

**Календарно – тематическое планирование кулинарного кружка
«Умельцы» группы дневного проживания детей**

Объем программы: 24 учебных часа

Срок реализации программы: октябрь-декабрь

Продолжительность занятий: 45 минут 2 раза в неделю

Номер занятия	Тема занятий	Практическая деятельность	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности на занятиях по кулинарии	<ul style="list-style-type: none">- Правила пользования нагревательными приборами;- Правила обращения с режущими инструментами;- Правила обращения с горячей посудой;- Правила оказания первой помощи при отравлении, ожоге, травмах, порезах.	2
2	Гигиена приготовления пищи.	<ul style="list-style-type: none">- Моющие средства, применяемые при мытье посуды;- Уход за кухонной и столовой посудой;Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, личной гигиене и гигиене питания;-Сроки годности и правила хранения продуктов;- Специальная одежда (фартук, косынка, сменная обувь)	2
3	Творческое практическое занятие: составление меню	<ul style="list-style-type: none">- Придумать сочетания продуктов, оформление блюд, создать свои рецепты через игровую деятельность- научиться гармоничному оформлению блюд, чтобы они привлекли внимание- научиться через творчество эстетическому восприятию	1
4	Практические занятия Приготовление салата из овощей	<ul style="list-style-type: none">- Виды овощных салатов;- Полезные свойства и питательная ценность овощных салатов;- Технология приготовления	1

		винегрета.	
5	Практическое занятие. Приготовление завтраков.	<ul style="list-style-type: none"> - Виды завтраков; - Правила пользования нагревательными приборами; - Технология приготовления яичницы. 	1
6	Практическое занятие. Приготовление молочной каши	<ul style="list-style-type: none"> - Знакомство с изделиями из круп; - Питательная ценность круп, обработка; - Правила пользования нагревательными приборами; - Технология приготовления рисовой молочной каши. 	1
7	Практическое занятие Приготовление гречневой каши	<ul style="list-style-type: none"> - Питательная ценность и полезные свойства гречневой крупы; - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с горячей посудой; - Технология приготовления гречневой каши. 	1
8	Практическое занятие Приготовление макарон	<ul style="list-style-type: none"> - Блюда из макарон. - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с горячей посудой; - Технология приготовления макарон. 	1
9	Практическое занятие Приготовление картофельного пюре	<ul style="list-style-type: none"> - Блюда из картофеля; - Питательная ценность и полезные свойства картофеля; - Правила обращения с режущими предметами; - Отработка способов чистки картофеля; - Технология приготовления картофельного пюре. 	1
10	Практическое занятие Мясные блюда. Приготовление мясного гуляша	<ul style="list-style-type: none"> - Виды мяса, питательная ценность, хранение и обработка; - Правила обращения с режущими предметами; - Технология приготовления мясного гуляша. 	1
11	Практическое занятия	- Блюда из фарша;	1

	Мясные блюда из фарша. Приготовление котлет	<ul style="list-style-type: none"> - Правила пользования нагревательными приборами и горячей посудой; - Технология приготовления котлет. 	
12	Практическое занятие Рыбные блюда. Приготовление жареной рыбы	<ul style="list-style-type: none"> - Виды рыбы, питательная ценность, хранение и обработка рыбы; - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила пользования острыми предметами; - Технология приготовления жареной рыбы. 	1
13	Практическое занятие Первые блюда. Приготовление супа из свежих овощей.	<ul style="list-style-type: none"> - Значение первых блюд в питании; - Классификация супов по способу приготовления; - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с острыми предметами; - Правила обращения с горячей посудой; - Технология приготовления первого блюда 	1
14	Практическое занятие Блюда из хлеба. Приготовление простых и горячих бутербродов.	<ul style="list-style-type: none"> - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с острыми предметами; - Технология приготовления простых и горячих бутербродов с различными начинками. 	1
15	Практическое занятие Приготовление фруктового салата	<ul style="list-style-type: none"> - Фрукты и их полезные свойства; - Правила обращения с острыми предметами; - Технология приготовления фруктового салата «Десерт в стакане». 	1
16	Практическое занятие Работа с тестом. Выпечка яблочного пирога.	<ul style="list-style-type: none"> - Правила пользования нагревательными приборами; - Последовательность ингредиентов для замеса теста. - Отработка навыков нарезки; - Технология приготовления пирога «Шарлотка». 	1
17	Практическое занятие	<ul style="list-style-type: none"> - Правила обращения с острыми 	1

	Работа с изделиями из теста. Приготовление Шаурмы.	предметами; - Отработка навыка смешивания ингредиентов; - Технология приготовления шаурмы.	
18	Практическое занятие Первое блюдо. Приготовление супа с клецками на курином бульоне.	- Значение первых блюд в питании - Классификация супов по способу приготовления; - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с острыми предметами; - Правила обращения с горячей посудой; - Технология приготовления супа с клецками на курином бульоне	1
19	Практическое занятие Чай. Способы заваривания	- Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с горячей посудой; - Практика заваривания чая.	1
20	Сервировка стола	- Правила этикета; - Простой способ сервировки стола - Практическое задание по сервировке стола.	1
21	Практическое занятие Приготовление салата «Символ года»	- Правила обращения с острыми предметами; - Технология приготовления салата.	2

Руководитель кружка «Умельцы

Младший воспитатель

Е.Ю.Геража