

Департамент образования
Администрации г. Екатеринбурга
Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования



Дом
Детства и
Юношества

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению
Методическим советом
Протокол № 12 от 25.06.2025 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ ДО - ДДиЮ

О.В. Белых

ДЕТСКОЕ УЧЕБНОЕ КАФЕ «ПЧЁЛКА»

Дополнительная
общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-гуманитарной направленности

Срок реализации программы 3 года
Возраст обучающихся 8-15 лет

Разработчик:

Шестак Елена Валентиновна
педагог дополнительного образования

г. Екатеринбург, 2025 год

Содержание

	С
1. Основные характеристики общеобразовательной программы.....	3
1.1. Пояснительная записка.....	3
1.2. Цель и задачи программы.....	6
1.3. Содержание программы.....	8
1.4. Планируемые результаты и способы их определения	29
2. Организационно – педагогические условия.....	31
2.1. Календарный учебный график.....	31
2.2. Условия реализации программы.....	40
2.3. Формы аттестации и оценочные материалы.....	44
Список литературы.....	45
Приложения.....	46

1. Основные характеристики общеобразовательной программы

1.1.Пояснительная записка

Искусству приготовления и подачи пищи в настоящее время уделяется большое внимание в современном обществе. Оценки блюд по вкусовым качествам становится недостаточно, современные тенденции обращают внимание на эстетическую сторону кулинарии. Профессия повар, кондитер входит в ТОП-50 самых востребованных профессий Российской Федерации. Конкурс в учебные заведения кулинарной направленности велик, предприятия общественного питания предъявляют не меньше требования к выпускникам данных учебных заведений. Для более справедливого отбора молодых специалистов организовываются конкурсы профессионального мастерства.

Программа «Детское учебное кафе «Пчелка» **актуальна**, так как:

1) **разработана в соответствии** со следующими современными нормативными правовыми актами и государственными программными документами, а также локальными нормативными актами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (далее – Закон об образовании).
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (Принято Правительством РФ 31.03.2022 №678-р).
- Стратегия воспитания в РФ до 2025 года (Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 №996-р)
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (вступает в силу с 1 марта 2023 года);
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
 - Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 г. № 162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года»;
 - Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) Министерства образования и науки России от 18 ноября 2015 №09-3242;
 - Требования к дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам для включения в систему персонифицированного финансирования дополнительного образования Свердловской области, Приказ ГАНОУ СО «Дворец молодежи» № 136-д от 26.02.2021;
 - Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №219-д от 04.03.2022 «О внесении изменений в методические рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных программ в образовательных организациях», утвержденных приказом ГАНОУ СО «Дворец молодежи» от 01.11.2021 №934-д4;
 - Устав МАУ ДО – ДДиЮ;
 - Программа развития МАУ ДО – ДДиЮ на 2025 – 2029 гг.
- 2) актуальна**, так как отвечает региональным социально-экономическим потребностям и особенностям образовательного пространства Екатеринбурга, способствуя решению проблемы обеспечения каждому ребенку возможности максимально полного раскрытия его творческого потенциала;
- 3) отвечает потребностям родителей** в доступном, бесплатном, профессионально организованном и содержательном досуге, в творческом и

личностном развитии детей и ранней профориентации, **отвечает потребностям подростков**, так как самостоятельное изготовление десертов и сладких блюд очень привлекает ребят, они с радостью приходят на занятия и включаются в творческий процесс приготовления кондитерских изделий, чтобы потом угостить друзей и близких.

Программа модифицированная, составлена на основе программы Е.В. Фоминой «Юный кулинар.20», Кемерово, 2020 г. и авторских разработок. Отличительная особенность программы «Детское учебное кафе «Пчелка» заключается в практической насыщенности изучения предмета и возможности осуществлять профессиональные «пробы» обучающимся, стоящим перед выбором будущей востребованной профессии. Дети приобретают знания в современном оформлении и подаче блюд, особенностях приготовления и эстетике вкуса, в комплексном подходе к формированию культуры поведения в современном обществе. В образовательной программе предполагается изучение норм и правил светского этикета, этикета стран мира, культура поведения, сервировки стола.

Педагогическая целесообразность программы заключается в практико-ориентированном обучении и профильной ориентации детей. Практическая значимость программы позволит применять им полученные знания поварского искусства в быту и быденной жизни, поможет в выборе будущей профессии, окажет благоприятное воздействие на формирование их нравственных качеств, развитие навыков культурно-этического поведения в обществе.

В основу программы положены следующие дидактические принципы обучения и воспитания: принцип адаптивности; принцип научности; принцип творческого развития; принцип научности; принцип психологической комфортности; принцип успешности; принцип доступности; принцип индивидуального подхода

Адресат программы – дети 8 – 15 лет, мальчики и девочки. На программу зачисляются обучающиеся, не имеющие медицинских противопоказаний. **Характеристика возрастной категории:** возраст этот

знаменуется бурным развитием и перестройкой социальной активности ребенка, складываются, оформляются устойчивые формы поведения, черты характера и способы эмоционального реагирования, которые в дальнейшем во многом определяют жизнь взрослого человека, его физическое и психологическое здоровье, общественную и личную зрелость. Вот почему так велика роль социального окружения в обеспечении условий, не затрудняющих, а, напротив, способствующих здоровому развитию личности подростка. Это пора достижений, стремительного наращивания знаний, умений, становления нравственности и открытия «Я», обретения новой социальной позиции. Ребёнок стремится активно проявлять свои возможности и способности, жаждет одобрения от сверстников и от взрослых. Социальное самоопределение и поиск себя неразрывно связаны с формированием мировоззрения. В этой связи занятия актуальной, социально значимой деятельностью, в данном случае, кулинарией, содействуют успешной социальной адаптации и создают ситуацию успеха для ребёнка.

