

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства образования
Республики Беларусь
29.09.2023 № 313

**Учебная программа факультативных занятий
«Домашняя кулинария»
для V–IX классов учреждений образования,
реализующих образовательные программы общего среднего образования
с белорусским и русским языками обучения и воспитания**

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящая учебная программа факультативных занятий «Домашняя кулинария» (далее – учебная программа) предназначена для V–IX классов учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования с белорусским и русским языками обучения и воспитания.

2. Настоящая учебная программа рассчитана на 175 часов (по 35 часов в каждом классе, 1 час в неделю). В настоящей учебной программе содержательный и процессуальный (демонстрации, практические занятия) компоненты учебного материала распределены по следующим темам: «Закуски»; «Первые блюда» (для VII, VIII классов – «Обед в рыбный день» и «Сытный обед»); «Вторые блюда»; «Десерты»; «Напитки».

Количество учебных часов, отведенное в главе 2 настоящей учебной программы на изучение учебного материала соответствующей темы, является примерным и зависит от видов деятельности, организуемых педагогическим работником, и учебно-познавательных возможностей учащихся.

3. Цель – формирование культуры питания и приготовления пищи.

4. Задачи:

удовлетворение потребностей учащихся в трудовой деятельности по ведению домашнего хозяйства, в реализации творческих замыслов в процессе учебно-трудовой, преобразовательной и созидательной деятельности;

конкретизация технико-технологических знаний как компонента мировоззрения;

формирование опыта практической деятельности как необходимого условия успешной социализации в самостоятельной жизни;

воспитание культуры труда и поведения в процессе индивидуальной и групповой деятельности, развитие творческих способностей, сенсорных, двигательных и манипуляционных навыков.

5. Формы и методы обучения и воспитания рекомендованы с учетом возрастных особенностей учащихся V–IX классов. Основными методами обучения являются: демонстрация, упражнения, опыты и наблюдения, практические работы, которые реализуются в процессе приготовления учащимися кулинарных блюд. Большая часть учебного времени (не менее 85 %) отводится практической деятельности. Педагогический работник может выбрать любые рецептуры, предложенные в настоящей учебной программе (рубрика «Примерный перечень блюд») или подобрать иные, соответствующие содержанию изучаемой темы.

6. В результате освоения содержания настоящей учебной программы учащиеся должны:

6.1. иметь представление:

об ассортименте блюд, о технологии их приготовления;

6.2. уметь:

читать и понимать рецептуру кулинарных блюд;

разрабатывать меню завтрака;

осуществлять (выполнять) выбор продуктов питания, инструментов, приспособлений, оборудования для приготовления различных блюд; технологию приготовления блюд и напитков; оформление приготовленных блюд; контроль качества приготовленных блюд; сервировку стола и подачу приготовленных блюд.

ГЛАВА 2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

V класс

Быстрый завтрак (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Завтрак в рационе питания человека. Ассортимент блюд и рекомендуемые продукты питания (бутерброды, блюда из яиц, овощей, плодов, напитки). Особенности сервировки стола к завтраку в соответствии с меню.

Практическое занятие

1. Составление меню завтрака. Расчет себестоимости продуктов для приготовления завтрака в соответствии с меню. Сервировка стола к завтраку.

Закуски (12 часов)

Ассортимент блюд, которые могут подаваться на завтрак. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Бутербродные массы. Технология приготовления различных видов холодных и горячих бутербродов. Особенности оформления и подачи бутербродов. Требования к качеству готовых блюд.

Роль овощей в питании человека. Признаки доброкачественности овощей. Первичная обработка овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправки для салатов. Оформление салатов. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

2–4. Приготовление простых и сложных бутербродов, сэндвичей, тостов, гренок.

5–6. Приготовление салатов из свежих овощей.

Примерный перечень блюд. Сэндвич с сыром. Открытый бутерброд с сельдью и маслом. Бутерброды с сыром и сладким перцем. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем. Салат из помидоров с брынзой. Салат зеленый. Салат из редьки с огурцами и сметаной. Салат летний и иные.

