Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Заветильичевская средняя общеобразовательная школа»

Алейского района Алтайского края

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТО  Педагогическим советом  МКОУ «Заветильичевская СОШ» Алейского района Алтайского края  Протокол № \_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_2013 г. |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н Савина  Приказ №\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2013 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Основного общего образования**

**По предмету технология 9 класс**

Составитель: учитель

технологии

Новикова Тамара

Викторовна

**2013**

**Элективный курс по технологии "Основы общественного питания". 9 класс**

**Пояснительная записка**

*Три пути у человека, чтобы разумно поступать: первый, самый благородный, — размышление; второй, самый легкий, — подражание; третий, самый горький, — опыт. Конфуций*

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования, в том числе концепцией предпрофильной подготовки составлена программа курса по выбору учащихся в 9 классе “Секреты кухни”. Курс состоит из 3 блоков — общее количество часов 68 (из расчета 2 час в неделю). Программа не создаёт учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения. Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ. Курс включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома.

Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такие профессии, как **кулинар-кондитер, пекарь и повар**.

При изучении курса ученик получает более углубленные теоретические знания на уроках, работает с дополнительной литературой самостоятельно, выполняет практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами, готовит рефераты, доклады, сообщения, участвует в подготовке (коллективный проект) и проведении праздника “Хлеба”, оценивает свои знания по результатам тестов и викторины, выполняет **творческий проект и защищает его**.

**Цели курса:**

* Способствовать самоопределению учащихся в выборе технологического профиля в старших классах и дальнейшего пути обучения.
* Создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии.

**Задачи курса:**

* Расширение знаний учащихся в кулинарии.
* Формирование культуры общения.
* Реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.
* Формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии.

**Учебно-тематический план 9кл.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Кол-во часов** | **Вид занятия** |
| **1. Культура кухни. (10 часов)** | | | |
| 1. | **Введение.**  Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности. | 1 | Беседа,  Обсуждение  консультация |
| 2. | **Кухня современной молодой хозяйки.**Оборудование и оснащение современной кухни, или, *Как и в чем правильно и вкусно готовить.* | 1 | Рассказ  Беседа |
| 3. | **Основы рационального питания:**   * История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; * пищевые источники витаминов и минеральных веществ;тайна “щепотки соли”, или *О приправах и пряностях при здоровом питании;* * жиры в современном правильном питании, или *Еще раз о холестерине;* * организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий; *Что такое пища;* * внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного. | 8  1  1  2    2   2 | Рассказ  Беседа  Обсуждение  Сообщение нового материала  Работа с журналами  Обсуждение  Работа с литературой  Практическая работа |
| 4. | **Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи:**   * украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов; * декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; * сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; * правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.). | 8  2  2  2    2 | Беседа с применением ИКТ  Практическая работа  Практическая работа  Сообщение  Ролевая игра |
| 5. | **Итоговое занятие.**Повторение знаний по пройденному материалу.  Защита творческих проектов. | 1 | [Тест](http://festival.1september.ru/articles/411039/pril1.doc)  В форме доклада |
| **II. Из той же мучки, да не те ручки. (22часов)** | | | |
| 1. | **Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или *О хлебе насущном:***   * от муки до проросших злаков, или. О*роли хлебопродуктов в правильном питании;* кулинарная азбука начинается с хлеба; * хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; * приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд. * Приготовление хлеба «Каравай 2013» | 8  1  1  2  2  2 | Беседа   Рассказ  Сообщения (доклады) учащихся  Практическая работа дома |
| 2. | **Технология приготовления кондитерских изделий из теста:**   * Виды бисквитного теста (бисквит основной, бисквит буше, бисквит с маслом ) разрыхлители; фарши и начинки, изделия из них. * технология приготовление изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи; * технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные; особые виды теста. | 14  2  6    6 | Работа с литературой  Рассказ, практическая работа  Практическая работа |
| 3. | **Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”.** | 1 | Проведение праздника |
| **III.Технология обработки продуктов. (26часов)** | | | |
| 1. | **Механическая кулинарная обработка продуктов** (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). | 2 | беседа |
| 2. | **Тепловая кулинарная обработка:**   * характеристика приемов тепловой обработки; * влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. | 2  1  1 | Рассказ  Беседа |
| 3. | **Технология приготовления блюд:**   * технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); * технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); * технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; * технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; * блюда из овощей и грибов, технология их приготовления; * технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). | 20  2  4  4  4  4  2 | Практическая работа    Практическая работа  Практическая работа |
| 4. | **Защита творческих проектов.** | 1 | Демонстрация и защита проектов |
| 5. | **Итоговое занятие.**  **Викторина по программе мультимедийной энциклопедии “Дело вкуса”** | 1 | Подведение итогов, оценки |
|  | **Итого.** | **68 часов** |  |