Режим занятий – 1 раз в неделю по 4 академических часа (45 мин) с обязательным перерывом 10 минут между учебными занятиями. Общее количество часов в неделю – 4. Количество детей в группе – до 15 человек.

Срок освоения программы - 3 года

Объем программы – 432 часа (по 144 часа в год)

Особенности организации образовательного процесса – традиционная линейная последовательность обучения в течение года.

Формы реализации образовательной программы: форма обучения – очная.

Перечень форм организации занятий – фронтальная групповая, в малых группах. **Перечень видов занятий:** практические занятия, мастер-классы, беседы, викторины, экскурсии.

Перечень форм подведения итогов реализации общеразвивающей программы: открытые занятия, итоговое зачетное занятие.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы - формирование и развитие у обучающихся основных навыков приготовления и культурной подачи базовых блюд и кулинарных изделий

Задачи программы:

Обучающие:

- обучать особенностям приготовления базовых блюд;
- обучать навыкам культурного поведения ребёнка в коллективе;
- обучать правилам сервировки.

Развивающие:

- развивать мотивацию к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с окружающими людьми;
- развивать творческое мышление.

Воспитывающие:

- способствовать воспитанию волевых качеств личности;
- способствовать развитию дисциплины и работе в команде;
- способствовать воспитанию культурно-этических качеств личности.

1.3. Содержание программы

Учебный (тематический) план

1 год обучения

№ п/п	Тема	Общее кол-во часов	в том числе		Формы контроля
			Теорети- ческие (час)	Практи- ческие (час)	
1 раздел. «Салаты, закуски»					
1.1	Введение в образовательную программу. Техника безопасности	4	1	3	Наблюдени е, практическ ая работа, органолепт
1.2	Оборудование кухни.	4	1	3	

1.3	Заготовки на зиму. Компот из вишни.	4	1	3	оценка
1.4	Варенье из малины.	4	1	3	
1.5	Огурцы маринованные.	4	1	3	
1.6	Бутерброды	4	1	3	
1.7	Канapé	4	1	2	
1.8	Тапас	4	1	3	
1.9	Винегрет	4	1	3	
1.10	Салат «Оливье»	4	1	3	
1.11	Салат «Греческий»	4	1	3	
1.12	Салат из свеклы с черносливом и орехами	4	1	3	
1.13	Салат «Цезарь»	4	1	3	
1.14	Яйца фаршированные	4	1	3	
2 раздел. «Выпечка»					
2.1	Булочка домашняя	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
2.2	Булочка с корицей	4	1	3	
2.3	Булочка школьная	4	1	3	
3 раздел. «Блюда из яиц и творога»					
3.1	Яичница с беконом	4	1	3	Наблюдение,
3.2	Омлет	4	1	3	практическая работа,
3.3	Сырники творожные	4	1	3	
3.4	Запеканка творожная	4	1	3	
4 раздел. «Блюда из теста»					
4.1	Блинчики фаршированные	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
4.2	Яблоки в тесте	4	1	3	
4.3	Вареники ленивые	4	1	3	
4.4	Пельмени	4	1	3	
5 РАЗДЕЛ «Блюда из овощей»					
5.1	Пюре картофельное	4	1	3	Наблюдение, практическая работа,
5.2	Картофель жареный с грибами	4	1	3	

5.3	Голубцы ленивые	4	1	3	органолептическая оценка
6 РАЗДЕЛ «Напитки»					
6.1	Приготовление горячих напитков	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
6.2	Приготовление холодных напитков	4	1	3	
6.3	Приготовление молочных коктейлей	4	1	3	
7 РАЗДЕЛ «Кондитерские изделия»					
7.1	Шоколадная колбаса	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
7.2	Конфеты «Кокосовые»	4	1	3	
7.3	Викторина знаний	4	1	3	
7.4	Итоговое занятие	4	1	3	
ИТОГО ЧАСОВ:		144	36	68	

Содержание учебного плана 1 года обучения

1 раздел «Салаты, закуски»:

Тема № 1.1: Введение в образовательную программу. Техника безопасности

Теория: Инструктаж о технике безопасности. Введение в программу.

Практика: Отработка навыков по технике безопасности.

Тема № 1.2: Оборудование кухни.

Теория: Характеристика инвентаря и оборудования кухни.

Практика: Учимся работать с оборудованием на холостом ходу.

Тема № 1.3: Заготовки на зиму. Компот из вишни.

Теория: Виды компотов. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление компота из вишни.

Тема № 1.4: Варенье из малины.

Теория: История варенья, виды варенья. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление варенья из малины.

Тема № 1.5: Огурцы маринованные.

Теория: Презентация на тему: «Виды заготовок на зиму». Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление огурцов маринованных.

Тема № 1.6: Бутерброды

Теория: Характеристика бутербродов, история, виды. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление простых и сложных бутербродов.

Тема № 1.7: Канапе

Теория: Виды канапе. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление канапе.

Тема № 1.8: Тапас

Теория: Характеристика тапаса. Виды. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление тапас.

Тема № 1.9: Винегрет

Теория: *История винегрета. Заполнение технологической карты.*

Практика: Приготовление винегрета.

Тема № 1.10: Салат «Оливье»

Теория: Просмотр передачи «История Оливье». Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Оливье».

Тема № 1.11: Салат «Греческий»

Теория: Характеристика салата «Греческий». Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Греческий».

Тема № 1.12: Салат «Салат из свеклы с черносливом и орехами»

Теория: Характеристика салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата.

Тема № 1.13: Салат «Цезарь»

Теория: История салата «Цезарь», особенности приготовления. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Цезарь»

Тема № 1.14: Яйца фаршированные

Теория: Особенности приготовления яиц фаршированных. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление яиц фаршированных.

