

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ СЕРОВСКИЙ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19**

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 19
_____ М.Н. Душко
Приказ № 93/1 от 30.08.2021г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
художественной направленности**

«Поваренок»

Возраст обучающихся: 10-14 лет

Срок реализации: 1 год

Автор-составитель:
Ивашкова Евгения Олеговна,
Педагог дополнительного образования

Серов
2021 г.

1.1 Пояснительная записка.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**Поваренок**» составлена с учетом следующих документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Концепция развития дополнительного образования детей (утв. 04.09.2014г. №1726-р)
3. Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 30.11.2016 №11).
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
5. Приказ Министерства просвещения России от 5 сентября 2019 года N 470 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом министерства просвещения российской федерации от 9 ноября 2018 г. n 196».
6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020г. № 533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. № 196.
7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СанПиН).
8. Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015г. № 09-3242 «О направлении информации» (вместе с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».
10. Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»).
11. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации.
12. Приказ ГАНУО СО «Дворец молодежи» № 136-д от «О проведении сертификации ДООП для включения в систему ПФДО детей Свердловской области в 2021 году».
13. Устав МБОУ СОШ № 19.

Направленность (профиль) ДООП – художественная.

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поваренок» обусловлена тем, что полученные на занятиях умения и навыки становятся для ребят необходимой теоретической и практической основой их дальнейшего участия в техническом творчестве, выборе будущей профессии. При построении содержания используется интегрированный подход, способствующий решению важных задач по воспитанию личности современного ребенка – гуманной, духовно богатой. Важным условием процесса реализации программы является межпредметный и метапредметный подходы в обучении

Адресат программы – дополнительная общеразвивающая программа рассчитана на один год обучения и ориентирована на учащихся среднего школьного возраста.

Число детей, одновременно находящихся в группе (не более 12 человек).

Режим занятий – составляет 51 час, 1.5 часа в неделю, занятия проводятся 1 раз в неделю по 1.5 часа. Единицей измерения учебного времени и основной формой организации образовательного процесса является учебное занятие.

Объем дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы – общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы, продолжительность части программы (года обучения) по учебному плану **в часах (до 51 час)**.

Срок освоения программы – 1 год, количество учебных часов по программе -51 час, занятия проводятся 1 раза в неделю по 1.5 часа;

Перечень форм обучения: - очная;

- фронтальная, индивидуальная, индивидуально-групповая, групповая и т.п. (в соответствии с возрастом);

Перечень видов занятий – беседа, лекция, практическое занятие, комбинированное занятие, круглый стол, мастер-класс, открытое занятие и др.

Перечень форм подведения итогов реализации ДООП: беседа, семинар, мастер-класс, практическое занятие, показательное выступление.

1.2 Цель и задачи программы

Цель программы: Обучение учеников приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Дать ученикам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

Образовательные (программные)

- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;

- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;

- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;

- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;

- привить навыки работы в группе;

- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни .

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

Общая характеристика.

Программа рассчитана на 51 час учебного времени, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводится 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи. Тестовое задание и правильная сервировка стола к чаепитию

как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучения целесообразно отводить 1,5 часа в неделю.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа ориентирована на воспитанников с 10 – 14 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Срок реализации программы – 1 год (1 раз в неделю (1,5 часа), 51 час/год)

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный - позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр.

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

Дидактическое обеспечение

- интернет- ресурсы;
- книги о вкусной и здоровой пище;
- журналы о кулинарии.

Учебно-тематическое планирование.