Календарно-поурочно-тематическоепланирование 9

класс

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата проведения | Раздел | Тема урока | Количество часов | Из них | |
| Изучение нового материала | контроль |
|  |  | **1. Культура кухни.** |  | 10 |  |  |
| 1 |  |  | **Введение.**  Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности. | 1 | Обсуждение |  |
| 2 |  |  | **Кухня современной молодой хозяйки.**  Оборудование и оснащение современной кухни, или, *Как и в чем правильно и вкусно готовить.* | 1 |  |  |
|  |  | **Основы рационального питания:** |  | 8 |  |  |
| 3 |  |  | История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара; | 1 |  |  |
| 4 |  |  | Пищевые источники витаминов и минеральных веществ;тайна “щепотки соли”, или *О приправах и пряностях при здоровом питании.* | 1 |  |  |
| 5-6 |  |  | Жиры в современном правильном питании, или *Еще раз о холестерин.;* | 2 |  |  |
| 7-8  9-10 |  |  | Организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий; *Что такое пища.*  Внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного | 2  2 |  |  |
|  |  | **Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи:** |  | 8 |  |  |
| 11-12 |  |  | украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов. | 2 |  |  |
| 13-14 |  |  | декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды; | 2 |  |  |
| 15-16 |  |  | сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др.; | 2 |  |  |
| 17-18 |  |  | правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.). | 2 |  |  |
| 19 |  |  | **Итоговое занятие.**Повторение знаний по пройденному материалу.  Защита творческих проектов. | 1 |  |  |
|  |  | **II. Из той же мучки, да не те ручки.** |  | 22 |  |  |
|  |  |  | **Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или *О хлебе насущном:*** | 8 |  |  |
| 20-21 |  |  | От муки до проросших злаков, или. О*роли хлебопродуктов в правильном питании;* кулинарная азбука начинается с хлеба. | 2 |  |  |
| 22-23 |  |  | Хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека. | 2 |  |  |
| 24-25 |  |  | приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд.(тесто для лагмана, бижбормака, клецков ) | 2 |  |  |
| 26-27 |  |  | Приготовление хлеба «Каравай 2013» | 2 |  |  |
|  |  |  | **Технология приготовления кондитерских изделий из теста:** | 14 |  |  |
| 28 |  |  | Виды бисквитного теста (бисквит основной, бисквит буше, бисквит с маслом ); разрыхлители; фарши и начинки; крема. | 1 |  |  |
| 29 |  |  | Отделочные полуфабрикаты для пирожных, тортов и способы отделки. | 1 |  |  |
| 30-31 |  |  | Приготовление торта «Марика» крем шоколадно-сливочный. | 2 |  |  |
| 32-33 |  |  | Приготовление бисквита для торта «Кармен» со сливочным кремом. | 2 |  |  |
| 34-35 |  |  | Приготовление пирожных «Ноктюрн» | 2 |  |  |
| 36 |  |  | Технология приготовление изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи | 1 |  |  |
| 37 |  |  | Приготовление начинки для пирогов, ватрушек. Отделочное тесто. | 1 |  |  |
| 38-39 |  |  | Технология приготовление торта бисквита Буше «Нежный» | 2 |  |  |
| 40-41 |  |  | Технология приготовление торта из заварного теста «Сказка» | 2 |  |  |
| 42 |  |  | **Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”.** | 1 |  |  |
|  |  | **III.Технология обработки продуктов** |  | 26 |  |  |
| 43-44 |  |  | **Механическая кулинарная обработка продуктов** (овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). | 2 |  |  |
| 45 |  |  | **Тепловая кулинарная обработка:**  характеристика приемов тепловой обработки | 2  1 |  |  |
| 46 |  |  | влияние тепловой обработки на качество готовой продукции. | 1 |  |  |
| 47-48 |  |  | **Технология приготовления блюд:**  технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие); | 20  2 |  |  |
| 49-50 |  |  | технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); «Раба запеченная с овощами в сметане » | 2 |  |  |
| 51-52 |  |  | технология приготовления холодного блюда «Вырезка шпигованная чесноком» | 2 |  |  |
| 53-54 |  |  | технология приготовления блюд из мяса свинины «Шницель по деревенски» | 2 |  |  |
| 55-56 |  |  | технология приготовления блюд из мяса свинины «Зразы натуральные с сыром» | 2 |  |  |
| 57-58 |  |  | технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов «Кальмары в соусе» | 2 |  |  |
| 59-60 |  |  | технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов «Раба в тесте жаренная» | 2 |  |  |
| 61-62 |  |  | блюда из овощей и грибов, технология их приготовления «Грибы с овощами под Жульеном в горшочке» | 2 |  |  |
| 63-64 |  |  | технология их приготовления «Грибы жаренные со сметаной с картофельным пюре» | 2 |  |  |
| 65-66 |  |  | технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). | 2 |  |  |
| 67 |  |  | **Защита творческих проектов.** | 1 |  |  |
| 68 |  |  | **Итоговое занятие.**  **Викторина по программе мультимедийной энциклопедии “Дело вкуса”** | 1 |  |  |
|  |  | **Итого:** |  | **68** |  |  |