2 раздел «Выпечка»:

Тема № 2.1: Булочка домашняя

Теория: Особенности приготовления дрожжевого теста, формования изделия. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление булочки домашней.

Тема № 2.2: Булочка с корицей

Теория: Особенности приготовления сдобного теста, формования изделия. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление булочки с корицей.

Тема № 2.3: Булочка школьная

Теория: Особенности приготовления посыпки «Штрейзель», формования изделия. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление булочки школьной.

3 раздел «Блюда из яиц и творога»:

Тема № 3.1: «Яичница с беконом»

Теория: Характеристика яиц. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление яичницы с беконом.

Тема № 3.2: «Омлет»

Теория: Блюда из яиц. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление омлета.

Тема № 3.3: «Сырники творожные»

Теория: Особенности приготовления и подачи сырников. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление сырников творожных.

Тема № 3.4: «Запеканка творожная»

Теория: Блюда из творога. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление запеканки творожной.

4 раздел «Блюда из теста»

Тема № 4.1: «Блинчики фаршированные»

Теория: Характеристика блюд из теста. Особенности блинов и блинчиков. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление блинчиков фаршированных.

Тема № 4.2: «Яблоки в тесте»

Теория: Особенности приготовления кляра. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление яблок в тесте. Заполнение технологической карты.

Тема № 4.3: «Вареники ленивые»

Теория: Особенности пельменного теста. Виды фаршей для вареников. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пельменного теста. Приготовление вареников ленивых.

Тема № 4.4: «Пельмени»

Теория: История пельменей. Особенности лепки и фарша для пельменей. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пельменей из фарша индейки.

5 раздел «Блюда из овощей»

Тема № 5.1: «Пюре картофельное»

Теория: Особенности приготовления пюре картофельного. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пюре картофельного.

Тема № 5.2: «Картофель жареный с грибами»

Теория: Особенности приготовления картофеля жареного. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление картофеля жареного с грибами.

Тема № 5.3: «Голубцы ленивые»

Теория: История блюда «Голубцы». Отличительные особенности ленивых голубцов. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление ленивых голубцов.

6 раздел «Напитки»

Тема № 6.1: «Приготовление горячих напитков»

Теория: Характеристика горячих напитков. Характеристика чая.

Практика: Чайный стол. Дегустация чая.

Тема № 6.2: «Приготовление холодных напитков»

Теория: Характеристика холодных напитков.

Практика: Приготовление компота из сухофруктов.

Тема № 6.3: «Приготовление молочных коктейлей»

Теория: История молочных коктейлей. Характеристика молочных коктейлей.

Практика: Приготовление молочных коктейлей.

7 раздел «Кондитерские изделия»

Тема № 7.1: «Шоколадная колбаса»

Теория: Характеристика изделия. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление шоколадной колбасы.

Тема № 7.2: Конфеты «Кокосовые»

Теория: Характеристика и особенности приготовления конфет.

Практика: Приготовление конфет «Кокосовых».

Тема № 7.3 Викторина знаний.

Тема № 7.4 Итоговое занятие: Подведение итогов. Итоговая викторина.
Чашепитие.

**Учебный (тематический) план
2 год обучения**

№ п/п	Тема	Обще е кол- во часов	в том числе		Формы контроля
			теоре тичес кие (час)	практи ческие (час)	
1 РАЗДЕЛ «Салаты, закуски»					
1.1	Введение в образовательную программу. Техника безопасности.	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
1.2	Оборудование кухни. Кухонный инвентарь и аксессуары.	4	1	3	
1.3	Салат «Витаминный»	4	1	3	
1.4	Салат «Фруктовый»	4	1	3	
1.5	Салат «Полянка»	4	1	3	
1.6	Салат «Сельдь под шубой»	4	1	3	
1.7	Салат-коктейль с ветчиной и	4	1	3	
1.8	Салат-коктейль	4	1	3	
1.9	Салат с виноградом и орехами	4	1	3	
1.10	Салат из курицы с ананасами	4	1	3	
1.11	Яйца фаршированные	4	1	3	
1.12	Форшмак	4	1	3	
2 РАЗДЕЛ «Блюда из картофеля»					
2.1	Драники	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
2.2	Запеканка картофельная	4	1	3	
2.3	Зразы картофельные	4	1	3	
3 РАЗДЕЛ «Супы»					
3.1	Щи русские	4	1	3	Наблюдение,

3.2	Борщ украинский	4	1	3	практическая работа, органолептическая оценка
3.3	Солянка по-домашнему	4	1	3	
3.4	Суп-пюре из грибов	4	1	3	
3.5	Суп луковый	4	1	3	
3.6	Суп сырный	4	1	3	
4 РАЗДЕЛ «Блюда из теста»					
4.1	Блинчики фаршированные	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
4.2	Вареники	4	1	3	
4.3	Пельмени рыбные	4	1	3	
5 РАЗДЕЛ «Проектная деятельность: Пряничный домик»					
5.1	Введение в проект, изготовление шаблонов.	4	1	3	Публичная защита
5.2	Подбор материала. Изготовление заготовок.	4	1	3	
5.3	Изготовление пряничного домика	4	1	3	
5.4	Изготовление пряничного домика. Презентация	4		4	
6 РАЗДЕЛ «Выпечка»					
6.1	Сдоба выборгская	4	1	3	Наблюдение,
6.2	Булочка с маком	4	1	3	практическая работа, органолептическая оценка
7 РАЗДЕЛ «Кондитерские изделия»					
7.1	Пирожное «Картошка»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептическая оценка
7.2	Пирожное «Муравейник»	4	1	3	
8 РАЗДЕЛ «Напитки»					
8.1	Приготовление безалкогольных коктейлей	4	1	3	Наблюдение, практическая работа,
8.2	Приготовление смузи	4	1	3	

8.3	Приготовление смузи	4	1	3	органолептическая оценка
8.4	Итоговое занятие	4	2	2	
	ИТОГО:	144	36	108	

Содержание учебного плана 2 года обучения

1 РАЗДЕЛ «Салаты, закуски»

Тема № 1.1: Введение в образовательную программу. Техника безопасности

Теория: Знакомство с программой. Инструктаж о технике безопасности.

