

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Школа № 508»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ Школа № 508

Л.И. Чепелкина
« 31 » августа 2017 г.



Программа
по дополнительному образованию
«Хозяюшка»
(групповое обучение)

Направленность: культурологическая

Срок реализации программы: 1 год

Возраст обучающихся: 11-13 лет

Автор:
педагог дополнительного образования
Бакушина И.Н.

Программа принята
педагогическим советом
ГБОУ Школы № 508
Протокол № 1
от «30»08.2017 г.

Пояснительная записка.

Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей. Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности. В связи с чем дети оказываются не готовыми к преодолению неблагоприятных воздействий социальной среды. Психологические особенности воспитанников таковы, что дефицит общения с близкими взрослыми приводит к отставанию мотивационной сферы.

Практически отсутствует ролевое и деловое взаимодействие, недостаточно развита произвольная регуляция поведения, низкий уровень адаптации, серьезные отставания в развитии познавательной деятельности навыков ручной умелости. Но в тоже время обострена потребность в доброжелательном внимании взрослого, на основе которого возможно формирование более сложных потребностей: в сотрудничестве, сопереживании, в признании успешности.

Содержание занятий определяется в соответствии с общими тематическими блоками педагогической деятельности (семьи), с учетом интеграции всех видов деятельности. Особое внимание в работе отводится тому, что в занятиях есть выход с результатами практической деятельности на события жизни "семьи". Программа акцентирует внимание на то, что детей формируются в приобретении осознать и почувствовать себя умелыми, способными, значимыми, созидателями «семейной жизни».

Достоинством программы является формирование потребностей в приобретении навыков самообслуживания и взаимопомощи.

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древних времён. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения

детей к социальной действительности, к её целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени. Между тем, именно участие детей в жизни взрослых даёт им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд наблюдения. Предметная деятельность включает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнаёт об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функции, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определенный период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему. Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Дети рано начинают обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.д. Овладение трудовыми навыками, трудовой Деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений ребенок эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию. Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых и опираясь на свой практический опыт, мы пришли к выводу, что нужно организовать занятие «Хозяюшка». Питание — неотъемлемая составная часть жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда — топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек.

Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую — либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.

Всем этим занимается наука о приготовлении пищи — КУЛИНАРИЯ. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле — здоровый дух!»- говорили древние.

Умение приготовить вкусную пищу — необходимо всем. Особенно это касается женской половины человечества, хотя лучшие повара, по статистике, - мужчины.

Девочка, девушка, женщина, мать!!! Научившись приготовлению пищи, оформлению блюд и экономному расходованию продуктов, девочки должны выполнять подобные работы дома, в семье.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а может быть и сделать первый шаг в выбранной специальности. Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к работе и приносит удовлетворение результатами труда, возбуждает желание к дальнейшим действиям.

Задачи:

1. Помочь детям почувствовать и осознать себя умелыми, способными, значимыми, активными соиздателями «семейной жизни».
2. Формирование потребности в приобретении навыков самообслуживания и взаимопомощи.
3. Формирование гуманных начал жизни в социуме через совместное целенаправленное коллективно - распределенную деятельность.

4. Формирование навыков адаптивности, через систему педагогического воздействия, выстраиваемую на основе проблем и противоречий.

Принципы или неперенные условия организации каждого занятия «Хозяюшка» :

1. Взаимоотношение педагога и детей основываются на гуманном сотрудничестве и поддержке, носят лично - ориентированный характер.
2. Организация занятий «Хозяюшка» строится с учетом разновозрастного комплектования группы.
3. Содержание занятий подбираются, прежде всего, с учетом реальных жизненных событий «семьи», обеспечиваются их практическая направленность.
4. Организация образовательного процесса строится с учетом физиологического и психологического возраста ребенка.
5. Планирования и организация учебно-воспитательного процесса осуществляется на диагностической основе.
6. Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, то есть разнообразием содержания при общей цели.
7. Занятия «Хозяюшки» направлены на комплексную реализацию тематических блоков, планов работы «семьи».
8. Каждое занятия «Хозяюшки» реализуют основные психологические потребности ребенка и обеспечивает успешную деятельность всех детей.
9. Ведущие формы и методы организации занятий: игра, диалектическая сказка, проблемно-деловые ситуации, конкурсы-соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие дела.
10. В содержании каждого занятия включается материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

Вся деятельность «Хозяюшки» направлена на работу в «семье».

Работа «Хозяюшки» строится по четырем основным блокам.

