

Здравствуйтесь уважаемые родители и ребята, меня зовут Тохтарова Нургүль Алтаевна, я являюсь руководителем краткосрочной дистанционной программы «Кулинарный микс»,

Надеюсь мои занятия будут вам интересны и полезны, по всем возникающим вопросам или предложениям можно обратиться по номеру 89003859901 или на мою электронную почту- DonZaic13@mail.ru

№ п/п	Тема занятия	Содержание занятия	Учебно-методическое обеспечение
1.	Вводное занятие. Правила этикета.	Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Тест по столовому этикету https://onlinetestpad.com/ru/test/316540-etiket-za-stolom	Видео занятие https://youtu.be/ChzK9g7nB_s
2.	Его величество бутерброд! Простые и сложные бутерброды.	Беседа о значении хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	Видео занятие Теория https://youtu.be/4SPOZV3ve8w Практика https://youtu.be/SMArfXz9iaM
3.	Салат из свежих овощей «Заряд витаминов».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих овощей.	Видео занятие Теория https://youtu.be/wr4E-ZvrfFs Практика https://youtu.be/K06sZh2elnM
4.	Венские вафли «Детские».	Знакомство с составом теста и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; с продуктами, применяемыми для приготовления теста. Приготовление вафель по рецепту.	Видео занятие Теория https://youtu.be/-dP3J0vjX4w Практика https://youtu.be/qjT2wbBniLQ
5.	Фруктовый салат «Фитнес».	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салат из свежих фруктов.	Видео занятие Теория https://youtu.be/NaR1098SX7Y Практика https://youtu.be/_P0dLAEOCSc
6.	Канапе – маленькие бутерброды.	Блюда французской кухни. Приготовление канапе	Видео занятие Теория и практика https://youtu.be/gaGz3csx5Kc
7.	Салат из	История возникновения салата «Оливье».	Видео занятие

	вареных овощей «Оливье»	Приготовление салата и подача.	Теория https://youtu.be/i2Qc86XJm-U Практика https://youtu.be/Aip0NqC36vU
8.	Сервировка праздничного стола.	История сервировки. История составных элементов сервировки: столовой посуды, приборов, столового белья. Ознакомление с классическими элементами сервировки: столовым бельем, столовой посудой, приборами, их основными характеристиками. Подготовка предметов сервировки к сервировке столов. Общие правила сервировки стола. Сервировка праздничного стола для чаепития.	Видео занятие https://youtu.be/NHp7XuRQkPs
9.	Кекс в духовке или в микроволновке?	Технология приготовления теста для кекса. Сравнение способов приготовления кексов.	Видео занятие https://youtu.be/J6iyG_fHplo
10.	Молочный коктейль.	Рассказ о питательной ценности молока, о продуктах, получаемых из молока. Приготовление молочного коктейля.	Видео занятие https://youtu.be/D5uHew-DiQ0
11.	Слоеное тесто... Что приготовить?	Изучение технологии приготовления слоеного теста. Расширение знаний детей об изделиях, которые можно получить из теста. А также о важности соблюдения рецептуры в процессе приготовления.	Видео занятие
12.	Омлет – король завтраков!	Яйца как неотъемлемая часть рациона здорового питания Приготовление французского омлета.	Видео занятие
13.	Пицца.	Знакомство с дрожжевым тестом и различными способами приготовления пиццы.	Видео занятие https://youtu.be/s0l-ksOm_K8
14.	Зефирный десерт с фруктами.	Десерт – отдельный вид искусства кулинарии. Приготовление зефирного десерта по рецепту.	Видео занятие
15.	Угощение для папы.	Формирование интереса к освоению различных способов приготовления блюд. Технология приготовления «Пирожного Картошка»	Видео занятие
16.	Чайная церемония для мамы.	Приготовление бисквитного пирога «Шарлотка с яблоками (с персиками)»	Видео занятие