**3.Дополнительная образовательная общеразвивающая программа объединения "Смак"**

**Направленность**: художественная.

**Продолжительность обучения:** 2 года.

**Возрастные ограничения:** 10-14 лет.

Питание – неотъемлемая составная часть жизни. Зачем нужна пища, знает каждый, о хлебе насущном человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать это топливо, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Пища восполняет энергию, затраченную человеком на какую – либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала необходимо компенсировать. За счет пищи организм в достаточно короткие сроки полностью обновляется. Большое значение имеет вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит.
Всем этим занимается наука о приготовлении пищи – КУЛИНАРИЯ. Великие тайны откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу.

Умение хорошо, вкусно и быстро готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. «В здоровом теле – здоровый дух!» – говорили древние. Умение приготовить вкусную пищу – необходимо всем.

Полученные знания помогут накормить семью, принять гостей, а также расширить свои знания в области культуры питания разных народностей Дагестана. Занятия в объединении формируют повышенный интерес к изучаемой специальности, приносит удовлетворение результатами труда и возбуждает желание к дальнейшим действиям.

**Цели программы:**

1. Расширение знаний учащихся в области кулинарии;

2. Развитие эстетического вкуса учащихся

 Задачи:
1.Формировать и развивать творческие способности учащихся в кулинарии

2.Формировать культуру общения, экологические убеждения, потребность в самостоятельной деятельности.

3.Прививать навыки экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек – в дело!»
4.Воспитывать чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию.

**Воспитанники должны уметь:**

- общие сведения о процессе пищеварения;

- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;

- виды бутербродов и горячих напитков;

- способы определения свежести яиц;

- виды овощей, правила первичной обработки овощей;

- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока;

- правила варки крупяных каш и макаронных изделий;

- общие сведения о пищевой ценности рыбы, методы определения качества рыбы, способы первичной обработки рыбы, правила варки;

- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки;

- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста;

- кулинарные свойства крахмала, приготовления киселя;

- способы заготовки продуктов сохранение овощей и фруктов методом сушки и замораживания.

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, рыбы, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;

- выполнять нарезку овощей;

- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, круп и макаронных изделий, рыбы, мяса;

- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;

- сушить ягоды, фрукты, овощи и замораживать их.