Практика:

Опрос по технике безопасности.

Тема № 1.2: Оборудование кухни. Кухонный инвентарь и оборудование.

Теория: Знакомство с оборудованием, кухонным инвентарем.

Практика: Работа на оборудовании на холостом ходу. Отработка навыков пользования кухонным инвентарем.

Тема № 1.3: Салат «Витаминный»

Теория: Особенности приготовления салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Витаминного»

Тема № 1.4: Салат «Фруктовый»

Теория: Особенности приготовления салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Фруктового»

Тема № 1.5: Салат «Полянка».

Теория: Особенности приготовления салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Полянка»

Тема № 1.6: Салат «Сельдь под шубой»

Теория: История салата «Сельдь под шубой». Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Сельдь под шубой»

Тема № 1.7: Салат-коктейль с ветчиной и сыром

Теория: Характеристика салата-коктейля, особенности подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата-коктейля.

Тема № 1.8: Салат-коктейль с болгарским перцем

Теория: Особенности приготовления салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата-коктейля.

Тема № 1.9: Салат с виноградом и орехами.

Теория: Особенности приготовления салата с виноградом и орехами. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата с виноградом и орехами.

Тема № 1.10: Салат с курицей и ананасами.

Теория: Особенности продуктов, входящих в состав салата с курицей и ананасами. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата с курицей и ананасами.

Тема № 1.11: Яйца фаршированные.

Теория: Особенности приготовления яиц фаршированных. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление яиц фаршированных.

Тема № 1.12: Форшмак.

Теория: История блюда «Форшмак», особенности приготовления. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление «Форшмак».

2 РАЗДЕЛ «Блюда из картофеля»:

Тема № 2.1: Драники

Теория: Особенности приготовления и формования. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление драников.

Тема № 2.2: Запеканка картофельная

Теория: Особенности приготовления и формования. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление запеканки картофельной.

Тема № 2.3: Зразы картофельные

Теория: Особенности приготовления и формования. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление зраз картофельных.

3 РАЗДЕЛ «Супы»

Тема № 3.1: Щи русские

Теория: История, особенности приготовления щей. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление щей русские.

Тема № 3.2: Борщ украинский

Теория: Виды борща, характеристика, история происхождения. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление борща украинский

Тема № 3.3: Солянка по-домашнему

Теория: Особенности приготовления блюда. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление солянки по-домашнему. Заполнение технологической карты.

Тема № 3.4: Суп-пюре из грибов.

Теория: Классификация супов-пюре, супов-кремов. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа-пюре из грибов.

Тема № 3.5: Суп луковый.

Теория: История, особенности лукового супа. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление лукового супа.

Тема № 3.6: Суп сырный

Теория: Характеристика сырных супов. Особенности приготовления.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа сырного.

4 РАЗДЕЛ «Блюда из теста»

Тема № 4.1: «Блинчики фаршированные»

Теория: Характеристика блюд из теста. Особенности блинов и блинчиков.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление блинчиков фаршированных.

Тема № 4.2: «Вареники»

Теория: Особенности теста для вареников. Виды фаршей для вареников.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление теста. Приготовление вареников с картофелем и грибами.

Тема № 4.3: «Пельмени»

Теория: История пельменей. Фарши. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пельменей рыбных.

5 РАЗДЕЛ «Проектная деятельность: Пряничный домик»

Проект предусматривает самостоятельное изучение истории пряника, видов теста, пряностей, глазури. Проектирование эскиза домика, шаблонов, подбор материалов для оформления, цветовой гаммы, приготовление теста, выпекание, склеивание заготовок, оформление белковой глазурью. Результатом проекта является публичная презентация и выставка пряничных домиков.

6 РАЗДЕЛ «Выпечка»

Тема № 6.1: Сдоба Выборгская

Теория: Особенности приготовления дрожжевого теста, формования булочки. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление сдобы выборгской.

Тема № 6.2: Булочка с маком

Теория: Особенности подготовки мака, формования булочки. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление булочки с маком.

7 РАЗДЕЛ «Кондитерские изделия»

Тема № 7.1: Пирожное «Картошка»

Теория: Особенности приготовления крошковых пирожных. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление и оформление пирожного «Картошка».

Тема № 7.2: Пирожное «Муравейник»

Теория: Особенности приготовления песочного теста, крема сливочного с вареным сгущенным молоком, оформления готового пирожного. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление и оформление пирожного «Муравейник».

8 РАЗДЕЛ «Напитки»

Тема № 8.1: Приготовление безалкогольных коктейлей

Теория: Особенности приготовления смешанных напитков. Классификация коктейлей. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление слоистого и молочного коктейля.

Тема № 8.2: Приготовление смузи

Теория: Особенности приготовления смузи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление овощного смузи.

Тема № 8.3: Приготовление смузи

Теория: Полезные свойства смузи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление фруктово-ягодного смузи.

Тема № 8.4: Итоговое занятие

Теория: Подведение итогов. Итоговая викторина. Чаепитие.

