

Аннотация к дополнительной общеразвивающей программе «Шеф-повар европейской кухни»

«Шеф-повар европейской кухни» — программа направлена на приобретение практических навыков изготовления блюд и напитков, умения общаться в коллективе, выразить себя в творчестве. На занятиях в кружке создаются условия для социального, культурного, профессионального самовыражения и творческой самореализации, повышается мотивация к познанию и творчеству.

Обучающиеся создают новое, активизируя воображение и реализуя свой замысел, находя средства для его воплощения, развивают свои творческие способности, пространственное восприятие и мышление, воображение, чувство формы, расширяют кругозор.

Задачи программы:

- ✓ Ознакомление обучающихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- ✓ Развитие навыков приготовления и оформления блюд европейской кухни;
- ✓ Развитие умения организации собственной деятельности;
- ✓ Овладение различными инструментами, инвентарем, оборудованием, которые необходимы в работе;
- ✓ Освоение приемов подготовки технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента.