

Управление образования администрации
Арзамасского муниципального района
МБОУ Слизневская ОШ

Утверждено приказом № 1-179
от « 01 » августа 2016 г.

Дополнительная общеобразовательная программа

«Кулинарные фантазии»



**Для обучающихся 6-9 классов.
Срок реализации 3 года.**

Программу составила
учитель технологии
Шокурова Н.И.

2016 г.

Содержание

1.	Пояснительная записка.
2.	Цель и задачи программы.
3.	Концепция программы.
4.	Учебно-тематический план.
5.	Содержание изучаемого материала.
6.	Список литературы
7.	Приложения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе программы «Разговор о правильном питании», допущенной министерством образования Российской Федерации., учебника «Кулинария» Н.А. Анфимова и Л.Л. Татарская, учебного курса по тестопластике «Соленое тесто, «Шаг за шагом.» Хоменко В.А., других литературных источников и личных методических разработок, а также с использованием интернет – ресурса. Программа кружка является модифицированной, актуальной, и представлена для работы с разновозрастным контингентом детей 10-16 лет.

Программа кружка «Кулинарные фантазии» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с учащимися.

Образовательная программа кружка «Кулинарные фантазии» направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из школы.

Отличительные особенности дополнительной образовательной программы.

Отличительной особенностью программы кружка «Кулинарные фантазии» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на учащихся 10-16 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Срок реализации дополнительной образовательной программы- 3 года.

- 1 год - блюда первого уровня сложности.
- 2 год - блюда второго уровня сложности.
- 3 год - блюда третьего уровня сложности.

Цель и задачи программы.

ЦЕЛЬ: расширить знания о значении питания для здоровья человека, а так же научить учащихся серьёзно и квалифицированно готовить вкусную и здоровую еду для всей семьи.

Задачи:

Обучающие:

расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных блюд, их подаче и сервировке стола.

ознакомить с профессией повара и пути их получения.

обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

развивать эстетический вкус учащихся.

расширение знаний в технологии приготовления блюд.

развивать память, логическое мышление, внимание.

Воспитывающие:

сформировать компетентность в области национальной кухни.

привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам.

воспитать трудолюбие и культуру труда.

Концепция программы.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе «Кулинарные фантазии» осуществляется в соответствии со следующими принципами :

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей учащихся.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Формы и методы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (дается самостоятельные задания с учетом возможности учащегося);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

объяснительно - иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

практические методы – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой

Для контроля за усвоением изученного материала будут использоваться – тесты, проверочные, практические работы.

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения, а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого ученика, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения, самоактуализации соблюдать правила ТБ; и, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- блюда уральского региона
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- с кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

Универсальными компетенциями учащихся по формированию основ культуры питания являются:

- умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;
- умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;
- умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями; — общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы являются следующие умения:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания кухонь народов мира, сознательно выбирая наиболее полезные;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания, установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;

КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Название разделов	Количество часов			
		всего	теория	практика	дата
1	1 год обучения				
	Вводное занятие	1	1		
2	Гигиена приготовления пищи	1	0,5	0,5	
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	1	1		
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	2	1	1	
5	Первичная обработка овощей.	1	0,5	0,5	
6	Холодные блюда и закуски.	4		4	
7	Салат-Оливье.	2	1	1	
8	Мясные блюда	2		2	
9	Первые блюда.	2		2	
10	Изделия из круп.	4	1	3	
11	Овощные гарниры.	2		2	
12	Изделия из теста.	2	1	1	
13	Изделия из яиц и творога.	2		2	
14	Рыбные блюда.	2		2	
15	Коктейли из мороженого	2		2	
16	Сладкие блюда и напитки.	2		2	
17	Итоговое занятие.	2	2		
		34			

№	Название разделов	Количество часов			дата
		всего	теория	практика	
1	2 год обучения Вводное занятие.	1	1		
2	Кабачки по болгарски.	1		1	
3	Аджика по кавказски.	1		1	
4	Морковь по корейски.	1		1	
5	Овощные оладьи по белоруски.	1		1	
6	Голубцы по украински.	2	1	1	
7	Колбаски по пражски.	1		1	
8	Манты по башкирски.	1		1	
9	Плов по узбекски.	2	1	1	
10	Пельмени «Амур» в горшочках.	1		1	
11	Курник.	1		1	
12	Картофель по французски.	2	1	1	
13	Итальянская пицца.	2		2	
14	Фетучини в сливочном соусе.	1		1	
15	Японские роллы.	2	1	1	
16	Русские блины.	2		2	
17	Пирог с капустой.	2	1	1	
18	Английская шарлотка.	1		1	
21	Искусство чайного стола.	3	1	2	
23	Горячий шоколад.	1		1	
24	Восточные сладости.	4		4	
25	Итоговое занятие	1	1		
		34			