**Содержание курса**

**1. Культура кухни. (10)**

**1. Введение. (1)**

**Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по технике безопасности**.

Содержание и задачи элективного курса “Секреты кухни”. Прохождение теоретического материала курса, выполнение практических и самостоятельных работ, работа над творческим проектом. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека. Повторение инструкций по технике безопасности при кулинарных работах.

**2**. Кухня современной молодой хозяйки. Оборудование и оснащение современной кухни, или, Как и в чем правильно и вкусно готовить. (1)

Кухня является тем особым помещением в нашей квартире, которое должно быть, прежде всего, удобным. Кухня должна быть хорошо оснащена. В ней необходимо выделить место для: хранения продуктов, обработки продуктов (первичной и тепловой), мытья посуды, потребления приготовленной пищи.

3. Основы рационального питания (8):

История кулинарии; профессия повара, пекаря и кулинара (1);

Уже в четвертом-третьем тысячелетии до нашей эры выпекалось 58 сортов хлеба, готовили мясные и рыбные блюда, а чтобы подчеркнуть их вкус, использовали различные травы и пряности, из молока – различные виды сыров и брынзы, а овощи и фрукты занимали на столе почетное место.

пищевые источники витаминов и минеральных веществ; тайна “щепотки соли”, или О приправах и пряностях при здоровом питании (1);

Различные заболевания при недостатке витаминов и минеральных веществ.

Рацион питания существенно зависит от времени года.

Соль – необходимый пищевой продукт, готовая приправа. Жиры в современном правильном питании, или Еще раз о холестерине(2);

Пищевые жиры не только являются источником энергии, но и поставляют материал для биосинтеза липидных структур, в частности мембран клеток, в организме.

организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий (2);

Для правильной организации питания необходимо определить значение для человека отдельных пищевых веществ и четко представить себе потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий.

* **внешний вид, вкус и запах, упаковка пищевых продуктов; как отличить качественный продукт от некачественного (2);**

Критерии качества продуктов: питательность, натуральность, свежесть, внешний вид, вкус и запах.

Не стыдитесь понюхать пищу, чтобы оценить ее качество

**4. Эстетика сервировки стола и культура потребления пищи (8):**

* **украшение блюд; гармоничное сочетание цветов, форм и объемов (2);**

Еще в Древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым столом и аппетитом. И классические кухни Азии – китайская и японская – на протяжении столетий придавали огромное значение гарниру как украшению блюд.

Украшения из плодов цитрусовых (лимоны, апельсины, мандарины), из косточковых и семечковых фруктов (яблоко, груша, персик), из экзотических плодов (ананас, банан, киви, дыня), из корнеплодов (сельдерей, морковь, редис, редька), из лука, тыквы и огурцов, яиц, грибов, хлеба и масла.

* **декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды (2);**

Как бы красиво ни был накрыт стол, без цветов он выглядит буднично. Одним из самых эффектных украшений стола являются красиво сложенные салфетки.

* **сервировка праздничного стола; особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе и др. (2);**

Скатерть – не только украшение стола, но и основа сервировки. Выполняет она три функции: в первую очередь – эстетическую, ведь без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, скатерть уменьшает скольжение тарелок по столу.

. Новогодний праздник – это праздник изобилия! Поэтому устраивать надо богатый стол с разнообразными яствами.