Вторые блюда (12 часов)

Ассортимент вторых блюд, которые могут подаваться на завтрак. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности. Особенности оформления и подачи блюд из яиц. Требования к качеству готовых блюд.

Сухие завтраки в питании человека. Ассортимент сухих завтраков. Особенности использования сухих завтраков. Оформление и подача сухих завтраков.

Практические занятия

7–9. Приготовление различных блюд из яиц.

Примерный перечень блюд. Яйца всмятку. Яйца вкрутую. Яйца с пюре из помидоров со сметаной. Яйца фаршированные. Яичница-болтуня. Яичница молочная с ржаным хлебом. Омлет натуральный. Омлет с сосисками и иные.

Десерты (4 часа)

Ассортимент сладких блюд, которые могут подаваться на завтрак в качестве десерта. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Роль плодов в питании человека. Виды плодов, используемые в кулинарии. Признаки доброкачественности плодов. Первичная обработка плодов. Правила размораживания быстрозамороженных фруктов и ягод. Технология приготовления сладких блюд из свежих и замороженных плодов. Оформление десертов. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

10–11. Приготовление десертов из свежих и замороженных плодов.

Примерный перечень блюд. Яблоки печеные. Гренки с красной смородиной. Омлет с яблоками. Черника со сметаной. Десертный салат и иные.

Напитки (4 часа)

Ассортимент напитков, которые могут подаваться на завтрак. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Технология приготовления компота из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. Условия, способствующие сохранению витаминов при тепловой обработке фруктов и ягод. Особенности оформления и подачи компотов. Требования к качеству готовых блюд.

Быстрорастворимые напитки в питании человека. Пищевая ценность кофейного напитка из ячменя. Технология приготовления быстрорастворимых напитков. Оформление напитков. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

12–13. Приготовление компотов. Приготовление кофейного напитка.

Примерный перечень блюд. Компот из свежих яблок, груш, чернослива, кураги, замороженной клубники, кофейный напиток и иные.

Итоговое занятие (2 часа)

Подведение итогов года. Анализ ассортимента блюд, приготовленных в течение года.

Практическое занятие

14. Составление меню завтрака. Приготовление завтрака в соответствии с составленным меню.

VI класс

Аппетитный ужин (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Ужин в рационе питания человека. Ассортимент блюд и рекомендуемые продукты питания (блюда из молока и кисломолочных продуктов, круп, макаронных изделий, овощей, плодов). Особенности сервировки стола к ужину в соответствии с меню.

Практическое занятие

1. Составление меню ужина. Расчет себестоимости продуктов для приготовления ужина в соответствии с меню. Сервировка стола к ужину.

Закуски (8 часов)

Ассортимент блюд, которые могут подаваться на ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Овощи в питании человека. Тепловая обработка овощей (варка, запекание, припускание). Различные способы варки овощей (в жидкости, на пару). Время варки овощей. Способы определения готовности овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Заправки для салатов. Оформление салатов. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

2–5. Приготовление салатов из вареных овощей, винегретов.

Примерный перечень блюд. Салат из отварной свеклы с изюмом. Винегрет зимний постный. Салат любительский. Салат из стручковой фасоли. Винегрет с морской капустой и иные.

Вторые блюда (16 часов)

Ассортимент вторых блюд, которые могут подаваться на ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога. Особенности оформления и подачи блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из круп. Технология приготовления каш различной консистенции. Технология приготовления блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и иных. Особенности оформления и подачи блюд из круп. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из макаронных изделий. Технология варки макаронных изделий. Технология приготовления блюд из отварных макаронных изделий. Особенности оформления и подачи блюд из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

6–9. Приготовление различных блюд из творога. Приготовление различных блюд из круп. Приготовление различных блюд из макаронных изделий.

Примерный перечень блюд. Сырники со сметаной. Ленивые вареники. Запеканка творожная. Макароны, запеченные с творогом. Макароны, запеченные с сосисками. Спагетти с зеленым горошком. Каша пшенная с тыквой. Каша гречневая с цветной капустой и молоком. Запеканка из помидоров и риса. Котлеты овсяные. Биточки из пшена и риса с морковью и иные.