**Учебный (тематический) план
3 год обучения**

№ п/п	Тема	Общ ее кол- во часо в	в том числе		Формы контроля
			теоре тичес кие (час)	практи ческие (час)	
1 РАЗДЕЛ «Супы»					Наблюдение, практическая работа, органолептич еская оценка
1.1	Вводное занятие.	4	2	2	
1.2	Свекольник	4	1	3	
1.3	Суп «Гаспаччо»	4	1	3	
1.4	Холодный огуречный суп	4	1	3	
1.5	Рассольник	4	1	3	
1.6	Норвежский рыбный суп	4	1	3	
1.7	Шурпа	4	1	3	
1.8	Лагман	4	1	3	
1.9	Суп «Харчо»	4	1	3	
1.10	Суп Минестроне	4	1	3	
1.11	Суп-гуляш	4	1	3	
1.12	Американский Чаудер	4	1	3	
2 РАЗДЕЛ «Блюда из теста»					Наблюдение, практическая работа, органолептич еская оценка
2.1	Хинкали	4	1	3	
2.2	Расстегаи	4	1	3	
	Профориентационная деятельность: Экскурсия в пиццерию «ДОДО Пицца»	4		4	Беседа, опрос
3 РАЗДЕЛ «Салаты, закуски»					Наблюдение, практическая работа, органолептич
3.1	Салат «Цезарь с мидиями»	4	1	3	
3.2	Салат «Панцанелла»	4	1	3	
3.3	Салат с индейкой	4	1	3	
3.4	Теплый фруктовый салат	4	1	3	

3.5	Салат-коктейль	4	1	3	еская оценка
3.6	Паштет куриный	4	1	3	
4 РАЗДЕЛ «Блюда из морепродуктов»					
4.1	Кальмары в томате	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептич еская оценка
4.2	Кальмары фаршированные	4	1	3	
4.3	Паэлья	4	1	3	
5 РАЗДЕЛ «Блюда из мяса»					
5.1	Голубцы	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептич еская оценка
5.2	Плов	4	1	3	
5.3	Перец фаршированный	4	1	3	
6 РАЗДЕЛ «Паста»					
6.1	Паста «Карбонара»	4	1	3	Наблюдение, практическая работа,
6.2	Паста с грибами	4	1	3	
6.3	Паста «Болоньезе»	4	1	3	
6.4	Паста с брокколи в слив. соусе	4	1	3	органолептич еская оценка
7 РАЗДЕЛ «Десерты»					
7.1	Пахлава	4	1	3	Наблюдение, практическая работа, органолептич еская оценка
7.2	Десерт «Тирамиссу»	4	1	3	
7.3	Торт «Полено»	4	1	3	
7.4	Итоговое занятие	4	1	3	
8	Экскурсия в профессиональное образовательное учреждение.	4		4	Беседа
	Итого:	144	36	108	

Содержание учебного плана 3 год обучения

1 РАЗДЕЛ «Супы»

Тема № 1.1: Вводное занятие. Инструктаж.

Теория: Знакомство с программой. Инструктаж о технике безопасности.

Практика: Опрос по технике безопасности.

Тема № 1.2: Свекольник

Теория: Особенности приготовления, подготовки кваса, сроки хранения.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление свекольника.

Тема № 1.3: Суп «Гаспаччо»

Теория: Особенности приготовления, варианты подачи, сроки хранения.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа «Гаспаччо».

Тема № 1.4: Холодный огуречный суп

Теория: Особенности приготовления, нарезки овощей, варианты подачи, сроки хранения. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление холодного огуречного супа.

Тема № 1.5: Рассольник

Теория: Разновидности рассольников, особенности приготовления, подготовки огурцов, нарезки овощей. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление рассольника ленинградского.

Тема № 1.6: Норвежский рыбный суп

Теория: Особенности приготовления, варианты подачи, сроки хранения.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление норвежского рыбного супа.

Тема № 1.7: Шурпа

Теория: Особенности приготовления, варки мяса, подачи шурпы. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление шурпы.

Тема № 1.8: Лагман

Теория: Особенности приготовления, подготовки лапши, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление лагмана.

Тема № 1.9: Суп «Харчо»

Теория: Особенности приготовления супа, варки бульона из говядины или

баранины, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа «Харчо».

Тема № 1.10: Суп «Минестроне»

Теория: Особенности приготовления супа, варианты сырьевого набора.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа «Минестроне».

Тема № 1.11: Суп-гуляш

Теория: Особенности приготовления, варианты сырьевого набора. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление супа-гуляша.

Тема № 1.12: Американский Чаудер

Теория: Особенности приготовления, разновидности. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление американского Чаудера.

2 РАЗДЕЛ «Блюда из теста»

Тема № 2.1: Хинкали

Теория: Особенности приготовления теста, формования изделий, варианты начинок, соусов, правила употребления. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление хинкалей по-грузински с базиликом

Тема № 2.2: Расстегаи

Теория: Особенности приготовления теста, варианты начинок, способов формования. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление расстегаев с горбушей

Тема № 2.3: Профориентационная деятельность: Экскурсия в пиццерию «ДОДО Пицца»

Практика: Знакомство с предприятием, мастер-класс.

3 РАЗДЕЛ «Салаты, закуски»

Тема № 3.1: Салат «Цезарь с мидиями»

Теория: Особенности приготовления, обработки и варки мидий, нарезки продуктов. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Цезарь с мидиями».

Тема № 3.2: Салат «Панцанелла»

Теория: Особенности приготовления салата, нарезки овощей, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата «Панцанелла».

Тема № 3.3: Салат с индейкой

Теория: Особенности приготовления салата, варианты заправки, подачи салата. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата с индейкой.

Тема № 3.4: Теплый фруктовый салат

Теория: Особенности приготовления, варианты заправки, сырьевого набора, подачи салата, сроки хранения. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление теплого фруктового салата.

Тема № 3.5: Салат-коктейль с апельсинами

Теория: Особенности приготовления салата-коктейля, нарезки продуктов, варианты заправки, особенности подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление салата-коктейля с апельсинами.