№	Тема	Кол-во часов			Формы контроля/ аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Тест «Что я знаю о кулинарии».	1,5 ч	1,5 ч	-	
2.	История возникновения кулинарии.	1,5 ч	1,5 ч	-	
3.	Сервировка стола. Практическая работа: Сервировка стола	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Презентация работ.
4.	Бутерброды. Практическая работа: изготовление бутербродов.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
5.	Витамины. Овощные салаты. Практика: Приготовление салатов.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
6.	Основы рационального питания. Практика: Приготовление каши.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
7.	Способы обработки пищевых продуктов. Практика: Приготовление омлета.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
8.	Заготовка продуктов впрок. Практика: Приготовление компота.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
9.	Холодные закуски. Практика: Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
10-11.	Блюда из мяса. Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	3 ч	1,5 ч	1,5 ч	Дегустация работ.
12.	Молоко и молочное. Практика: Приготовление молочной лапши.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
13-14.	Растительные продукты питания. Практика: приготовление блюд из пищевых растений.	3 ч	1,5 ч	1,5 ч	Дегустация работ.
15.	Блюда из яиц. Практика: Приготовление блюд из яиц.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
16.	Что такое меню? Практика: Составление меню на день, праздничное меню.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Презентация работ.
17-21.	Первые блюда. Практика: Приготовление куриного бульона, гороховый суп, борщ	4,5 ч	1,5 ч	3 ч	Дегустация работ.
22-23.	Вторые блюда. Практика: Приготовление гречневой каши с мясом, макароны с сыром.	3 ч	1,5 ч	1,5 ч	Дегустация работ.
24.	Третьи блюда. Практика: Приготовление кондитерских колбасок.	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
25.	Секреты вкусной выпечки. Практика: Приготовление сдобного	1,5 ч	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.

	дрожжевого теста, приготовление булочек.				
26-29.	Различные мучные блюда. Практика: Выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.	6 ч	1,5 ч	4,5 ч.	Дегустация работ.
30.	История чая. Практика: Приготовление цветочного чая.	1,5 ч.	0,5 ч	1 ч	Дегустация работ.
31-33.	История русской кухни. Практика: Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	3 ч.	1,5 ч.	1,5 ч.	Дегустация работ.
34.	Итоговое занятие. Практическая работа. Сервировка стола к чаепитию.	1,5 ч.	0,5 ч	1 ч	Презентация.

**Содержание учебного (тематического) плана
Содержание рабочей программы.**

№	Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
1	Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены. Тест: «Что я знаю о кулинарии»	1,5 ч.
2	История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	1,5 ч.
3	Сервировка стола.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола.	1,5 ч
4	Бутерброды.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю	1,5 ч.
5	Витамины. Овощные салаты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	1,5 ч.
6	Основы	Инструктаж.	Теория: Рациональное питание. Обмен	1,5 ч.

	рационального питания.	Презентация. Практическое занятие. Дегустация	веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Практика: Составление схем приготовления различных блюд. Пшеничная каша с тыквой.	
7	Способы обработки пищевых продуктов.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Практика: Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.	1,5 ч.
8	Заготовка продуктов впрок.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Практика: заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.	1,5 ч
9	Холодные закуски.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок. Практика: правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	1,5 ч.
10-11	Блюда из мяса.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке.	3 ч.
12	Молоко и молочные продукты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Практика: Приготовление молочной лапши.	1,5 ч.
13-	Растительные	Инструктаж.	Теория: Растительные продукты	

14	продукты питания.	Презентация. Практическое занятие. Дегустация	питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания. Практика: Приготовление блюд из пищевых растений: картофельные оладьи, капустные котлеты.	3 ч.
15	Блюда из яиц.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Практика: Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.	1,5 ч.
16	Что такое меню?	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: расчет продуктов на день, разработка меню. Практика: составление меню на день, праздничного меню.	1,5 ч.
17	Первые блюда.	Инструктаж. Презентация.	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.	1,5 ч.
18	Первые блюда.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление куриного бульона.	1,5 ч
19-20	Первые блюда.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление борща.	3 ч
21	Первые блюда.	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление гороховый суп.	1,5 ч
22-23	Вторые блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека Практика: приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.	3 ч.
24	Третьи блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое	Теория: знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.	1,5 ч.

		занятие. Дегустация	Практика: приготовление кондитерских колбасок.	
25	Секреты вкусной выпечки.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	1,5 ч.
26	Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, теста. Практика: выпечка блинов, оладий.	1,5 ч.
27	Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления, бисквитного теста. Практика: выпечка «хвороста», вафельных трубочек.	1,5 ч.
28-29	Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления дрожжевого теста. Практика: выпечка пирожков.	3 ч.
30	История чая.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: история появления чая, сорта, состав. Практика: приготовление цветочного чая.	1,5 ч
31	История русской кухни.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.	1,5 ч
32-33	История русской кухни.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Практика: Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	3 ч
34	Итоговое занятие		Теория: тест: «Что я знаю кулинарии» Практика: Сервировка стола к чаепитию. Презентация своей работы	1,5 ч

1.4 Планируемые результаты

Показателями эффективности реализации программы и возможными критериями результативности являются:

Сформированность специальных компетенций у учащихся: кулинарные навыки, личностное самосовершенствование.

