

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И
ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное казенное учреждение
социального обслуживания
«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, Заларинского
района»



Утверждаю
Директор ОГКУСО «Центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей,
Заларинского района»
Д.Е. Крицкий Кунц
2022 г.

Цикл мероприятий «Поварское дело»

Цели:

- формировать теоретические и практические навыки поварского дела;
- расширять знания несовершеннолетних о способах приготовления различных видов блюд, гарниров, соусов, кондитерских изделий, напитков, сервировка стола, уборка помещения после работы и т.д.;
- ориентировать детей на выбор будущей профессии;
- обучать несовершеннолетних приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов, воспитать вкус к здоровой пище.

Задачи:

- знакомить с первоначальными профессиональными знаниями и умениями, необходимыми для ознакомления с профессией повара, а также учить приемам ручного базового (безопасного) и механизированного труда в поварской деятельности;
- знакомить несовершеннолетних с различными технологиями в поварском деле;
- формировать умения и навыки самостоятельно готовить различные блюда: от простых к сложным;
- расширять кругозор, развивать познавательный интерес и деятельность трудового характера, воспитывать хозяйственность и аккуратность в практической работе

Целевая аудитория: воспитанники учреждения и дети из сопровождаемых семей СОП и ТЖС в возрасте от 3 лет до 18 лет.

Формы и методы ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности несовершеннолетних. Цикл рассчитан на тех, кто делает первые

шаги в приготовлении несложных блюд и учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Формы и методы занятий - беседы, практические занятия по приготовлению блюд, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, подготовка к праздникам, чаепитиям.

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

Практическая часть - практикумы по подбору продуктов, приготовление различных блюд из доступных продуктов, дегустация блюд, оформление и сервировка стола, подготовка к праздничным мероприятиям, чаепитиям.

Цикл мероприятий рассчитан на 1 год (1 раз в неделю, 76 час/год)

Цикл мероприятий

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	1
История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	1
Сервировка стола.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола.	1
Бутерброды.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: разновидности открытых бутербродов.	1

		Горячие бутерброды. Сервировка стола к чаю.	1
Овощные салаты.	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салат с капустой	1
		винегрет	1
		оливье	1
Суп картофельный с клецками	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: ознакомление с правилами приготовления супа и теста для клёцок. Практика: процесс приготовления. супа картофельного с клецками.	2
Обработки пищевых продуктов: яичный омлет с колбасой.	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Практика: Приготовление паровых блюд: яичный омлет с колбасой.	1
Малосоленые огурцы	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Практика: малосоленые огурцы	1
Холодные закуски.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок. Практика: правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.	1
Блюда из мяса пельмени.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. Практика: пельмени.	2
Молочно-банановый коктейль.	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и	1

		детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Практика: Молочно-банановый коктейль.	
Белый пышный хлеб	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления хлебобулочных изделий Практика: Белый пышный хлеб	2
Ванильные булочки с воздушным кремом	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления кондитерских изделий, белкового крема. Практика: Ванильные булочки с воздушным кремом.	2
Что такое меню?	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: расчет продуктов на день, разработка меню. Практика: составление меню на день, праздничного меню.	1
Разнообразие супов. Окрошка	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. Практика: окрошка.	1
Азу по-татарски	Инструктаж. Просмотр видеоролика. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: азу по-татарски.	2
Фруктовое смузи	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле, смузи. Практика: приготовление фруктового смузи.	1
Секреты вкусной выпечки. Песочный торт	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление теста, выпечка, оформление.	2
Различные мучные блюда	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Практика: Оладушки от бабушки	1

		кекс «Зебра» классический	1
		заливной пирог	1
		куличи	2
		горчичный пирог	1
		блинчики	2
Овощные блюда	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: информирование о пользе, разнообразии и способах приготовления овощных блюд Практика: кабачки, запечённые с помидорами	1
		кабачковая икра	2
		драники	1
История русской кухни.	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление: гречка по-купечески	1
		вареники с картофелем	1
		картофель отварной с зеленью	1
		пшенично молочный хлеб.	2
Курица, запеченная с картофелем	Инструктаж. Практическое занятие.	Практика: демонстрация навыков по сервировке стола. Приготовление: курица, запеченная с картофелем.	2
Чесночный хлеб	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления хлебобулочных изделий Практика: чесночный хлеб	2
Запеканка картофельная с сыром	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: запеканка картофельная с сыром	1

Макароны по-студенчески	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: макароны по-студенчески	1
Заливной пирог	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления пирогов Практика: заливной пирог	2
Курица, запеченная с картофелем	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: курица, запеченная с картофелем	2
Печенье «Жучки»	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление печенья	1
Макароны отварные с поджаркой	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления пирогов Практика: макароны отварные с поджаркой	1
Плов с курицей	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: плов	1
Ленивые вареники	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: ленивые вареники	1
Мучные изделия	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: французский батон	2
Работа с тестом	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: лепешки с сыром и колбасой	1
Холодные закуска	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления Практика: канапе «Ассорти»	1
		Теория: технология приготовления, польза овощей и фруктов Практика: салат из сырых овощей (помидоры, огурцы)	1
		Теория: технология приготовления, польза овощей и фруктов Практика: сладкий фруктовый салат	1

Вторые блюда	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: виды мясных продуктов, технология приготовления. Практика: жареная птица с отварным картофелем	2
Выпечка	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: технология приготовления. Практика: сайки сахарные	2
Блюда из картофеля	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: виды мясных продуктов, технология приготовления. Практика: картофель отварной с зеленью	1
Разнообразие пицц	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	Теория: виды мясных продуктов, технология приготовления. Практика: традиционная пицца	2
Хлебобулочные изделия	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: Технология приготовления хлебобулочных изделий Практика: пшенично молочный хлеб	2
Итоговое занятие	Инструктаж. Практическое занятие.	Теория: закрепление пройденного, оформление рецептов. Практика: Приготовление: итальянская пицца Приготовление: грузинский плов	2 1