Десерты (4 часа)

Ассортимент сладких блюд, которые могут подаваться на ужин в качестве десерта. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие сладких блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления сладких блюд из каш и отварных макаронных изделий. Особенности оформления и подачи сладких блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

10–11. Приготовление сладких блюд из круп и макаронных изделий с плодами.

Примерный перечень блюд. Каша гурьевская. Каша рисовая с черносливом. Запеканка макаронная с яблоками и иные.

Напитки (4 часа)

Ассортимент напитков, которые могут подаваться на ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Молочные напитки в питании человека. Технология приготовления молочных напитков с плодами и овощами. Оформление напитков. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

12. Приготовление молочных напитков.

Примерный перечень блюд. Напиток из моркови и смородины с молоком. Напиток «Наташа». Напиток морковно-молочный с сахаром. Напиток из тыквы, сыворотки, черники и иное.

Итоговое занятие (2 часа)

Подведение итогов года. Анализ ассортимента блюд, приготовленных в течение года.

Практическое занятие

13. Составление меню ужина. Приготовление ужина в соответствии с составленным меню.

VII класс

Обед в рыбный день (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Обед в рационе питания человека. Ассортимент блюд и рекомендуемые продукты питания (блюда из овощей, картофеля, рыбы, морепродуктов, плодов). Особенности сервировки стола к обеду в соответствии с меню.

Практическое занятие

1. Составление меню обеда с рыбным блюдом. Расчет себестоимости продуктов для приготовления обеда в соответствии с меню. Сервировка стола к обеду.

Закуски (4 часа)

Ассортимент блюд, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие закусок из рыбы. Рыба и морепродукты, как ингредиенты для салата. Разделка соленой рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Особенности оформления и подачи блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

2–3. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление салатов с рыбой и морепродуктами.

Примерный перечень блюд. Сельдь под шубой. Винегрет с сельдью. Салат из консервированной сайры с морской капустой. Салат с креветками и иные.

Первые блюда (8 часов)

Роль первых блюд в рационе обеда. Ассортимент первых блюд. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Овощной отвар как основа для приготовления первых блюд. Технология приготовления первых блюд на овощных отварах. Технология приготовления первых блюд на рыбном бульоне. Особенности оформления и подачи первых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

4–7. Приготовление заправочных, пюреобразных, холодных супов на овощных отварах. Приготовление заправочных, прозрачных супов на рыбном бульоне.

Примерный перечень блюд. Суп картофельный с рисом. Суп-пюре из овощей. Суп из белокочанной капусты и огурцов. Бульон из рыбы. Уха и иные.

Вторые блюда (15 часов)

Ассортимент вторых блюд, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие блюд из овощей и картофеля. Технология приготовления блюд из овощей и картофеля. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы (отварной, жареной, запеченной). Технология приготовления рыбной котлетной массы и блюд из нее (котлеты, тефтели, биточки). Время приготовления блюд из рыбы. Особенности оформления и подачи блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие гарниров из овощей, подаваемых к блюдам из рыбы. Технология приготовления гарниров из овощей. Особенности подачи гарниров. Требования к качеству гарниров.

Практические занятия

8–12. Приготовление различных блюд из овощей и картофеля. Приготовление различных блюд из рыбы. Приготовление овощных гарниров.

Примерный перечень блюд. Капуста тушеная. Зразы морковные. Рагу из овощей. Баклажаны тушеные. Драники. Картофель, фаршированный творогом. Картофель, запеченный в сметане. Крокеты картофельные. Рыба отварная с яйцом. Карп тушеный. Карп, запеченный целиком. Рыба жареная. Фрикадельки рыбные. Картофельное пюре. Отварной картофель. Овощи по-летнему и иные.

Десерты (3 часа)

Ассортимент сладких блюд, которые могут подаваться на обед в качестве десерта. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие железированных сладких блюд (желе, мусс). Продукты, необходимые для приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Технология приготовления железированных сладких блюд. Особенности оформления и подачи сладких блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

13. Приготовление желе, мусса.

Примерный перечень блюд. Желе вишневое, клюквенное. Лимонное желе с фруктами. Мусс шоколадный, земляничный и иные.

