

Соевый соус - 0.5 л

Рисовый уксус - 0.5 л

Водоросли бурые - 50 гр

Палочки бамбуковые - 4 пары

Циновка – правильнее МАКИСА

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Оформление готового блюда.

Дегустация. Уборка рабочего места. Уход за посудой.

Занятие №11.3.

Тема: «Профессиональная проба»

Основные теоретические сведения:

Рассказ о классификации предприятий общественного питания. Знакомство с профессиями, требованиями. Описание профессии Технолог общественного питания.

Практическая работа: Составление технологической карты к блюду по выбору группы. Составление меню.

В системе общественного питания применяются следующие термины и определения согласно ГОСТ Р 50647-94, ГОСТ 30389-95:

1. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

2. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

3. Норматив развития сети – показатель, выраженный отношением установленного числа мест в сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

4. Процесс обслуживания - совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

5. Тип предприятия общественного питания – вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

6. Класс предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа,

характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Классификация предприятий общественного питания

При определении типа предприятий учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность приготовления;
- техническую оснащенность;
- методы обслуживания;
- квалификацию персонала;
- качество обслуживания;
- номенклатуру предоставляемых услуг.

В настоящее время выделяют следующие типы предприятий общественного питания: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие другого типа.

Ресторан – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

Бар – предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Кафе – предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый, которые должны соответствовать следующим требованиям

Классифицировать рестораны по количеству звёзд стали с 1931 г., тогда Гид Мишлен награждал лучший ресторан первой звездой. Позже классификация ресторанов была дополнена двумя и тремя звёздами. Когда мы говорим о «Мишлен», подразумеваем «Красный» справочник, в который входит информация о лучших отелях и ресторанах, ведь знаменитые звезды раздает именно «Красный». Кроме него, существует еще и «Зеленый» (туризм и достопримечательности), а также несколько побочных изданий. Отличительным знаком Мишлен является — скрещенные ножи и вилки, числом до пяти, которыми отмечается качество каждого ресторана (которое должно быть само по себе достаточно высоким для того, чтобы удостоиться упоминания в знаменитом справочнике). Но главным призом, за который бьются все без исключения рестораторы мира, являются все же звезды. В ресторан, удостоенный звезд, тут же устремляются гурманы со всей Европы, так что записываться туда порой приходится за несколько месяцев. Существует более 200 профессий пищевой промышленности.

Основные и известные профессии: повар, кондитер, технолог общественного питания, обвальщик. Мир профессий не стоит на месте. Каждый год появляются все новые и новые профессии, так как пищевая промышленность тоже не стоит на месте. Рассмотрим несколько современных профессий пищевой промышленности:

Технолог пищевого производства – специалист, отвечающий за качество производимых продуктов на всех этапах: от поступления сырья до момента упаковки готовой продукции.

Технолог общественного питания – это специалист по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания.

Обвальщик - работник мясной промышленности, специалист по определению мяса от костей.

Дегустатор - специалист по сенсорному анализу. Он определяет качество продукта (чая, вина, кофе и т.д.) на вкус и запах.

Пекарь, пекарь-кондитер, хлебопек - специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий.

Повар – специалист по приготовлению пищи. Он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр.

Кондитер, повар-кондитер - мастер по изготовлению сладостей.
Пиццмейкер - специалист по приготовлению пиццы.

Технолог продукции и общественного питания – востребованная профессия. Обучение будущих технологов ведется в колледжах и техникумах (код специальности 19.02.10). Описание профессии Технология общественного питания – первичное звено в процессе организации общепита. Специалистам необходимо ежедневно работать с продуктами, а именно: оценивать качество сырья и продуктов, используемых для приготовления блюда. Соблюдать нормы закладки каждого ингредиента. Оценивать вкусовые качества и безопасность готового блюда. Знать характеристики, свойства, способы обработки и хранения конкретных продуктов. Разрабатывать рецептуру блюд, усовершенствовать используемые рецепты. На практике технология общественного питания не ограничивается перечисленными выше обязанностями. Специалисты также занимаются организацией производства, включающей: Комплектацию кухни необходимым инвентарем и техникой. Обучение персонала работе с профессиональными плитами, духовыми шкафами, другим оборудованием. Распределение работы между поварами, координацию и контроль за ее выполнением. Оформление необходимой нормативной документации.

