**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**ДЛЯ НАВИГАТОРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ**

**ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Полное наименование программы | Программа дополнительного образования внеурочной деятельности «Food стилистика» |
|  | Публичное наименование программы | «Food стилистика» |
|  | Краткое описание программы | Программа дополнительного образования детей «Food стилистика» реализует художественно-эстетическую направленность, способствует формированию представлению о характере осознанного выбора путей получения дальнейшего образования в сфере обслуживания, подготовке к самостоятельной жизни и конкретным видам труда. |
|  | Описание программы | Программа курса «Food стилистика» предполагает сочетание теоретических и практических занятий. Практическая деятельность носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Превращение продукта или блюда в артефакт Высокой Кухни – это искусство в наши дни притягивает к себе не только любителей, но и профессионалов. Экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания, умение правильно и красиво оформить праздничный и будничный стол – это то, что должен знать и уметь каждый.  Данная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, поможет овладеть навыками сервировки стола, а так же эстетики и кулинарного дизайна. |
|  | Учебный план | Содержание учебного предмета (курса)   1. год обучения, 68 часов.   1  Основы эстетики **–** (кол-во часов - 8);  2  Основные направления эстетики - (кол-во часов - 7);  3  Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий - (кол-во часов - 38);  4 Карвинг - (кол-во часов - 15); |
|  | Цель программы | Создание условий для развития личности подростка, способного к творчеству, самовыражению через овладение основами кулинарного мастерства. |
|  | Ожидаемые результаты | *К концу обучения учащиеся будут знать:*  - способы приготовления и оформления блюд;  - правила подачи блюд;  - правила поведения за столом;  - характеристику и ассортимент основных  продуктов для приготовления украшений;  - правила выбора основных продуктов и  дополнительных ингредиентов для создания  гармоничных блюд и кондитерских изделий;  - основные приемы изготовления украшений;  - простейшие примеры декоративной вырезки;  - требования к безопасности хранения блюд и  кондитерских изделий;  *К концу обучения учащиеся будут уметь:*  - правильно подбирать формы нарезки овощей при  приготовлении блюд;  - владеть приемами оформления и декоративной  вырезки;  - сервировать стол;  - готовить кулинарные изделия. |
|  | Особые условия |  |
|  | Педагог дополнительного образования | Дулова Элла Николаевна |
|  | Материально-техническая база | Для реализации курса потребуется:  - ноутбук  - проектор  - электроплита  - холодильник  - кухонная и столовая посуда  - набор инструментов для карвинга |
|  | Обложка |  |
|  | Галерея |  |
|  | *Видеоматериал*  *(по необходимости)* | *загружается с канала YouTube. Код вставки видео вставляется в раздел Основное - Код видео (под разделом Описание расписания) уже в сохраненной программе.* |



 

