**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 и  приспособлениями;  -о правилах рациональной подготовки рабочего места;  -о правилах и приемах кулинарного этикета;  -о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при  приготовлении 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 для  максимального 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 по  цене продуктов;  -производить правильную подачу готового блюда;  -сервировать стол для приема пищи. |