Напитки (2 часа)

Ассортимент напитков, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Технология приготовления киселя различной консистенции из свежих, замороженных фруктов и ягод. Особенности оформления и подачи киселей. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

14. Приготовление киселя.

Примерный перечень блюд. Кисель клюквенный, клубничный, молочный и иные.

Итоговое занятие (2 часа)

Подведение итогов года. Анализ ассортимента блюд, приготовленных в течение года.

Практическое занятие

15. Составление меню обеда с рыбным блюдом. Приготовление обеда в соответствии с составленным меню.

VIII класс

Сытный обед (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Обед в рационе питания человека. Ассортимент блюд и рекомендуемые продукты питания (блюда из овощей, картофеля, мяса, плодов, пресного теста). Особенности сервировки стола к обеду в соответствии с меню.

Практическое занятие

1. Составление меню обеда. Расчет себестоимости продуктов для приготовления обеда в соответствии с меню. Сервировка стола к обеду.

Закуски (5 часов)

Ассортимент блюд, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие закусок из мяса, субпродуктов. Мясо и мясо птицы, как ингредиенты для салата. Технология приготовления блюд из мяса, субпродуктов, мяса птицы. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

2–4. Приготовление закусок из мяса, субпродуктов. Приготовление салатов с мясом птицы.

Примерный перечень блюд. Язык отварной. Рулет из печени. Салат из курицы с ананасами. Салат мясной с рисом. Салат «Русский». Салат «Столичный» и иные.

Первые блюда (6 часов)

Роль первых блюд в рационе обеда. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Ассортимент первых блюд. Мясной, куриный бульон как основа для приготовления первых блюд. Технология приготовления первых блюд на бульоне. Особенности оформления и подачи первых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

5–7. Приготовление заправочных, прозрачных супов на мясном, курином бульоне.

Примерный перечень блюд. Куриный бульон с овощами. Бульон с фрикадельками. Щи из свежей капусты. Борщ. Суп макаронный с колбасой и сыром и иные.

Вторые блюда (16 часов)

Ассортимент вторых блюд, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых (ростбиф, мясо отварное, мясо запеченное), порционных (биштекс, лангет, антрекот), мелкокусковых (гуляш, бефстроганов). Приготовление котлетной массы. Технология приготовления блюд из мяса и котлетной массы. Время приготовления блюд из мяса. Особенности оформления и подачи блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из мяса птицы. Технология приготовления блюд из мяса птицы. Время приготовления блюд. Особенности оформления и подачи блюд из мяса птицы. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие гарниров, подаваемых к блюдам из мяса, мяса птицы. Особенности подачи гарниров. Требования к качеству гарниров.

Разнообразие блюд из пресного теста. Технология приготовления блюд из пресного теста различной консистенции. Соусы к блюдам из пресного теста. Особенности оформления и подачи блюд из пресного теста. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

8–12. Приготовление различных блюд из мяса с гарниром. Приготовление различных блюд из мяса птицы с гарниром. Приготовление вареников, пельменей. Приготовление блинчиков, оладий.

Примерный перечень блюд. Картофель тушеный с мясом. Отварная говядина. Мясо жареное в сметане с луком. Антрекот с гарниром. Бефстроганов. Шницель рубленый. Котлеты отбивные. Цыпленок, запеченный с рисом. Курица, жаренная в сухарях. Вареники с черникой. Вареники с картофелем. Пельмени. Блинчики с творогом. Оладьи с яблоками и иные.

Десерты (4 часа)

Ассортимент горячих сладких блюд, которые могут подаваться на обед в качестве десерта. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие воздушных пирогов (пудинги, суфле). Продукты, необходимые для приготовления пудингов и суфле. Технология приготовления воздушных пирогов. Особенности оформления и подачи сладких блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

13. Приготовление пудинга, суфле.

Примерный перечень блюд. Пудинг яблочный, вишневый. Суфле морковное с яблочным пюре и иные.

Напитки (1 час)

Ассортимент напитков, которые могут подаваться на обед. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Технология приготовления морса из свежих ягод. Особенности оформления и подачи морсов. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

14. Приготовление морса.