Тема № 3.6: Паштет куриный

Теория: Особенности приготовления паштетов, разновидности, сроки хранения. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление паштета куриного.

4 РАЗДЕЛ «Блюда из морепродуктов»

Тема № 4.1: Кальмары в томате

Теория: Особенности обработки кальмаров, тепловой обработки, приготовления соуса, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление кальмаров в томате.

Тема № 4.2: Кальмары фаршированные

Теория: Особенности приготовления, фарширования, разновидностей фарша, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление кальмаров фаршированных.

Тема № 4.3: Паэлья

Теория: Особенности приготовления, выбор риса, варианты подачи.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление паэлья.

5 РАЗДЕЛ «Блюда из мяса»

Тема №: 5.1 Голубцы

Теория: Особенности приготовления, варианты соусов, варианты подачи.

Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление голубцов.

Тема № 5.2: Плов

Теория: Особенности приготовления, выбор риса, виды плова, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление плова по-узбекски

Тема № 5.3: Перец фаршированный

Теория: Особенности приготовления, фарширования, виды соусов, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление перца фаршированного.

6 РАЗДЕЛ «Паста»

Тема № 6.1: Паста «Карбонара»

Теория: Особенности приготовления, виды макаронных изделий (пасты), варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пасты «Карбонара».

Тема № 6.2: Паста с грибами

Теория: Особенности приготовления пасты, соуса, подготовки грибов, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пасты с грибами.

Тема № 6.3: Паста «Болоньезе»

Теория: Особенности приготовления пасты, соуса, варианты подачи.

Практика: Приготовление пасты «Болоньезе». Заполнение технологической карты.

Тема № 6.4: Паста с брокколи в сливочном соусе

Теория: Особенности приготовления пасты, варки брокколи, варки соуса, варианты подачи. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление пасты с брокколи в сливочном соусе.

7 РАЗДЕЛ «Десерты»

Тема № 7.1: Пахлава

Теория: Особенности приготовления, разновидности, варианты формования.

Практика: Приготовление пахлавы бакинской. Заполнение технологической карты.

Тема № 7.2: Десерт «Тирамису»

Теория: Особенности приготовления палочек «Савоярди», крема на основе сыра «Маскарпоне», оформления десерта, сроки хранения. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление десерта «Тирамису».

Тема № 7.3: Торт «Полено»

Теория: Особенности приготовления тонкого бисквита, шоколадного крема, оформления готового изделия. Заполнение технологической карты.

Практика: Приготовление торта «Полено».

Тема № 7.4:

Теория: Подведение итогов. Итоговая викторина. Чаепитие.

8 РАЗДЕЛ: Экскурсия в профессиональное образовательное учреждение. День открытых дверей в профессиональном учреждении.

Практика: Выезд на день открытых дверей В ТИПУ «Кулинар» и (или) ЕТЭТ.

1.4. Планируемые результаты и способы их проверки

Личностные:

- готов и способен к саморазвитию;
- сформированы основные эстетические потребности и ценности;
- нацелен на повышение качества труда и трудовой культурой;

Метапредметные:

- сформированы умения понимать причины успешности/неуспешности учебной и творческой деятельности и способности конструктивно действовать даже в ситуации неуспеха;

- готов к выбору сферы профессиональной деятельности

Предметные:

- владеет специальной терминологией;
- выполняет различные виды сервировки стола;
- умеет пользоваться столовыми приборами, вести себя за столом, пользоваться кухонным инвентарем и оборудованием;
- умеет пользоваться технологическими картами;
- умеет готовить простые блюда и кондитерские изделия;
- готов разрабатывать и реализовать проекты (проектная деятельность).

Механизм оценивания результатов реализации программы

В течение года для определения результативности проводятся беседы, наблюдение, тестирование. Результаты реализации программы фиксируются в индивидуальных картах обучающихся по формированию предметных компетенций. Личностные результаты определяются путём мониторинга уровня развития социокультурных и предметных компетенций обучающихся (диагностические карты).

2. Организационно – педагогические условия

2.1. Календарный учебный график

№ п/п	Основные характеристики образовательного процесса	
1	Количество учебных недель	36
2	Количество учебных дней	72
3	Количество часов в неделю	4
4	Количество часов	144
5	Начало занятий	15 сентября
6	Выходные дни	30.12 – 08.01
7	Каникулы	Образовательная деятельность в ДДиЮ осуществляется и в период осенних и весенних школьных каникул
8	Окончание учебного года	31 мая

2.2. Условия реализации программы

Для реализации программы необходимо наличие **материально-технической базы.**

Инвентарь и оборудование:

- Скатерти -4, салфетки -15;
- Столовая посуда, приборы -2 комплекта;
- Столы -6, стулья -15;
- Телевизор -1,
- Компьютер для демонстрации материала-1.
- Планетарный миксер-1
- Электрические плиты-2
- Духовые шкафы-2
- Мойки для посуды-2
- Производственные столы-3
- Разделочные доски, ножи-10
- Микроволновая печь-1

- Холодильник-2
- Морозильная камера-1
- Блендер-1
- Кухонный комбайн-1
- Электрический чайник-1
- Мясорубка
- Кастрюли и кухонные принадлежности-10.

Кадровое обеспечение:

Программа реализуется двумя педагогами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподавания, т.к. практическая работа осуществляется в подгруппах. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Методическое обеспечение

Словесный метод используется при беседе, рассказе, объяснении;

Наглядный метод используется при показе приёмов работы и сервировки, презентаций, видеоматериалов;

Практический – это поэтапный процесс приготовления изделия, отработка действий, органолептическая практика.