Застолье в честь именинника – самое распространенное семейное торжество, когда в дом приглашаются гости.

* **правила приема гостей (с застольем, а-ля фуршет и др.) (2).**

**5. Итоговое занятие. Повторение знаний по пройденному материалу.**

**Защита творческих проектов. (1)**

**II. Из той же мучки, да не те ручки.( 22 часов)**

**1. Хлеб (белый и черный) и хлебобулочные изделия, или *О хлебе насущном 8):***

* **от муки до проросших злаков, или О*роли хлебопродуктов в правильном питании;* кулинарная азбука начинается с хлеба; (1)**

Хлеб знали уже в Древнем Египте, Иудее и Древней Греции и Риме. Рожь была известна в бронзовом и железном веке. Она представляла собой основной пищевой злак славян, кельтов и германцев. Пшеницу также выращивали еще в доисторические времена. Рис пришел из Азии, где его выращивали около 5000 лет назад.

По славянской традиции достойного гостя всегда встречали хлебом-солью. В нашей культуре с давних пор известны выражения: “Водить хлеб-соль с кем-либо”, “Перебиваться с хлеба на воду”, “Чтоб у вас хлеба не было”, “Жить на чужих хлебах”.

* **хлеб – основа жизни и стола; пять секретов хлебопечения; профессия хлебопека; (2)**

Кулинарная азбука начинается с хлеба, так как ни одно другое кулинарное достижение не убеждает так человека в его способностях и умении готовить, не придает ему такую кулинарную уверенность и сноровку, как умение собственными руками испечь хлеб. Так было испокон веков. Но в еще большей степени это оказывается верным сегодня.

А между тем хлеб – это основа жизни и стола. Без хлеба нельзя прожить, без него любой обед не обед, любому блюду чего-то недостает.

Пять правил, пять секретов хлебопечения: дрожжи, жидкость жиры, первая операция (смесь всех компонентов) и вторая, решающая операция – приготовление теста.

* **приготовление блюд из теста; с применением теста, как исходного материала для разнообразных мучных блюд; *У хлебопека после приготовления теста работа кончается, а у повара только начинается.(2)***
* ***Приготовление хлеба «Каравай 2013»(2)***

Изделий из теста в рационе человека довольно много, особенно в русской кухне. Здесь и лапша, и пельмени, и вареники, и блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки, не говоря уже о тестяных блюдах других народов нашей страны: галушках, колдунах, лагманах, монпарах, шиме, дюшбара, хинкалах и множестве других традиционных кушаний, которые всегда были, есть и, надо полагать, никогда не исчезнут с нашего стола.

**2. Технология приготовления кондитерских изделий из теста: (14)**

* **виды теста; разрыхлители; фарши и начинки;(2)**

Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое. Для дрожжевого теста разрыхлитель – дрожжи.

Химические разрыхлители – сода и углекислый аммоний, механические — раскатка и взбивание. Фарши (мясной, рыбный, капустный и др.) и начинки (творожная, яблочная и др.).

* **технология приготовление изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины и оладьи;(6)**

Приготовление изделий из дрожжевого теста складывается из замеса, брожения, разделки, расстойки и выпечки.

* **технология приготовления изделий из бездрожжевого теста; торты и пирожные из песочного и бисквитного теста; слоеного и заварного; изделия из белкового, пряничного, миндального, овсяного и другого особого вида теста. (3)**

**3. Итоговое занятие. “Праздник Хлеба”. (1)**

**Разработка сценария праздника в форме коллективного проекта.**

**III.Технология обработки продуктов. (6 часов)**

1. **Механическая кулинарная обработка продуктов** **(овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, рыбы и морепродуктов, птицы и дичи). (2)**

Механическая кулинарная обработка продуктов необходима для того, чтобы подготовить их к тепловой обработке.

В результате механической кулинарной обработки сырья получают полуфабрикаты, доготовка которых связана с тепловой обработкой.

**2. Тепловая кулинарная обработка: (2)**

* **характеристика приемов тепловой обработки; (1)**

Большинство пищевых продуктов непригодно для употребления в сыром виде и их приходится подвергать тепловой обработке: варка, жарка и т.д.

* **влияние тепловой обработки на качество готовой продукции**. (1)

При тепловой обработке различных продуктов очень важно соблюдать правила и температурный режим, так как при неправильном приготовлении блюд, изменяется химический состав пищи в худшую сторону, что в свою очередь может привести к нежелательным последствиям для здоровья человека.