1. Формирование элементарных кулинарных навыков и навыков самообслуживания в организации питания - «Царство маленьких поварят».
2. Формирование навыков ручной умелости и бытового самообслуживания - «Чудесные ручки».
3. Формирование навыков создания комфортно-бытовых условий с использованием элементов домашнего дизайна - «Уютный дом».
4. Формирование навыков и умений ухода за собой. Воспитание уверенности в себе – «Если хочешь быть красивой».

Программа кружка «Хозяюшка» (по приготовлению пищи) рассчитана на два года обучения девочек и мальчиков от 9 до 14 лет. Программа включает следующие разделы:

1. Хлеб, значение в питании. Бутерброды.
2. Горячие напитки. Русский чай.
3. Блюда из яиц.
4. Пищевая ценность овощей. Блюда из них.
5. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты.
6. Блюда из рыбы и мяса.
7. Блюда из круп и макаронных изделий.
8. Тесто, виды теста. Изделия из различных видов теста.
9. Сладкие блюда.
10. Знакомство с простейшими видами заготовки продуктов впрок.

Цель программы кружка «Хозяюшка»:

Оказание социальной помощи и подготовка школьников к адаптации в жизненном пространстве.

Задачи:

1. Формирование потребностей в самостоятельной деятельности.
2. Ознакомление учащихся с общими трудовыми процессами.
3. Привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты).
4. Обучение приготовлению простейших блюд.
5. Привитие навыков экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»
6. Воспитание привычки к чистоте, к трудолюбию.
7. Воспитание чувства взаимопомощи

Организация образовательного процесса.

Программа «Хозяюшка» рассчитана на занятость учащихся один в неделю по часу.

На занятиях используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый ученик должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Для преодоления учащимися затруднений в процессе работы педагог

Оказывает

помощь:

- стимулирующую
- направляемую

Коллективная работа по приготовлению блюд — наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы. В конце работы учащиеся получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить детей оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Для поддержания постоянного интереса учащиеся к занятиям необходимо учитывать возрастные особенности детей (при распределении обязанностей). Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Это проводится в виде различных заданий, тестов, конкурсов, викторин, решения кроссвордов (см. приложение).

Календарно-тематический план

№	Тема	Дата
<u>I Блок: «Путешествие в царстве маленьких поварят»</u>		
1.	<p><i>Организационное собрание.</i></p> <p><i>Правила ТБ и санитарии.</i></p> <p>Организация коллектива. Игры на знакомство. Содержание программы кружка. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.</p>	
2.	<p><i>Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки.</i></p> <p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.</p> <p>Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p>	

	<p>1) приготовление бутербродов простых:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бутерброд со сливочным маслом и сыром - бутерброд с вареной колбасой - бутерброд с вареньем, джемом <p>2) приготовление чая.</p>	
3.	<p><i>Значение яиц в питании. Блюда из яиц.</i></p> <p>Значение яиц в питании человека Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных яиц и яичниц.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую 2) приготовление яичницы — глазуньи 3) приготовление яичницы с гарниром. 	
4.	<p><i>Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.</i></p> <p>Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления</p>	

	<p>салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <p>1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка</p> <p>2) приготовление салата из свежих овощей: огурцов и лука</p> <p>3) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком</p> <p>4) приготовление салата с использованием яиц: зеленый лук, редис и яйца</p>	
5.	<p><i>Молоко и молочные продукты.</i></p> <p><i>Кисломолочные продукты.</i></p> <p>Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <p>1) приготовление молочного супа с рисом</p> <p>2) приготовление молочной жидкой каши - пшеничной с изюмом</p> <p>3) приготовление молочной лапши.</p>	

6.	<p><i>Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.</i></p> <p>Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) подготовка круп и макарон к тепловой обработке 2) приготовление рассыпчатой гречневой каши 3) приготовление отварных макарон с овощами. 	
7.	<p><i>Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее.</i></p> <p>Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка рыбы. Правила оттаивания рыбы мороженой. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки рыбы. Разделка соленой рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы, а также вторых блюд из вареной рыбы.</p>	

	<p><u>Практическая работа:</u></p> <p>1) определение доброкачественности рыбы, оттаивание и первичная обработка свежемороженой рыбы</p> <p>2) разделка соленой рыбы</p> <p>3) приготовление супа рыбного</p> <p>4) приготовление рыбы под соусом</p>	
8.	<p><i>Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него.</i></p> <p>Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...). Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Технология приготовления блюд из отварного мяса.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <p>1) определение доброкачественности мяса, первичная обработка мороженого мяса</p> <p>2) приготовление мясного супа с вермишелью</p> <p>3) приготовление отварной говядины с картофельным пюре.</p>	
9.	<p><i>Виды теста. Продукты для приготовления</i></p>	