Проблемный метод – для развития критического мышления и самостоятельного поиска оптимального варианта деятельности

Технология личностно-ориентированного обучения – является базовой для всей программы. Организация воспитательного процесса на основе глубокого уважения к личности ребёнка с учётом особенностей его индивидуального развития. Отношение к обучающемуся как к сознательному, полноправному и ответственному участнику образовательного процесса.

Технология «создания ситуации успеха» – моделирование определенной ситуации, в ходе которой дается возможность достичь значительных результатов как для отдельного ребёнка, так и для всего коллектива;

формирование стойкости в борьбе с трудностями.

Игровая технология – объединяет достаточно обширную группу методов и приемов организации педагогического процесса в форме различных дидактических игр. Их основная цель – обеспечение личностно-деятельного характера усвоения знаний, умений, навыков.

Информационные технологии – применяются для визуального отслеживания результатов деятельности обучающихся, иллюстрирования теоретического материала, визуального показа мероприятий, связанных с воспитательной работой, изучением опыта родственных организаций. Важным условием для получения результатов **является применение электронного обучения**. Педагоги используют электронные материалы: видеоматериалы с записью мастер-классов, образцов сервировки, правила этикета при подаче и десертов.

Дистанционные технологии – в период карантина программа может быть реализована с применением дистанционных технологий, включающих в себя онлайн занятия, видео занятия, самостоятельную подготовку детей, при помощи сайта www.povarenok.ru, платформы Сферум, мобильного сервиса «WhatsApp».

Информационные условия

Информационное оснащение образовательного процесса – оформление стендов и размещение информации для родителей.

1. Наличие выбора информационных ресурсов (достижение оптимального состояния сочетания электронных и традиционных информационных ресурсов)
2. Анкетирование родителей
3. Размещение информационных и содержательных материалов на сайте Дома детства и юношества Кировского района.
5. Группа для родителей в WhatsApp

3.2. Формы аттестации

Для определения результативности программы используются следующие формы аттестации: диагностическая карта уровня развития предметных компетенций обучающихся и диагностическая карта уровня развития личностных профессионально значимых компетенций (Приложения 1, 2)

Список литературы:

Нормативно-правовая литература представлена в Пояснительной записке

Психолого-педагогическая литература:

1. Бордовская, Н.В. Психология и педагогика / Н.В. Бордовская, С.И. Розум. - СПб.: Питер, 2018. - 317 с.
2. Борытко, Н.М. Педагогика / Н.М. Борытко. - М.: Academia, 2017. - 352 с.
3. Голованов, В.П. Методика и технология работы педагога дополнительного образования - В.П. Голованов. - М.: Юрайт, 2018.- 282 с.
4. Дубровская Н.В. Приглашение к творчеству/ Н.В. Дубровская. / Н.В. Дубровская - СПб.: Детство-Пресс, 2017.- 119 с .
5. Лоренц, Д.В. Креативная педагогика: Учебно-методическое пособие / Д.В. Лоренц. - М.: Инфра-М, 2018. - 252 с.
6. Патрушева И. В. Психология и педагогика игры / И.В. Патрушева. - М.: Юрайт, 2019. - 130 с.
7. Педагогика дополнительного образования. Психолого-педагогическое сопровождение детей / ред. Байбородова Л. В. - М.: Юрайт, 2019. 364 с.
8. Столяренко, Л.Д. Психология и педагогика / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. – Рн/Д: Феникс, 2019. - 687 с.
9. Суртаева, Н. Н. Педагогика. Педагогические технологии / Н.Н. Суртаева.- М.: Юрайт, 2019. - 250 с.
10. Хуторской, А.В. Педагогика / А.В. Хуторской. - СПб.: Питер, 2019. - 312 с.

Специальная литература

1. Кумагина, Т.Г. Технология приготовления десертов и сладких блюд / Т.Г. Кумагина. - Москва: Юнитин, 2015. – 334 с.
2. Кумагина, Т.Г. Изделия из теста / Т.Г. Кумагина. - Москва, Юнитин, 2016. – 282 с.
3. Королева, К.М. Основы правильного питания. / К.М. Королева. - Ижевск, 2018. 306 с.

4. Титюнник, А.И., Рецептуры кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А.И. Титюнник. – Москва: АСК, 2017. – 328 с.

5. Хорошев А.И., Липатова О.В. Гигиена питания. - М.: Медицина, 2018. – 259 с.

Литература для детей и родителей

1. Каневская, Л.Я. Питание школьника / Л.Я. Каневская - М.: АСТ, 2017. – 248 с.

2. Конышев, В.А. Всё о правильном питании / В.А. Конышев - М.: А-Пресс, 2021. – 308 с.

3. Литвина, И.М. Готовим сами! / И.М. Литвина, СПб.: АО “Комплект”, 2018. – 289 с.

Интернет-ресурсы

www.povarenok.ru

edimdoma.ru

kulina.ru

gotovim-doma.ru

www.koolinar.ru

**Карта диагностики уровня развития компетенций обучающегося
в МАУ ДО-Дом детства и юношества
«Детское учебное кафе «Пчелка»**

Обучающийся	Личностные					Метапредметные	Предметные компетенции										Сред. балл
	сформирована мотивация к творческому труду, ориентация на успех	сформировано стремление к расширению кругозора	готов и способен к саморазвитию	сформированы эстетические потребности и ценности	способность к самоанализу	способность к конструктивному взаимодействию	сформированы умения планировать, контролировать и оценивать действия	соблюдать санитарную и гигиену	выполнять различные сервировки стола	пользоваться технологическими картами	готовить блюда и кондитерские изделия	способность к творчеству (креативности)	владеть профессиональной терминологией	ориентироваться на повышение качества труда, овладеть необходимыми навыками труда	пользоваться столовыми приборами, вести себя за столом, пользоваться	участвует в разработке и реализации проектов	
ФИО																	
ФИО																	
ФИО																	
ФИО																	
ФИО																	
ФИО																	

Уровни развития:

Исходный -1 балл

Средний – 2 балл

Высокий – 3 балл

**Викторина по кулинарии и этикету
1 год обучения**

1. Из какого теста готовится булочка домашняя?