**3. Технология приготовления блюд: (20)**

* **технология приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие);(2)**

Соусы дают возможность приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по вкусу и виду.

Кроме того, соусы, в состав которых входят жиры, яйца, значительно повышают калорийность кулинарных изделий.

Правильный подбор соусов к блюдам имеет большое значение, поскольку от него зависит вкус, внешний вид и питательность пищи.

* **технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей); (4)**

Все холодные блюда и закуски делятся на следующие группы: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса.

* **технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; (4)**

Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, поэтому из него можно приготовить большое количество разнообразных блюд.

При изготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение и запекание

* **технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; (4)**

виды тепловой обработки рыбы – варка, припускание, тушение, жарка (в большом количестве жира, на решетке, на вертеле), запекание в жарочном шкафу.

Главное требование, которое предъявляется к любому рыбному продукту, — его свежесть. Несоблюдение этого требования может стать причиной многих заболеваний.

* **блюда из овощей и грибов, технология их приготовления; (4)**

Овощи варят, припускают, тушат, жарят и запекают. Многие овощи (салат, репу, бело— и краснокочанную капусту, сельдерей, морковь) используют сырыми.

Овощи варят паром и в воде. Грибы варят, тушат, запекают, жарят.

* **технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао) и холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей); десерты (муссы, желе, компоты и др.). (2)**

Чай – любимый напиток миллионов людей. Он обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости.

Самые разнообразные прохладительные напитки готовятся из свежих ягод, овощей и фруктов.

**4. Защита творческих проектов. (1)**

**5. Итоговое занятие. (1)**

**Викторина по программе мультимедийной энциклопедии “Дело вкуса”, итоговые оценки за пройденный курс.**

В основе курса – практическая направленность.

Предполагается, что организацию и преподавание данного элективного курса будут осуществлять учителя технологии. Преподаватель с учетом своих возможностей и возможностей школы, образовательных запросов и интересов учащихся может корректировать предлагаемую программу, изменять количество учебных часов.

**Литература**

**1.Технология приготовления пищи. Н.И. Ковалев, П.Д. Гришин. «Экономика»-2000г.**

**2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Авторы-составители: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. М.И. Пересичный.-К.:А.С.К.,2001.**

**3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Авторы-составители: Н,Г. Бутекис, А.А. Жукова. Издательство «Академия», 2003г.**

**4.Производство продуктов общественного питания в потребительской кооперации. Автор-составитель: А.С. Ратушный. Издательство «Экономика»-2000г.**

**5.Пособие для повара. Авторы-составители: Л.Н. Сопина, С.Г. Хозяева. Издательство «Экономика»-2000г.**

**6. Охрана труда и противопожарная защита. Авторы-составители: Г.П. Стаценко, А.Я, Вавилин. Издательство «Экономика»-2001г.**

**7.Золотая книга Этикета. Автор-составитель: В.Ф.Андреева. Издательство «Вечер» Москва-2004г.**

**8.Эстетика в общественном питании. Авторы-составители: Г.Н. Гумницкий, О.М. Кононова. Издательство «Экономика»-2001г. Москва. Автор-составитель: Е.С. Красницкая.**

**9. Гигиена и санитария предприятий общественного питания. Издательство «Экономика»-2001г. Москва**

Мультимедийные ресурсы

1. “Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, 2006”.

2. “Кулинария. Дело вкуса” — кулинарная мультимедийная энциклопедия: РУССОБИТ-М, 2000.

3. “Энциклопедия. Вегетарианская кухня”: РУССОБИТ-М, 2005.

4. “Технология”. ЗАО “Инфостудия ЭЕОН”.

Ссылка

<http://festival.1september.ru/articles/411039/>

1. В.Полякова. Экспресс курс повара. Ростов н/Д; Феникс, 2001.
2. Т.М.Простакова. Технология приготовления пищи. Ростов – на — Дону: “Феникс”, 2000.
3. В.М.Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: “Махаон”, 2001.
4. И.И.Рощин. Витамины – целители. Москва: “Вече”, 2001.
5. В.И.Рыженко. Справочник кулинара. Москва: “Махаон”, 2000.
6. Д.В.Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: “АСТ”, 2003.
7. В.В.Серегин. Качество продуктов – ваше здоровье. Минск: БелЭн, 2001.
8. В.В.Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва: ЦЕНТРПОЛИГРАФ, 2006.
9. К.А.Ляхова. Сервировка стола. Москва: РИПОЛ классик, 2005. и др.