Контроль за соблюдением санитарных норм при хранении, обработке, приготовлении продуктов и блюд. Составление технологических карт на новые позиции в меню. Подбор кадров, повышение их квалификации.

Личные качества: чтобы успешно работать в сфере продукции и общественного питания, технолог должен: свободно ориентироваться в запахах и вкусах. Правильно различать цвета. Иметь хороший глазомер зрительную память. Быть эмоционально выдержанным. Уметь быстро переключаться с одного процесса на другой. Быть аккуратным, чистоплотным. Обладать эстетическим вкусом и творческими способностями. Не бояться кулинарных экспериментов и ответственности за результат. Обладать лидерскими качествами и организаторскими способностями. Иметь хорошее здоровье и физическую выносливость.

Практическая работа: Составление технологической карты к блюду по выбору группы или составление меню на определенный прием пищи. Работа по желанию с тестом (можно воспользоваться телефоном при проверке теста.). Работа в группах по проверке теста (друг у друга).

Тест на тему «Кулинария»

1) К горячим супам относятся:

а) окрошка б) борщ в) солянка г) молочный

2) Суп с солеными огурцами и перловой крупой:

а) харчо б) борщ в) рассольник г) солянка

3) Дополните предложение:

Старинный русский суп с капустой

4) Исключите лишнее:

а) бутерброды б) сэндвичи в) канапе д) тартинки е) крекеры

5) Напишите не менее четырех круп, которые широко применяются

в питании человека

6) Вставьте пропущенное слово:

Макаронные изделия варят, опуская их в ... воду

7) В качестве разрыхлителей для теста применяются:

а) сахар б) желатин в) дрожжи г) пищевая сода д) мука е) соль ж) корица

8) Какие питательные вещества входят в состав пищи:

а) белки б) жиры в) углеводы г) вода д) витамины е) минеральные вещества ж) клетчатка

9) При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх б) слева от тарелки зубцами вниз; в) справа от тарелки зубцами вниз г) слева от тарелки зубцами вверх;

Для приготовления крабового салата необходимо:

а) колбаса б) кукуруза в) горошек г) крабовые палочки д) яйцо е) перловка ж) редис

10) Укажите необходимую посуду и инструменты для приготовления теста:

а) сито б) миксер в) мясорубка г) тёрка д) противень е) мерный стакан ж) кондитерские шприцы

11) Что является основным продуктом для приготовления теста?

а) сахар б) дрожжи в) мука г) яйцо д) сода е) масло ж) кефир

12) Какого привкуса не должна иметь мука?

а) сладкого б) горького в) солёного г) кислого

13) Что используется в качестве разрыхлителя при приготовлении бисквитного теста?

а) сода, погашенная уксусом б) взбитое масло в) взбитые белки г) дрожжи

14) Что входит в состав слоёного теста?

а) вода б) мука в) масло г) яйцо д) кефир е) дрожжи

15) Какие овощи требуют дополнительной обработки для длительного хранения?

а) репчатый лук б) огурцы в) морковь г) помидоры д) свекла е) картофель

16) Маринование это:

а) способ сохранения пищевых продуктов, заключающийся в почти полном удалении влаги из продуктов.

б) это уничтожение микроорганизмов и их спор путем воздействия физических факторов.

в) способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.

17) Расставьте в правильном порядке этапы консервирования:

А) закатывание банок б) выемка банок в) заливка маринада или рассола
г) стерилизация банок д) дополнительная стерилизация е) переворачивание банок ж) закладка овощей

Итог урока:

Подведение итогов практической работы. Анализ теста в группах.
Уборка рабочего места.

Занятие №12.

Тема: Подведение итогов работы. Зачётная деятельность.

«Советы и идеи от Мастер-Шефа».

