**Аннотация к дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Кулинария»**

|  |  |
| --- | --- |
| Статус программы | Программа составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки. |
| Направленность | Социально-гуманитарная |
| Цель программы | Формирование навыков и культуры правильного питания, позиционирование здорового питания в качестве ценности повседневной жизни. |
| Контингент обучающихся | 12-16 лет |
| Продолжительность реализации программы | 2 года |
| Режим занятий | программа рассчитана на занятия 1 раз в неделю по 2 академических часа. Продолжительность академического часа — 40 минут. |
| Форма организации процесса обучения | Коллективные, групповые (от 5до 7 человек). |
| Краткое содержание | Программа предполагает сочетание теоретических и практических знаний – практическим занятиям отводиться 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. Программа направлена на подготовку воспитанников к будущей самостоятельной жизни. |
| Ожидаемый результат | По итогам обучения обучающиеся будут знать:-о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;-о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами иприспособлениями; -о правилах рациональной подготовки рабочего места;-о правилах и приемах кулинарного этикета; -о санитарно-гигиенических правилах, применяемых приприготовлении пищи; -о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;- о способах хранения продуктов и готовой пищи; -о правилах составления рецептов блюд; -о способах и приемах кулинарной обработки продуктов длямаксимального сохранения в них основных питательных веществ; -о культуре подачи готовых блюд.уметь: -прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления; -строго соблюдать правила безопасной работы; -организовывать своё рабочее место; -составить рецепт блюда; -правильно производить первичную обработку продуктов; -пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;-приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных поцене продуктов; -производить правильную подачу готового блюда; -сервировать стол для приема пищи. |