- А) Слоеное тесто
- Б) Заварное тесто
- В) Дрожжевое тесто

2. К какой национальной кухне относятся «Сморреброды»?

- А) Еврейская кухня
- Б) Скандинавская кухня
- В) Американская кухня

3. Какой сыр входит в салат «Греческий»?

- А) Маасдам
- Б) Фета
- В) Голландский

4. Как нужно открывать крышку у кастрюли с кипящей жидкостью?

- А) На себя
- Б) От себя
- В) Вообще не открывать

5. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар?

- А) Кондитер
- Б) Кулинар
- В) Пекарь

6. Самые маленькие бутерброды?

- А) Сморреброды
- Б) Канапе
- В) Открытый бутерброд

7. Как безопасно переносить нож из кухни до мойки?

- А) Прижав к себе
- Б) Вдоль тела держа за ручку, лезвием вниз
- В) Вдоль тела держа за лезвие, ручкой вниз

8. В какой стране впервые появилось слово «этикет»?

- А) Россия
- Б) Франция
- В) Англия

9. Как называются столовые приборы, которыми едят салаты?

- А) Салатные
- Б) Столовые
- В) Закусочные

10. Невербальное общение-это....

- А) Речь, мимика, крик

- Б) Взгляд, шепот
- В) Жесты, мимика, позы

11. Что подают в конце обеда?

- А) Суп
- Б) Салфетку
- В) Десерт

12. Молочная яичница – это...?

- А) Омлет
- Б) Глазунья
- В) Яйцо пашот

13. В салат «Мимоза» входят продукты...?

- А) Курица, картофель, морковь, грибы, яйцо
- Б) Огурцы, помидоры, перец, пекинская капуста
- В) Рыбные консервы, картофель, морковь, яйцо, лук

14. Какое блюдо тебе понравилось больше всего, которое мы готовили в кафе «Пчелка»?

Викторина по кулинарии и этикету
2 год обучения

1. Кто главный человек на кухне?

2. Как называется еврейская закуска?

- А) Тапас
- Б) Брускета
- В) Форшмак

3. Выбери правильный набор продуктов для салата «Полянка»?

- А) Курица, картофель, морковь, грибы, яйцо
- Б) Огурцы, помидоры, перец, пекинская капуста
- В) Рыбные консервы, картофель, морковь, яйцо, лук

4. Какое заболевание лечили «кислыми щами»?

- А) Цинга
- Б) Мигрень
- В) Простуда

5. Из чего готовят посыпку «Штрейзель»?

- А) Масло сливочное + молоко + мука
- Б) Мука + сахарная пудра + масло сливочное
- В) Сахарная пудра + мука + растительное масло

6. Какое главное блюдо обеда?

- А) Салат
- Б) Десерт
- В) Суп

7. Что такое «Льезон»?

- А) Шеф-повар
- Б) Взбитое яйцо
- В) Смесь молока и яйца

8. В чем особенность подачи и употребления салата коктейля?

9. Какое оборудование тебе потребуется для измельчения супа – пюре?

- А) Миксер
- Б) Мельница
- В) Блендер

10. Какой экзотический фрукт по вкусу как «рай», а по запаху как «ад»?

- А) Тамарилло
- Б) Дуриан
- В) Фейхоа

11. С какой выпечкой на Руси подавали Щи?

- А) Булочки
- Б) Пирожки

В) Пироги или кулебяки

12. Как правильно приготовить картофельную массу, для запеканки картофельной с мясом? (Начиная с варки)

13. Как по-другому мы можем назвать человека, готовящего пищу, кроме как повар?

14. Невербальное общение-это...?

А) Речь, мимика, крик

Б) Взгляд, шепот

В) Жесты, мимика, позы

15. Из какого теста готовят имбирное печенье?

А) Слоеное тесто

Б) Заварное тесто

В) Песочное тесто

Викторина по кулинарии и этикету

3 год обучения

1. Что такое льезон?

А) Смесь яйца и молока

Б) Взбитое яйцо

В) Смесь яйца и сахарной пудры

2. Чем отличается суп-крем от супа-пюре?

3. Консоме – это...?

А) Блюдо из птицы

Б) Взбитый белок

В) Осветленный бульон

4. Классическая форма расстегаев?

А) Треугольник

Б) Лодочка

В) Овал

5. Какие приборы кладут сверху тарелки?

А) Столовые

Б) Закусочные

В) Десертные

6. К какой стране относится холодный суп «Гаспачо»?

А) Италия

Б) Бразилия

В) Испания

7. Как правильно приготовить квас для окрошки?

8. Как называется холодный огуречный суп?

- А) Балабол
- Б) Булгур
- В) Таратор

9. Без каких ингредиентов не получится суп «Харчо»?

- А) Орехи грецкие, говядина, соус «Ткемали»
- Б) Орехи грецкие, хмели -сунели, помидор
- В) Соус «Ткемали», томатная паста, рис

10. Как переводится с английского название супа «Американский чаудер»?

- А) американский суп
- Б) американская похлебка
- В) американское первое блюдо

11. Какая крупа входит в состав супа «Рассольник Ленинградский»?

- А) Рисовая
- Б) Перловая
- В) Пшённая

12. Технология приготовления айсинга?

13. Кто придумал слово «этикет», в какой стране оно появилось?

14. В каких странах готовят суп – гуляш?

15. Какие специи входят в состав имбирного печенья?

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 203213900564843355954824568531281433305066908473

Владелец Белых Ольга Владимировна

Действителен с 14.10.2024 по 14.10.2025