Основные теоретические сведения:

Подведение итогов работы. Итоговая зачетная деятельность. Форма - зачёт. Итоговая комплексная анкета. Необычные идеи, жизненные хитрости (лайфхаки на кухне), кулинарные гаджеты, способы их применения, лучшие новинки кулинарии. Подведение итогов зачёта. Вручение сертификатов. Фотографирование.

БИЛЕТЫ по итогам обучения в студии (предметный результат)

Билет 1

ВОПРОС 1. Перечислите санитарно-гигиенические требования и эстетические требования к организации рабочего места.

ВОПРОС 2. Виды овощей: классификация, питательная ценность, первичная обработка овощей.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 2

ВОПРОС 1. Работники общественного питания личная гигиена работников предприятий общественного питания.

ВОПРОС 2. Виды теста. Технология приготовления бисквитного теста.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 3

ВОПРОС 1. Виды посуды их назначение.

ВОПРОС 2. Технология приготовления СЫРНОГО супа (при реализации в программе). Значение супов в питании.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 4

ВОПРОС 1. Техника безопасности при работе с кухонным электрооборудованием, горячей жидкостью и посудой.

ВОПРОС 2. Простые формы нарезки овощей их кулинарное использование.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 5

ВОПРОС 1. Техника безопасности с режущими предметами.

ВОПРОС 2. Сервировка стола к ужину.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 6

ВОПРОС 1. Сервировка стола к завтраку.

ВОПРОС 2. Классификации предприятий общественного питания.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 7

ВОПРОС 1. Моющие средства. Особенности применения при уходе за разными видами посуды.

ВОПРОС 2. Профессия Технолог общественного питания. Особенности.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 8

ВОПРОС 1. Уход за посудой: Последовательность мытья посуды.

ВОПРОС 2. Традиции, кулинарные рецептуры, обряды. Блюда русской кухни.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 9

ВОПРОС 1. Составить меню обеда. Сервировка стола, согласно меню.

ВОПРОС 2. Условия и сроки хранения бутербродов.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 10

ВОПРОС 1. История и понятие «Кулинария».

ВОПРОС 2. Виды бутербродов. Канапе.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 11

ВОПРОС 1. История бууз.

ВОПРОС 2. Ознакомьтесь со словарём специальных кулинарных понятий, выберите, наиболее часто используемые вами. Прокомментируйте.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Билет 12

ВОПРОС 1. Виды теста, соблюдение санитарно-гигиенических правил при работе с тестом.

ВОПРОС 2. Технологический процесс обработки овощей.

ВОПРОС 3. Практическое задание (зависит от поставки категории продуктов).

Идеи от «Мастер-Шефа»

1. Чтобы зелень всегда была под рукой – нарезаем пучок и складываем в пластмассовую бутылку. И в морозилку. Далее просто открыв крышку, насыпаем в блюдо.

2. Лимон покатаь, по центру шпажкой воткнуть глубоко и отжать сок. Так можно делать неоднократно.

3. Отрезаем шляпку от лимона – вставляем от флакончика чистого спреевого фистулу. И нажимаем.

4. Вишня чистится так: ставим бутылочку с горлышком, подходящим с размером вишни. Вишня кладется сверху горлышка. Далее шпажкой прокалываем точно по центру. Косточка вылетает без хлопот в бутылочку.

5. Чтобы быстро яйцо очистить не хлопотно: вытаскиваем ложкой яйцо в стакан, сверху заливаем холодной водой и трясем, прикрыв рукой. Яйцо очищается без хлопот.

6. Если мы резали огурец, и он остался, чтобы край не заветрелся: прикалываем хвостик шпажкой маленькой соединив вместе. Также и лимон.

7. Сельдерей, чтобы не заветрелся – заворачиваем в фольгу.

8. Помидор по центру проткнуть вилкой, не глубоко. Держим. Далее ножом от края начинаем резать ровные дольки, в том числе и между зубцами вилки. Это будет нарезка слайсами.

9. Цветная яичница: белки отделить от желтков. ЯВ два стакана. Далее миксером прокрутить цветную капусту. Сок капусты добавить в оба стакана, перемешать. Далее в один из стаканов – сок лимона. Перемешать и на сковороду жарить. Сверху два желтка.