	<p><i>теста.</i></p> <p>Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов и оладий. Технология выпечки блинов и оладий. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности 2) приготовление и выпечка блинов скороспелых 3) приготовление блинчиков с творогом 4) приготовление оладий с яблоками 5) приготовление песочного печенья «Мечта» 6) приготовление песочного печенья «золотистое» 	
10.	<p><i>Холодные сладкие блюда. Питательная ценность.</i></p>	

	<p>Сахар, его роль в кулинарии и в питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды крахмала и его свойства. Технология приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) приготовление компота из сухофруктов2) приготовление киселя клюквенного	
11.	<p><i>Заготовка продуктов впрок.</i></p> <p>Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.</p> <p><u>Практическая работа:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1) сушка яблок, зелени, лекарственных трав2) замораживание фруктов	
<p><u>II Блок: «Путешествие чудесных ручек»</u></p>		
12.	История колющихся предметов.	

13.	История колющихся предметов.	
14.	Учимся шить (ручные швы: «вперед иголку», «через край», «за иголку», «строчка», делаем узелки и т.д.)	
15.	Чудеса своими руками (изготовление поделок из природного материала, новогодних украшений)	
16.	Чудеса своими руками (изготовление поделок из природного материала, новогодних украшений)	
17.	Уроки вышивания (виды вышивки, подбор рисунка, вышиваем носовой платочек).	
18.	История оторванной пуговицы (секреты пуговиц, учимся пришивать, делаем узор из пуговиц или мозаику).	
19.	Бисероплетение.	
20.	Бисероплетение.	
21.	Сказка о стране вязания» (знакомство с предметами вязания, с видами вязания, учимся набирать петли и т.д.)	
22.	Сказка о стране вязания» (знакомство с предметами вязания, с видами вязания, учимся набирать петли и т.д.)	
23.	Сказка о стране вязания» (знакомство с предметами вязания, с видами вязания, учимся набирать петли и т.д.)	
24.	Игрушка своими руками.	

25.	Игрушка своими руками.	
26.	Подарки своими руками.	
27.	Подарки своими руками.	

III Блок: «Уютный дом»

28.	Основные правила хорошего тона.	
29.	Ты идешь в гости или ждешь гостей сама (как вести себя в гостях и принимать их дома).	
30.	Правила поведения за столом.	
31.	Сервируем стол.	
32.	Умение вести домашнее хозяйство (стирка, утюжка, уход за обувью, уборка в квартире).	

IV Блок: «Если хочешь быть красивой»

33.	Как научиться одеваться стильно	
34.	Роскошные волосы – это просто.	

Итого: 34 часа.

Ожидаемые результаты.

1. Дети первого года обучения должны знать:

- общие сведения о процессе пищеварения
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями
- виды бутербродов и горячих напитков
- способы определения свежести яиц
- виды овощей правила первичной обработки овощей
- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока
- правила варки крупяных каш и макаронных изделий
- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы, правила варки
- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки
- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста
- кулинарные свойства крахмала, приготовления киселя
- способы заготовки продуктов сохранение овощей и фруктов методом сушки и замораживания

2. Дети первого года обучения должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства
- выполнять нарезку овощей
- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий, рыбы, мяса
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье
- сушить ягоды, фрукты, овощи и замораживать их

Ожидаемые результаты.

1. дети второго года обучения должны знать:

- санитарные требования к помещению кухни
- правила оказания первой помощи при ожогах, поражении электрическим током
- технологию приготовления сложных бутербродов, фаршированных яиц и омлетов
- способы варки овощей, технологию приготовления блюд из вареных овощей
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога
- об использовании готовых каш и отварных макарон в дальнейшем приготовлении
- виды жаренья рыбы, видами панировки
- способы жаренья мяса и разнообразие блюд из жареного мяса
- технологию приготовления пресного теста для различных видов изделий, песочного теста для тортов, дрожжевого теста
- виды сладких блюд, технологию приготовления горячих сладких блюд
- технологию соления, квашения, мочения
- общие сведения о значении фруктов и ягод, виды консервирования ягод и фруктов

2. дети второго года обучения должны уметь:

- проводить уборку помещения кухни
- оказывать первую помощь при ожогах, поражении электрическим током
- готовить сложные бутерброды и травяной чай, блюда из вареных овощей, жареной рыбы и мяса, горячие блюда из творога, биточки и запеканки из вязких молочных каш и макарон отварных
- приготовить изделия из пресного теста, сладкого и несладкого, из песочного

теста — торты и пирожные из дрожжевого теста без подхода пироги и плюшки
- солить овощи, варить варенье

Литература.