Личностные результаты включают готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, могут быть представлены следующими компонентами: мотивационно-ценностными (потребность в самореализации, саморазвитии, самосовершенствовании, мотивация достижения, ценностные ориентации); когнитивными (знания, рефлексия деятельности); эмоционально-волевыми (уровень притязаний, самооценка, эмоциональное отношение к достижению, волевые усилия).

Метапредметные результаты означают усвоенные обучающимися способы деятельности, применяемые ими как в рамках образовательного процесса, так и при решении жизненных ситуаций; могут быть представлены в виде совокупности способов универсальных учебных действий и коммуникативных навыков, которые обеспечивают способность обучающихся к самостоятельному усвоению новых знаний и умений.

Сформированность образовательных (программных) результатов:

к концу года обучения учащиеся:

понимают:

- значение основных кулинарных понятий и терминов;
- виды и способы приготовления пищи;

умеют:

- умеют готовить разнообразные блюда;
- самостоятельно решать кулинарные задачи в процессе выполнения работ, выбор материала, планирование предстоящих действий, самоконтроль, умение применять полученные знания;

владеют:

- навыками приготовления различных блюд.

2. Организационно-педагогические условия

2.1 Условия реализации программы

Данная программа может быть реализована при взаимодействии следующих составляющих ее обеспечения:

- учебное помещение, соответствующее требованиям санитарных правил, установленных СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. №28;
- при организации учебных занятий соблюдаются гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для ведения образовательной деятельности: кабинет оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, укомплектован медицинской аптечкой для оказания доврачебной помощи.

Материально-техническое обеспечение:

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться.

- стол ученический – 6 шт;
- плита кухонная электрическая с духовым шкафом– 1 шт;
- раковина – 2 шт;

- холодильник – 1 шт;
- набор столовой мебели (столы кухонные);
- шкафы для посуды;
- доски деревянные разделочные;
- сушилки для тарелок;
- посуду: кастрюли,
- сковороды,
- тарелки,
- ложки,
- набор чайной посуды,
- ведро эмалированное,
- чайники заварные,
- набор ножей,
- столовый сервиз,
- чайник;
- косынки,
- фартуки;
- моющие средства.
- стулья ученические – 12 шт;
- компьютер – 1шт;

Кадровое обеспечение:

Педагог дополнительного образования, методист, педагог-психолог, учащиеся, родители (законные представители).

Методическое и дидактическое обеспечение программы:

В ходе реализации дополнительной общеразвивающей программы используются дидактические средства: учебные наглядные пособия, демонстрационные устройства, технические средства.

- персональный компьютер (ноутбук);

2.2 Формы аттестации/контроля и оценочные материалы

Механизмом оценки результатов, получаемых в ходе реализации программы, является наблюдение, оценивание, анализ, самооценка, взаимоконтроль, дегустация приготовленных блюд.

Текущий контроль проводится систематически на занятиях в процессе всего периода обучения по программе в форме практической и самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация в форме итогового теста и презентации практической работы.

Требования к уровню подготовки обучающихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;

- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них.

Формы и методы обучения и воспитания - беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы.

**Карта оценки учащихся во время выполнения заданий и
практической работы**

Оценивание практической работы по кулинарии		
Критерии	Оценочные баллы	Фактические баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – 2б. 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – 1 б. 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места – 0 б.	
Соблюдение последовательности и технологии приготовления при практической работе	1. Между членами бригады были распределены обязанности– 2 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 1б. 3. При работе не было согласованности действий – 0 б.	
Взаимодействие в группе при практической работе	1. Между членами бригады были распределены обязанности– 2 б. 2. Кто-то из членов бригады остался без работы, кому-то досталось много работы – 1б. 3. При работе не было согласованности действий – 0 б.	
Внешний вид готового изделия	1. Готовое изделие украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – 2б. 2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – 1б. 3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – 0б.	
Количество баллов		Итого баллов:

Проверочный тест (вводный)

Выберите правильный ответ.

