

Программа Мастерская «Азбука вкуса»

Педагог: Субботина Татьяна Васильевна

Срок реализации программы: 2 года

Возраст обучающихся: 8 – 17 лет (девочки и мальчики)

Программа мастерская «Азбука вкуса» - социально-гуманитарной направленности, В программу входят следующие разделы: «Основы сервировки», «Элементы карвинга», «Технология приготовления блюд завтрака», «Технология приготовления первых и вторых блюд».

Программа предусматривает изучение основ здорового образа жизни и рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых, вторых блюд, салатов, изделий из песочного и дрожжевого теста. Практические умения и навыки приобретаются обучающимися путем повторения определенных технологических операций в процессе приготовления блюд.

Знания в области эстетического приема пищи, технологии обработки, переработки и хранения продуктов, рационального, экономичного подбора блюд помогут решить проблему адаптации подростков к самостоятельной жизни. А пока ребенок занимается в мастерской, приобретенные на занятиях знания, умения и навыки может использовать дома, помогая родителям, или самостоятельно приготавливая обед и ужин.

Планируемые результаты

В результате реализации программы обучающиеся будут знать: основные этапы истории развития кулинарии, основы здорового образа жизни и рационального питания, правила гигиены и безопасности труда, способы обработки продуктов, технологию приготовления основных блюд кулинарии, правила поведения за столом, способы нарезки овощей, технологию приготовления первых и вторых блюд. Будут уметь: работать с ножом, сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, готовить первые, вторые блюда, салаты, готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Творческие работы обучающихся занимают высокие места на Всероссийских и Международных конкурсах в номинации «кулинария».