№	Название разделов	Количество часов			Дата
		всего	теория	практика	
	3 год обучения. Вводное занятие	1	1		
1	Меры обеспечения пожарной безопасности.	1	1		
2	Национальные блюда Русской кухни.	2		2	
3	Национальные блюда Украины	2		2	
4	Национальные блюда Молдавии.	2		2	
5	Национальные блюда Армении	2		2	
6	Национальные блюда Азербайджана.	2		2	
7	Национальные блюда Татарстана.	2		2	
8	Национальные блюда Башкирии.	2		2	
9	Национальные блюда Таджикистана.	2		2	
10	Национальные блюда Узбекистана.	2		2	
11	Национальные блюда Эстонии.	2		2	
12	Национальные блюда Литвы.	2		2	
13	Национальные блюда немецкой кухни.	2		2	
14	Национальные блюда итальянской кухни.	2		2	
15	Национальные блюда Еврейской кухни.	2		2	
16	Национальные блюда Индийской кухни.	2		2	
17	Блюда нанайской кухни.	2		2	
		34			

Первый год обучения.

№	Тема	Содержание теоретического материала	Практическая часть
1.	Вводное занятие	Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода).	Режим питания ребенка. Меню.
2.	Гигиена приготовления пищи.	Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
3.	Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.	Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи
4.	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.
5.	Первичная обработка овощей.	Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.	Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.
6.	Холодные блюда и закуски.	Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц.	Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд,

			украшений из овощей и яиц.
7.	Салат-Оливье.	История происхождения салата, виды салатов-Оливье.	Приготовление салата, оформление блюда.
8.	Первые блюда.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.	Приготовление супа из свежих овощей.
9.	Изделия из круп.	Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.	Приготовление крупяных биточков и каши рассыпчатой
10.	Овощные гарниры.	Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.	Приготовление картофельного пюре, картофеля жареного и моркови в молочном соусе.
11.	Мясные блюда.	Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Изделия из рубленого мяса. Оформление вторых блюд из мяса.	Приготовление котлетной массы и изделий из нее.
12.	Рыбные блюда.	Рыба, рекомендуемая для детского питания. Питательная ценность рыбы. Признаки ее доброкачественности. Обработка мороженой рыбы и филе. Разделка рыбы. Изделия из нее.	Разделка рыбы и приготовление рыбы жареной и рыбных котлет.
13.	Изделия из яиц и творога.	Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц.	Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.
14.	Изделия из теста.	Виды теста. Способы приготовления теста.	Приготовление дрожжевого теста и закрытого пирога с яблоками.
15.	Сладкие блюда и напитки.	Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные	Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.

		напитки. Способы приготовления горячих напитков.	
16.	Коктейли из мороженого.	Значение и вкусовые качества коктейлей из мороженого. Технология приготовления коктейлей. Способы приготовления.	Приготовление коктейлей из сока, молока и мороженого.
17.	Итоговое занятие.	Подведение итогов за год.	Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, соревнование на правильную и быструю нарезку овощей, викторина, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

Второй год обучения.

№	Тема.	Содержание теоретического материала.	Практическая часть.
1.	Вводное занятие	Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Меню.	Составление меню учащимися с учетом времени года и сбалансированного питания.
2.	Кабачки по - болгарски	Дать исторические справки об овощах, плодах и зелени. Дать основные понятия об обработке овощей. Ознакомление с условиями хранения. Ознакомить с	Приготовление блюд из овощей.

		приемами ручной нарезки и фаршировке кабачков.	
3.	Аджика о кавказки.	Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей.	Приготовление блюд из сырых овощей с кавказскими специями.
4.	Морковь по - корейски.	Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.	Приготовление блюд из сырых овощей.
5.	Овощные оладьи по белоруски.	История развития Белорусской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд из овощей.
6.	Голубцы по - украински.	Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Способы разделки мяса. Технология приготовления блюд из мясного фарша.	Приготовление блюд из мясного фарша.
7.	Колбаски по - пражски.	Технология приготовления блюд из полуфабрикатов. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд из колбасных полуфабрикатов.

8.	Манты по - башкирски.	История развития Башкирской кухни. Сырьё. Технология приготовления блюд из мяса, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление мантов по башкирски.
9.	Плов по - узбекски.	История развития Узбекской кухни. Сырьё. Технология приготовления блюд из мяса и риса. Их особенность. Приготовление блюд Подача и оформление.	Приготовление плова по – узбекски.
10.	Пельмени «Амур» в горшочках.	Историческая справка. Ознакомить учащихся с составом пресного теста; с продуктами, применяемыми для приготовления рыбного фарша.	Приготовление пельменей «Амур» в горшочках.
11.	Курник.	познакомить учащихся с видами теста и способами его приготовления; научить замешивать пресное тесто и готовить из него пирог с мясной начинкой.	Приготовление курника.
12.	Картофель по - французски.	История развития Французской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология блюд из мяса и картофеля. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление картофеля по – французски.
13.	Итальянская пицца.	История появления пиццы в России. Рецепттура и технология приготовления пицц с разными начинками.	Приготовление пиццы с ветчиной и овощами.
14.	Фетучини в сливочном соусе.	Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке	Приготовления итальянских макарон в сливочном соусе.