1. Учебники «Технология» под. ред. Симоненко 5-7 кл., М Вента - Графф, 2013
2. Учебник «Обслуживающий труд» А.Я. Лазбина 4-8 кл., М: Просвещение 2010
3. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 2010
4. Разносолы деревенской кухни. Голованов А.Э., М: Росагропром - издат 1989

Тестовые задания для 1-го года обучения

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;

- хранят в холодильнике.

- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;

- просушивают;

- перемешивают;

- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;

- мясо отделилось от костей;

- жабры красного цвета;

- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;

- пластование;

- очистка от чешуи;

- удаление внутренностей;

- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;

- холодной воде;

- теплой воде;

- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относятся:

- кислое;

- сладкое;

- пресное;

- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;

- горьковатая;

- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;

- ванилин;

- дрожжи;

- маргарин;

- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;

- пироги;

- печенье;

- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относятся:

- чай;

- кисель;

- компот;

- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;

- замораживание.

Тестовые задания для 2-го года обучения

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «г» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

3. Гренки - это...

- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

4. Омлет-это...

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. К тепловой обработке продуктов относится:

- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

6. Винегрет-это...

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. К кисломолочным продуктам относится:

- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

8. Блюда из творога бывают:

- горячие;
- теплые;
- холодные;

9. для приготовления запеканок и биточков используют кашу:

- вязкую;
- жидкую;
- рассыпчатую.

10. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

11. При жарении рыбу панируют в:

- муке;
- сухом молоке;
- сухарях.

12. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

13. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

14. Песочное тесто используют для приготовления:

- печенья;
- пирогов;
- тортов;
- пельменей;
- оладий.

15. Дрожжевое тесто называют:

- кислым;
- пресным;
- сладким;
- соленым.

16. Изделия из дрожжевого теста:

- пироги;
- печенье;
- зефир;
- плюшки;
- торты.

17. К горячим сладким блюдам относится:

- компот;
- пудинг;
- яблоки в тесте;
- кофе;
- сладкие каши.

18. для заготовки продуктов применяются:

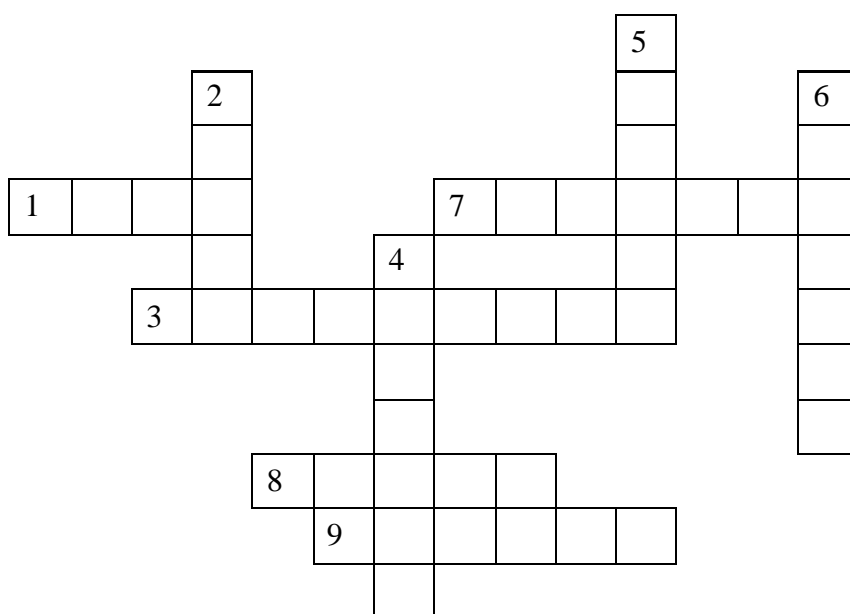
- сушка;
- кипячение;
- соление;
- маринование;
- нагревание.

19. Фрукты консервируют следующим образом:

- варенье;
- компоты консервированные;
- соление;
- замораживание;
- квашение.

Кроссворды

Кроссворд № 1.



По горизонтали:

1. Блюдо из тушеных овощей.
3. Овощ - иногда его называют "вторым хлебом".
7. То, что приходит во время еды.
8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.
9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

По вертикали:

2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.
4. Овощ, очень богатый витамином А.
5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.
6. Изделие из рубленого мяса.