Примерный перечень блюд. Морс клюквенный, брусничный, черничный с желтком и медом и иные.

Итоговое занятие (2 часа)

Подведение итогов года. Анализ ассортимента блюд, приготовленных в течение года.

Практическое занятие

15. Составление меню обеда. Приготовление обеда в соответствии с составленным меню.

IX класс
Праздничный ужин (35 часов)

Вводное занятие (1 час)

Особенности организации праздничного ужина. Ассортимент блюд для праздничного ужина. Особенности сервировки стола к праздничному ужину в соответствии с меню.

Практическое занятие

1. Составление меню праздничного ужина. Расчет себестоимости продуктов для приготовления праздничного ужина в соответствии с меню. Сервировка стола к праздничному ужину.

Закуски (5 часов)

Ассортимент блюд, которые могут подаваться на праздничный ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие бутербродов для праздничного стола. Технология приготовления канапе. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие заливных блюд для праздничного стола. Желирующие вещества. Технология приготовления заливных блюд. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из теста для праздничного стола. Технология приготовления закусочных блюд из теста. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

2–4. Приготовление закусок для праздничного ужина.

Примерный перечень блюд. Канапе из белого хлеба с томатом. Канапе из сыра с маслинами. Заливной мусс из ветчины. Отварной язык заливной. Тарталетки с куриным мясом и помидорами. Слоеные трубочки с сырным кремом и иные.

Вторые блюда (16 часов)

Ассортимент горячих вторых блюд, которые могут подаваться на праздничный ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие блюд из мяса. Технология приготовления блюд из мяса. Особенности оформления и подачи блюд из мяса. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из мяса птицы. Технология приготовления блюд из мяса птицы. Особенности оформления и подачи блюд из мяса птицы. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Особенности оформления и подачи блюд из рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Разнообразие блюд из овощей и грибов. Особенности кулинарного использования грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Особенности оформления и подачи блюд из овощей и грибов. Требования к качеству готовых блюд.

Практические занятия

5–9. Приготовление горячих вторых блюд для праздничного ужина.

Примерный перечень блюд. Куриное филе, запеченное с грибами и сыром. Отбивные котлеты из телятины с ветчиной. Рыба в горшочке. Цветная капуста в кляре. Грибы в сметане и иные.

Десерты (8 часов)

Ассортимент сладких блюд и блюд из теста, которые могут подаваться на праздничный ужин в качестве десерта. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие кондитерских изделий. Технология приготовления кондитерских изделий из пресного, бисквитного, песочного, заварного, слоеного, дрожжевого теста. Отделка кондитерских изделий. Особенности подачи кондитерских изделий. Требования к качеству кондитерских изделий.

Практические занятия

10–12. Приготовление кондитерских изделий из пресного, бисквитного, песочного, заварного, слоеного, дрожжевого теста (возможно использование готового теста).

Примерный перечень блюд. Песочный пирог с орехами. Яблочный пирог из пресного теста. Апельсиновый торт. Печенье с творогом. Слоеное печенье. Слойки с консервированными персиками. Корзиночки с ягодами. Рулет бисквитный. Эклеры. Пироги из дрожжевого теста с различными сладкими начинками и иные.

Напитки (1 час)

Ассортимент напитков, которые могут подаваться на праздничный ужин. Правила безопасного поведения при приготовлении пищи. Экономное расходование исходного сырья для приготовления блюд.

Разнообразие коктейлей (молочные, фруктовые). Продукты, необходимые для приготовления коктейлей. Технология приготовления коктейлей. Особенности оформления и подачи коктейлей. Требования к качеству готовых блюд.

Практическое занятие

13. Приготовление коктейля.

Примерный перечень блюд. Коктейль молочный, шоколадный, вишневый, из апельсинового и лимонного сока с медом и иные.

Итоговое занятие (4 часа)

Подведение итогов года. Анализ ассортимента блюд, приготовленных в течение года и в предыдущих классах.

Практическое занятие

14. Составление меню праздничного ужина. Приготовление блюд в соответствии с составленным меню.