

Аннотация к программе Технология (Кулинария)

Программа включает в себя теоретические и практические занятия, предусмотрены экскурсии в цеха школьной столовой.

В процессе обучения школьники знакомятся с основами питания, оборудованием кухни, посудой и инвентарем. Учащиеся приобретают навыки первичной обработки продуктов, учатся владеть ножом при обработке и нарезке овощей. Воспитанники осваивают приёмы тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей, рыбы, мяса, круп, макаронных изделий, яиц, теста. Они учатся оформлять блюда и сервировать стол к чаю, обеду, ужину. Большое внимание уделяется санитарно-гигиеническим требованиям и правилам техники безопасности. Обучение в 5-6 классах предусматривает развитие общетрудовых умений, таких как: ориентировка в задании, планирование работы, самоконтроль. На этом этапе обучения учащимся даются подробные объяснения заданий, осуществляется практический показ приёмов работы и её рациональной последовательности.