

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

		винегрета.	
5	Практическое занятие. Приготовление завтраков.	- Виды завтраков; - Правила пользования нагревательными приборами; - Технология приготовления яичницы.	1
6	Практическое занятие. Приготовление молочной каши	- 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	- 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	- Блюда из макарон. - Правила пользования нагревательными приборами; - Правила обращения с горячей посудой; - Технология приготовления макарон.	1
9	Практическое занятие Приготовление картофельного пюре	- 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	- 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	- Правила пользования нагревательными приборами и горячей посудой; - Технология приготовления котлет.	
12	Практическое занятие Рыбные блюда. Приготовление жареной рыбы	- 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.	- 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.	- 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	- 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.	- Правила пользования нагревательными приборами; - Последовательность ингредиентов для замеса теста. - Отработка навыков нарезки; - Технология приготовления пирога «Шарлотка».	1
17	Практическое занятие	- 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 «Умелцы

Младший воспитатель

Е.Ю.Геража