Ответы:

1. *Рагу.*

2. *Крупа.*

3. *Картофель.*

4. *Морковь.*

5. *Кисель..*

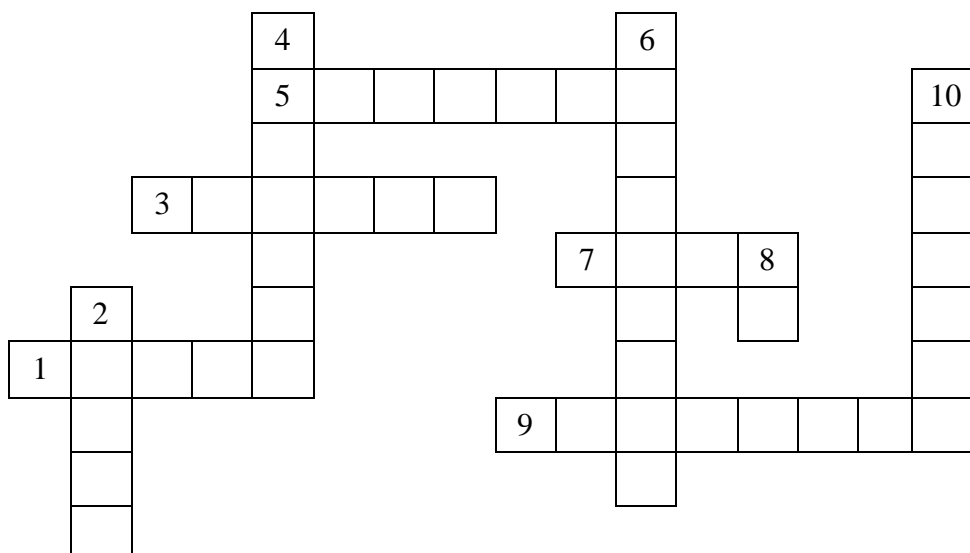
6. *Котлета.*

7. *Аппетит.*

8. *Ягоды.*

9. *Творог*

Кроссворд № 2.



По горизонтали:

1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы: 1. *Пицца.*

2. *Пирог.*

3. *Пряник.*

4. *Солянка.*

5. *Окрошка.*

6. *Картофель.*

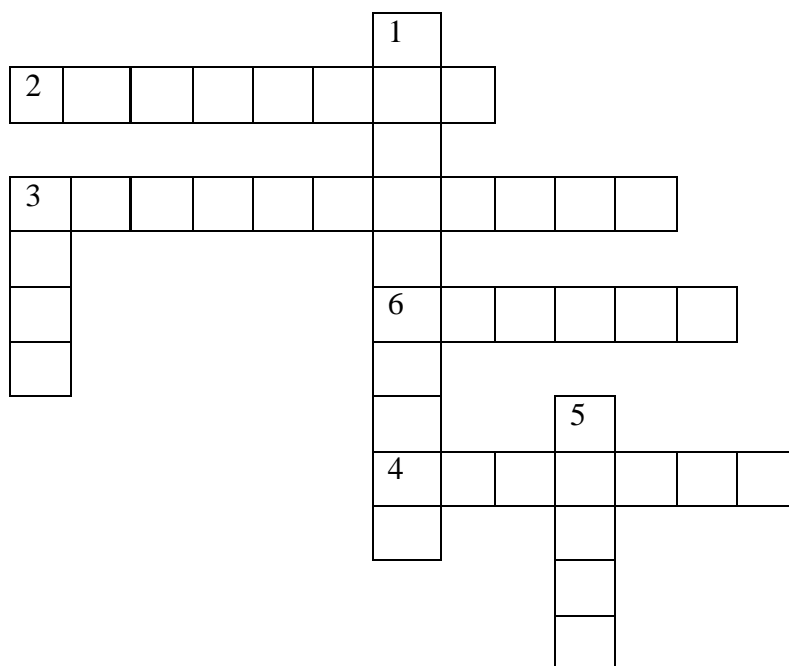
7. *Борщ.*

8. *Щи.*

9. *Пельмени.*

10. *Закуски.*

Кроссворд № 3.



По горизонтали:

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.
3. Один из способов консервирования.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
6. Описание приготовления какого-либо блюда.

По вертикали:

1. Подготовка и оформление стола.
3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

Ответы: 1. Сервировка.
2. Кондитер.
3. Меню.
4. Маринование.

5. Калорий.
6. Повар.
7. Рецепт