1. **К столовым приборам не относится:**
 - а) ложка
 - б) дуршлаг
 - в) вилка
 - г) нож
 2. **Является ли бутербродом хлеб с маслом?**
 - а) нет
 - б) да
 3. **Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:**
 - а) опустив яйцо в сосуд с водой;
 - б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;
 - в) кручением яйца на поверхности стола;
 - г) по внешнему виду.
 4. **Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:**
 - а) крутые желток и белок;
 - б) жидкие желток и белок;
 - в) жидкий желток, крутой белок.
 5. **Винегрет заправляют:**
 - а) сливочным маслом
 - б) растительным маслом
 6. **Сэндвич – это бутерброд:**
 - а) открытый
 - б) закрытый
 7. **Канapé – это бутерброд:**
 - а) закрытый
 - б) закусочный
 8. **Не относится к овощам**
 - а) кабачок
 - б) брюссельская капуста
 - в) черная смородина
 - г) горох
 9. **При сервировке стола к завтраку вилку кладут:**
 - а) слева
 - б) справа
- Выберите правильные ответы.**
10. **Салатными заправками являются:**
 - а) майонез
 - б) сметана
 - в) уксус
 - г) растительное масло
 11. **Завтрак может состоять из блюд:**
 - а) борщ
 - б) борщ
 - в) борщ
 - г) квас

ОТВЕТЫ

1. Б
2. Б
3. В
4. В
5. Б
6. Б
7. Б
8. В
9. А
10. А, Б, Г
11. Б, В, Е
12. Б, Г
13. А, Б, В, Г, Д, Е
14. А, Б, Г
15. Свекла
16. Кулинария
17. А – 1, 5, 6 Б – 2, 3, 4

Проверочный тест (Промежуточная аттестация)

1. Кулинарная продукция – это...

- А. Совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов;
- Б. Кулинарные изделия и полуфабрикаты;
- В. Совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку.

2. По виду используемого сырья блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты разделяют на:

- А. Отварные, припущенные, жареные;
- Б. Закуски, супы, напитки;
- В. Овощные, мясные, рыбные.

3. Как называют повара на судне?

- А. Кок;
- Б. Повар I класса;
- В. Матрос.

4. Должен ли иметь повар среднее профессиональное образование?

- А. Да;
- Б. Нет;
- В. Да, среднее и начальное профессиональное образование.

5. Требования, предъявляемые к повару прописаны в:

- А. ГОСТ Р-2005;
- Б. ОСТ – 1 – 95;
- В. ТУ5463-003-49925672-2005.

6. К корнеплодам относят:

- А. Морковь, картофель, батат;
- Б. Морковь, свекла, репа;
- В. Морковь, свекла, кабачки.

7. К десертным овощам относят:

- А. Артишок, спаржа, ревень;
- Б. Укроп, эстрагон, чабер;
- В. Персики, бананы, киви.

8. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- А. Мытье;
- Б. Сортировка;
- В. Калибровка;
- Г. Нарезка;
- Д. Очистка;
- Е. Дочистка.

9. К сложным (фигурным) формам нарезки относят:

- А. Соломку, дольки, ломтики;
- Б. Кубики, брусочки, кружочки;
- В. Бочонки, груши, спирали.

10. Как называется искусство фигурной резьбы по овощам и фруктам?

- А. Картинг;
- Б. Карвинг;
- В. Дайвинг.

11. По содержанию жира рыбу условно делят на три группы:

- А. Тощую, жирную, особо жирную;
- Б. Тощую, средней жирности, жирную;
- В. Средней жирности, жирную, особо жирную.

12. Горбуша принадлежит к семейству:

- А. Сельдевых;
- Б. Тресковых;
- В. Лососевых.

13. Расположите технологически верно последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- А. Размораживание;
- Б. Разделка;
- В. Приготовление полуфабрикатов;
- Г. Вымачивание.

Верные ответы

1. А

2. В

3. А

4. В

5. Б

6. Б

7. А

8. Б, В, А, Д, Е, Г

9. В

10. Б

11. Б

12. В

13. А, Г, Б, В

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575817

Владелец Душко Михаил Николаевич

Действителен с 11.03.2021 по 11.03.2022