

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**Элективный курс
«Кулинарное искусство»**

для учащихся 7-8-х классов
(56 часов)

2018г.

Пояснительная записка

Курс «Кулинарное искусство» используется в рамках предпрофильной подготовки и оказывает существенное влияние на выбор основного профильного направления.

Содержание курса соответствует познавательным возможностям учащихся. Курс построен так, что позволяет использовать активные формы организации занятий, информационные, проектные формы работы.

Курс поможет школьникам принять решения о выборе дальнейшего обучения и предоставлении им возможности на практике убедиться в правильности такого выбора с помощью выполнения заданий и упражнений.

Учебный план

№ п/п	Темы занятий	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1.	<p style="text-align: center;">Кулинария как наука.</p> <ul style="list-style-type: none"> - история кулинарии; - профессия повара, пекаря и кондитера; - физиология питания; - санитария и гигиена; - техника безопасности. 	1	-	1
2.	<p style="text-align: center;">Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; - техника вырезания основных и сложных элементов овощей и фруктов; - кулинарный АРТ-дизайн; - декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; - сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; - правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.). 	1	10	11
3.	<p style="text-align: center;">Технология приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); - технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); - технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; - технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - блюда из овощей и грибов, технология их приготовления; - технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). 	2	12	14
	<p style="text-align: center;">Итоговое занятие.</p> <p style="text-align: center;">Коллективный проект «Приглашаем в гости» (организация праздничного стола). Профессиональные пробы.</p>	0	2	2
4.	<p>Характеристика кондитерского сырья и подготовка к его производству</p>	1	1	2

	- основные и вспомогательные виды сырья, необходимые для кулинарного и кондитерского производства; -первичная обработка сырья. -оборудование			
5.	Технология приготовления кондитерских изделий из теста: - виды теста; разрыхлители; фарши и начинки; - технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи; - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные; особые виды теста.	1	13	14
6.	Оформление мучных кондитерских изделий. -оборудование для оформления кондитерских изделий; - украшения из крема и глазури; - украшения из масс для рисования: -карамельные украшения; - украшения из желе;	1	7	8
7.	«Шоколадье» (все о шоколаде) - изготовление конфет		2	2
	Итоговое занятие. Выполнение мини – проекта «Приготовление кондитерских изделий».	0	2	2
	Итого	7	49	56