

ПРОГРАММА ШКОЛЫ «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

УРОВЕНЬ 1 для начинающих

1	Курс «Маленький эстет»	1
2	Раздел 1. Технология приготовления несложных холодных блюд и закусок	2
3	Раздел 2. Технология приготовления несложных супов	2
4	Раздел 3. Технология приготовления несложных блюд из овощей, круп и макаронных изделий	2
5	Раздел 4. Технология приготовления блюд несложных из яиц и творога	1
6	Раздел 5. Технология приготовления несложных вторых блюд из рыбы, мяса, птицы	3
7	Раздел 6. Технология приготовления несложных сладких десертных блюд	2
8	Раздел 7. Технология приготовления несложных изделий из теста	2

Итого 15/30

УРОВЕНЬ 2 для любителей

1	Курс «Эстетическое воспитание»	2
2	Раздел 1. Технология приготовления сложных холодных блюд и закусок	4
3	Раздел 2. Технология приготовления сложных супов	4
4	Раздел 3. Технология приготовления сложных блюд из овощей, круп и макаронных изделий	3
5	Раздел 4. Технология приготовления блюд сложных из яиц и творога	2
6	Раздел 5. Технология приготовления сложных вторых блюд из рыбы, мяса, птицы	9
7	Раздел 6. Технология приготовления сложных сладких десертных блюд	3
8	Раздел 7. Технология приготовления сложных изделий из теста	3

Итого 30/60



**МОСКОВСКИЙ
КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ**
им. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ

В НОВОЙ ШКОЛЕ МКТ ЗАПУСКАЕТСЯ ПРОЕКТ

**ШКОЛА
ЮНОГО КУЛИНАРА**



+7 (495) 582-05-71



mktex@yandex.ru



**141014, Московская область,
г. Мытищи, 3-я Крестьянская ул., д. 17**



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ И УЧАСТНИКОВ ШКОЛЫ «ЮНЫЙ КУЛИНАР»

Еда – часть вашей активной жизни: завтраки перед учебой, перекусы по дороге домой, ужины с родственниками, вечеринки с друзьями, фестивали в городе, новые вкусы на отдыхе. Вы еще учитесь, но уже точно любите вкусно поесть и, главное, вкусно готовить для себя, семьи и друзей. Вам важно научиться делать это системно: правильно выбирать продукты и работать с ними, узнать профессиональные секреты, быстро ориентироваться в рецептах по обстановке.

ВЫ ХОТИТЕ НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ БЫСТРО, ИНТЕРЕСНО И ВКУСНО НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ И ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ? НИКОГДА НЕ РАНО НАЧАТЬ.

ВЫБИРАЕМ КУРС СУМОМ

Каждый родитель желает для своего ребенка только самого лучшего. При поиске детских кулинарных занятий, чтобы избежать разочарований, стоит отталкиваться от следующих моментов:

Удаленность курсов. Не следует забывать о том, что дети не так выносливы, как взрослые. Слишком долгая дорога утомит ребенка, в результате чего, уроки не покажутся интересными и не принесут ожидаемой радости. Некоторые кулинарные онлайн-курсы также часто недоступны для детей. Мы предлагаем занятия в кружке недалеко от Вашего дома и школы.

Границы возраста. Любой родитель умиляется юному кулинару в поварском колпаке и фартучке. Нередко школы и мастер-классы принимают это во внимание и предлагают свои услуги для деток 3–4-х лет. Важно понимать, что далеко не все занятия подходят малышам, которым не под силу будет выполнить даже самые простые блюда. Кружок «Юного кулинара» Московского кооперативного техникума приглашает школьников 1–4 классов на 1 уровень и 5–9 классов на 2 уровень обучения.

Совмещение приятного с полезным. Самыми лучшими считаются такие занятия, на которых ученики не только готовят, но и получают определенные знания на кулинарные темы. Наши преподаватели научат ваших детей.

Группы. Наполняемость групп от 3 до 10 человек. Возможны индивидуальные занятия.

В зависимости от индивидуальности ребенка и уровня группы учебная программа дается на разном уровне сложности.

Программа курсов предлагается в двух уровнях: 1 уровень «Для начинающих» приглашаются школьники 1–4 классов, количество занятий 15/30 академических часов, 2 уровень «Для любителей» приглашаются школьники 5–9 классов. Количество занятий 30/60 академических часов.

В стоимость курсов включен набор необходимого сырья, оборудование, инвентарь, посуда, средства гигиены.

По окончании занятий проводится **дегустация блюд**, или ребенок может забрать готовую порцию с собой.

Стоимость. Продолжительные курсы будут стоить определенных денег. Стоимость занятия 350–450 руб, 2 академических часа с перерывом 10 мин.

**По окончании курсов
выдается сертификат**

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА УРОКОВ КУЛИНАРИИ

Кулинарные кружки стоит посетить хотя бы раз всем детям. Уже лет с трех малыши крутятся под ногами на кухне в попытках хоть как-то помочь мамам. В таких ситуациях важно поддерживать стремление к приготовлению пищи и не обручать его на корню.

Дети постарше, уже освоившие какие-либо навыки приготовления пищи в домашних условиях, часто записываются на курсы по кулинарии для дальнейшего совершенствования своих знаний и умений. После окончания обучения ребенок в возрасте 10–14 лет уже способен сформировать полноценное меню и приготовить блюда для завтрака, обеда или ужина, что позволяет ему почувствовать себя старше, самостоятельнее. Еще одним плюсом таких занятий является возможность завести друзей по интересам, делиться с ними идеями и воплощать их в жизнь.

Посещение кружка может стать своеобразным трамплином к выбору дальнейшего жизненного пути. Учеба в общеобразовательной школе важна, но какие-то вещи в ней узнать невозможно. Занятия кулинарии развивают в ребенке мелкую моторику, творческие черты, воображение, вкусовые пристрастия. Во время уроков ученики получают большой опыт – осваивают кулинарные техники, учатся готовить блюда на все случаи жизни, а также правильно выбирать и хранить продукты. Далеко не каждый взрослый способен похвастаться таким же уровнем знаний.

Кулинарные курсы не зря вызывают всплеск интереса как у детей, так и у родителей. Ведь нет ничего лучше блюд, пускай неказистых с виду, но самостоятельно приготовленных ручками любимых детей. Родители, записывая своих чад в кулинарные кружки, помогают им получить яркие эмоции, полезные навыки, познать совершенно новый способ развлечений. Дети же, со своей стороны, неизменно радуют мам и пап результатами, ведь за каждым занятием следует дегустация, к которой может присоединиться вся семья.