10. Как проверить свежее яйцо – опустить в воду два сырых яйца. То, которое свежее - останется лежать на дне. А которое не свежее – всплывет.

11. Нарезать кружочками лимон и лайм и поместить в форму силиконовую, залить водой. И заморозить. Использовать, добавляя в графин с водой для питья фреша.

12. Заморозить виноград. Добавлять в бокал с напитками после налитого содержимого.

13. Чтобы сделать гранатовый сок: поместить в пакет с зажимом ягоды граната. Закрывать и разместить их равномерно, отжать на столе, давлив. Сделать дырочку, слить сок.

14. Чтобы бананы не испортились, нужно фольгой запечатать начало бананов.

15. Чтобы чеснок был свежим, необходимо дыроколом сделать в листе дырки и поместить туда чеснок на хранение.

16. Вкусный банан: срезать край у банана. Вставить пластиковую широкую трубочку в центр банана. Вытащить и залить углубление шоколадом пасты из шприца.

17. Проколоть иголкой втулкой сырое яйцо и поставить варить, потом легко чистится.

18. Если большой перец порезать дольками, то в них можно жарить яйцо.

19. В длинную сырую сосиску проколоть шпажку и резать ножом по спирали от начала сосиски. Снять со шпажки, выложить в круг на сковороду и вбить яйцо. Будет осьминожек.

20. Взять два яблока: красное и зеленое. В них вырезать формой сердечко и поменять местами, вставив в углубление.

21. Яблоко порезать пополам, далее нарезать каждую половинку на тонкие фрагменты. Уложить фрагменты на полоску теста, прямым краем в центр. Полоску теста защепить на яблоки подворотом. Закрутить и запечь розочку. Выпекать 180-200, 40 минут.

22. Картофель удлинённый порезать дольками тонко уложить в нахлест и закрутить, запечь розочкой.

23. Яблоко. Вырезать со стороны углубления по кругу маленькие. Далее отрезать шляпку и в ней сделать выемки. На шпажку. С оставшейся половинки яблока вытащить сердцевину и наполнить ягодами. Вставить шпажку в стаканчик из яблок.

24. Спинер из яблока. Срезать одну из сторон. Далее отступить и сделать по кругу надрез. Далее перевернуть яблоко и сделать три насечки до срезанного края ранее, причем не углы. Далее с круглой стороны надрезать каждый фрагмент и вставить в место. Чуть сдвинуть каждый.

Таким образом, на сегодняшнем занятии мы с вами подвели итоги нашей деятельности. Заполните анкеты по итогам наших занятий (итоговая анкета).

Итог урока:

Подведение итогов работы. Защита проекта (если требуется специфика смены Центра). Фотографирование.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Богушева В. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – М.: Феникс, 2015.
2. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: ВО, АГРОПРОМИЗДАТ, 1988.
3. Буйлова Л.Н., Кочнева С.В. Организация методической службы учреждений дополнительного образования детей. – М.: ВЛАДОС, 2001.
4. Горшков А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. – М.: Медицина, 1987. – 134-259 с.
5. Литвина ИМ. Основы правильного питания. – СПб.: АО “Комплект”, Литвина ИМ, 2005.
6. Погожаева А.В. Книга о вкусной и здоровой пище . – М.: Эксмо, 2014. – 432 с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Омега-Л, 2005. – 480 с.
8. Коньшев В. А. Всё о правильном питании. – М.: 2001.
9. Королева К. М., Королев А.М. Основы правильного питания. – М.: Ижевск, 1999.
10. Кулинария здоровья: от принципов к рецептам. – СПб.: АО “Комплект”, 2005.
11. Нормативные документы:
 - Конвенция «О правах ребенка (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989, вступила в силу для СССР 15.09.1990)
 - Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
 - Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 № 223-ФЗ
 - Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ
 - Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 06.02.2020) «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 № 124-ФЗ
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющий вред их здоровью и развитию»
- Указ Президента РФ от 7 мая 2012 г. №559 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»
- Федеральная целевая программа развития образования на 2016-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства РФ от 23 мая 2015 г. №497