

Пояснительная записка

Воспитанники детского дома испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы. Ведь дети детского дома едят в столовой, вещи стирают в прачечной, живут в условиях общежития, соблюдают режим. Учитывая особый образ жизни детского дома, который культивирует в детях такие качества как беспомощность, потребительство, приспособленчество, возникает необходимость подготовке воспитанников к самостоятельной жизни и формирование у них определённых знаний и умений навыков.

Поэтому занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей - сирот к преодолению трудностей социализации.

Цель программы:

Обучение воспитанников детского дома приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов.

Задачи:

- Способствовать формированию у детей умений и навыков по приготовлению несложных блюд из доступных продуктов.
- Познакомить с правилами техники безопасности при приготовлении пищи.
- Способствовать привитию санитарно – гигиенических навыков.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа ориентирована на воспитанников с 8 – 18 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Реализация программы будет осуществляться через различные формы занятий:

- Беседа
- презентация
- практикум
- дегустация

Срок реализации программы – 1 год

Ожидаемые результаты

Знать (теория)	Уметь (практика)
Правила техники безопасности при приготовлении пищи	Соблюдать правила техники безопасности
Правила гигиены и санитарии	Соблюдать правила санитарии и гигиены
Основные группы продуктов питания	Выбирать продукты питания

Способы механической и тепловой обработки продуктов	Выполнять основные приёмы механической и тепловой обработки продуктов
Рецепты несложных блюд	Изготавливать блюда из различных продуктов согласно рецепту
Основные правила сервировки стола	Пользоваться инструментами и приспособлениями при приготовлении пищи
Правила поведения за столом	Сервировать стол при различных видах приёма пищи.

Тематический план

/п	Тема	Кол-во занятий
	Вводное занятие. Правила безопасности. Сервировка стола.	1
	Бутерброды. Напитки -бутерброды с мясом, колбасой, сыром, маслом, канапе; -компоты; -коктейли; -чай.	3

	<p>Блюда из овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> -салаты; -нарезки. 	3
	<p>Блюда из круп и макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -каши; -запеканки; -пудинги; -паста; -макароны с мясом. 	5
	<p>Супы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -гороховый; -щи; -борщ; -рассольник. 	5
	<p>Блюда из мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -плов; -голубцы; -пельмени; -котлеты; -гуляш; -шашлык; -тефтели. 	7
	<p>Блюда из птицы, рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -жаркое; -тельное; -ростбиф; -эскалоп; 	7

	<ul style="list-style-type: none"> -уха; -форшмак; -фрикадельки. 	
	<p>Различные мучные блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> -блины; -пироги; -торты; -оладьи; -пицца; -«хворост». 	5

Содержание программы

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа презентация	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены. Правила сервировки стола.	1
Бутерброды. Напитки	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	<p>Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Виды напитков.</p> <p>Практика: изготовление открытых, закрытых бутербродов, канапе и горячих бутербродов. Сервировка стола к</p>	3

		чаю	
Блюда из овощей.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	3
Блюда из круп и макаронных изделий	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Правила варки молочных блюд. Практика: приготовление каш на молоке, гречневая каша с мясом, макароны с сыром.	5
Супы.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп Практика: приготовление куриного бульона, суп из кабачков, борщ, гороховый суп, зелёные щи.	5

<p>Блюда из мяса.</p>	<p>Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация</p>	<p>Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке, приготовление соусов, мясных салатов.</p>	<p>7</p>
<p>Блюда из птицы, рыбы.</p>	<p>Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация</p>	<p>Теория: разнообразие продуктов из рыбы и птицы. Роль блюд из птицы и рыбы в полноценном питании. Сервировка стола к ужину. Практика: приготовление курицы в духовке, рыба в томатном соусе, курица в сметане, изготовление куриных и рыбных салатов.</p>	<p>7</p>
<p>Различные мучные блюда</p>	<p>Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация</p>	<p>Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста. Практика: выпечка блинов, оладий, «хвороста», пиццы. Торты. Выпечка из дрожжевого теста. Украшение блюд.</p>	<p>5</p>

Литература:

- 1.1.Ермакова В. И. Основы кулинарии: Учеб. Для 8-11 кл. общеобразоват. Учреждений. – 2-е изд., дораб. – М.: Просвещение, 1996
- 2.2.Искусство кулинарии. - М.: «Аз Буки», ТОО «Игорь»,1993
- 3.3.П. Ф. Симоненко. Образцовая кухня. – М.: Типография И. Д. Сытина, 1892
- 4.4.СD-диск «Энциклопедия кулинарии»: КиМ
- 5.5.СD-диск «Энциклопедия этикета»: КиМ
- 6.Сборник «Рецепты на бис».

**Частное учреждение для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей «Разуменский дом детства**

календарно-тематический план занятий по теме:

**«ОБУЧЕНИЕ ВОСПИТАННИКОВ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НЕСЛОЖНЫХ БЛЮД»**

Возраст обучающихся: с 8 до 18 лет

Общее количество часов: 34 (10 теоретических часов и 24 практических часа)

Старший воспитатель группы: Федосеенко Г.Н.

Белгород, 2018 год.

**Частное учреждение для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей «Разуменский дом детства**

Тема: «Основы светской этики»

Воспитатель : Помогаева С.В.

2018 – 2019 учебный год.