		макаронных изделий. Соотношение макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления макарон и соусов.	
15.	Японские роллы.	Виды круп. Их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких каш. Технология приготовления рисовой крупы. Процессы, происходящие при варке риса. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и жидкости при варке. Технология приготовления японских ролл.	Приготовление Японских ролл
16.	Русские блины.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста для блинов. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия.	Приготовление теста для блинов. Выпечки блинов, блинчиков.
17.	Пирог с капустой.	Рецептура и технология приготовления дрожжевого теста. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для изделий из дрожжевого теста.	Выпечка и оформление пирога с капустой.
18.	Английская шарлотка.	Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия. Виды начинок и украшений для изделий из теста.	Приготовление пирога «Английская шарлотка».

19.	Вареники с картофелем.	Правила и способы замешивания пресного теста и приготовление из него вареников с начинкой. Виды начинок для вареников.	Приготовление вареников с картофелем.
20.	Варенье из ягод и фруктов.	Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих фруктов и ягод.	Приготовление варенья из яблок с добавлением ягод.
21.	Искусство чайного стола.	Способы заваривания чая. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола к чаю. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
22.	Кофе по-турецки.	Способы заваривания кофе.	Приготовление кофе по – турецки.
23.	Горячий шоколад.	Рецептура и технология приготовления горячего шоколада.	Приготовление горячего шоколада.
24.	Восточные сладости.	Рецептура и технология приготовления теста для пахлавы. Влияние соотношения компонентов теста на качество готового изделия.	Приготовление восточных сладостей.

Третий год обучения.

№	Тема.	Содержание теоретического материала.	Практическая часть.
1.	Вводное занятие	Краткий анализ деятельности кружка за прошлый учебный год. Постановка задач на новый учебный год. Диагностика ЗУН.	Инструктаж по технике безопасности.
2.	Меры обеспечения пожарной безопасности.	Противопожарные требования. Противопожарный режим в жилом доме. Понятие о противопожарной профилактике.	Меры обеспечения пожарной безопасности
3.	Национальные блюда Русской кухни.	История развития Русской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность.	Приготовление блюд. Суп-лапша. Куриные отбивные.
4.	Национальные блюда Украины.	История развития Украинской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность.	Приготовление блюд. Ватрушки. Вареники с вишней. Борщ украинский.
5.	Национальные блюда Молдавии.	История развития Молдавской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд Салат «Молдова». Оладьи по молдавски.

6.	Национальные блюда Армении	История развития Армянской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Баклажаны по армянски. Мясной рулет, мусака с картофелем.
7.	Национальные блюда Азербайджана	История развития Азербайджанской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий.	Приготовление блюд. «Люля-кебаб». «Шакер-лукум».
8.	Национальные блюда Казахской кухни	История развития Казахской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд Салат по-казахски. Баурсак из пресного теста.
9.	Национальные блюда Татарстана	История развития Татарской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Азу по-татарски. Чак-чак.
10.	Национальные блюда Башкирии	История развития Башкирской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и	Приготовление блюд Биш-бармак Шурпалы(пирожки по башкирски)

		оформление.	
11.	Национальные блюда Таджикистана	История развития Таджикской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд «Угро» (суп с лапшой). Манты из кислого теста.
12.	Национальные блюда Узбекистана	История развития Узбекской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Плов по-бухарски. Мясные блюда.
13.	Национальные блюда Эстонии.	История развития Эстонской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Ролль-мопс (маринованная сельдь) Супы-пюре.
14.	Национальные блюда Литвы	История развития Литовской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Холодные закуски. Цепелинай.

15.	Национальные блюда Немецкой кухни	История развития Немецкой кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Суп-пюре гороховый с гренками. Вертута с творогом.
16.	Национальные блюда Еврейской кухни	История развития Еврейской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд Форшмак. Щука фаршированная.
17.	Национальные блюда Индийской кухни	История развития Индийской кухни. Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов, блюд из мяса, птицы, мучных изделий. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Овощное карри. Пуди (лепёшки), Халуа.
18.	Блюда нанайской кухни.	История развития нанайской кухни. Сырьё. Правила обработки рыбы. Технология приготовления холодных блюд и закусок, супов. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд. Уха. Тала.

Список используемой литературы

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
4. Л.К. Сидорова. Программа «Разговор о правильном питании», Москва, 2008
5. Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей, Москва, 1991
6. Иконников Г.Г. Социальная адаптация. Программа подготовки детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998
7. Головкин А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
8. Новоженев Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ. питание.
9. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
10. Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В
11. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.

