

Министерство социального развития, опеки и попечительства
Иркутской области
Областное государственное казенное учреждение социального обслуживания
«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, г. Ангарска»

ПРОГРАММА

По поварскому делу в ОГКУСО «Центре помощи детям,
оставшимся без попечения родителей, г. Ангарска»
«»Вкусные истории»

Адресат программы:

воспитанники учреждения от 7 до 18 лет

Сроки реализации: 1 год

Разработчик программы:

Яхимбаева Татьяна Владимировна
Заведующая отделением СД и СР

г. Ангарск
2022г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная программа делает акцент на личностно - ориентированный подход к каждому ребенку. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения программы «Вкусные истории», воспитанников Центра помощи детям, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Благодаря практической направленности, деятельностному характеру и тесной связи с повседневной жизнью, образовательная область «Поварское дело» дает возможность воспитаннику получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными на других занятиях, и применять их в самых различных жизненных ситуациях. Программа «Вкусные истории» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению, а также выстроена с учетом интересов воспитанников.

Актуальность программы

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться.

Умение вкусно готовить - хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки - все это воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, конкурсам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. На теоретических занятиях - в форме бесед или с использованием мультимедийных технологий, получают новые знания о продуктах, знакомых и незнакомых, полезной и здоровой пище, последствиях неправильного питания. Закрепляют технику безопасности при работе с плитой, мультиваркой, духовкой, режущими приборами и др. Воспитанникам предлагается интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

«Вкусные истории» заключается в том, что обучение детей и подростков направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Отличительные особенности.

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по кулинарии является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной и практической деятельности человека с его историей и

культурой. Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускаются варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки, умения работать в команде.

Новизна программы

Главной изюминкой является - организация профессионального кураторства, проведение мастер-классов с профессиональными поварами. Все блюда просты в приготовлении, вкусные и недорогие, при приготовлении используется современная бытовая техника.

Цель: Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни, предпрофессиональная, профориентационная подготовка.

Задачи:

1. Способствовать овладению технологией приготовления блюд; овладению основным способам обработки продуктов; овладению необходимых в повседневной жизни базовых (безопасных) приёмов ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов и современной бытовой техники, овладению правильным приёмам работы с кухонным инструментом и правилам санитарии и гигиены.

2. Развитие интереса к кулинарии и профессии повар; развитию творческого воображения и эстетического восприятия в ходе приготовления блюд.

3. Воспитание трудолюбия, аккуратности; чувства взаимопомощи, привычки к чистоте, к трудолюбию, привитие навыков работы в команде.

Планируемые результаты:

1. Сформированное положительное отношение к труду и профессиональной деятельности;

2. Умение работать в команде;

3. Умеют и знают технологию приготовления блюд, умеют обрабатывать продукты, умеют правильно работать с кухонным инструментом и бытовой техникой.

4. Владеют необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённого оборудования;

Краткая характеристика участников программы.

Программа "Вкусные истории» рассчитана на 1 учебный год.

Целевая аудитория: Дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации (дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей; дети с ограниченными возможностями здоровья; дети, находящиеся в конфликте с законом); выпускники учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Программа строится на основе знаний возрастных, психолого - педагогических, физических особенностей детей 7-18 лет. В этом возрасте воспитанники могут включиться в учебно-профессиональную деятельность, что позволит сделать первые шаги на пути к профессиональному самоопределению. Очень важно в эти годы выявить и по мере возможностей развить те способности, на основе которых учащемуся можно было бы разумно и правильно осуществить выбор направления дальнейшего обучения и понять срез будущих профессий для более плотной к ним подготовки. Основным мотивом познавательной деятельности становится стремление приобрести профессию.

Перечень оборудования, технических средств, инструментов для проведения занятий:

- электроплита;
- мультиварка;
- хлебопечка;
- электродуховка;
- кухонный инвентарь – набор варочной посуды; разделочные доски; набор сковородок;
- столовая посуда;
- стол;
- холодильник;
- погружной блендер;

Оборудованием мастерской смогут пользоваться все группы без исключения. Группы оборудованы всем необходимым для проведения домашней академии, в рамках приготовления разнообразных блюд, с участие групп по 8 человек.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Тематический план

№ п/п	Тема	Кол-во занятий
1	Вводное занятие. Правила санитарии и техника безопасности. Оборудование, инвентарь, кухонная посуда.	1
2	Приготовление бутербродов холодных, бутербродов горячих, холодных закусок и салатов. Хлеб для бутербродов выпекаем сами, с использованием хлебопечки.	6
3	Тепловая обработка продуктов. Приготовление первых блюд.	8
4	Технология приготовления вторых блюд.	8
5	Изделия из теста.	9
6	Приготовление сладких блюд и напитков.	3
7	Заготовки впрок. С использованием кухонного комбайна, мультиварки.	6
8	Приготовление смузи.	4
9	Проведение Кулинарного конкурса – поединка среди групп	4
	Итого:	51

Занятия проводятся на сменах воспитателя по скользящему графику: в выходной день – практическое занятие (от 1,5 до 2 часов).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Правила санитарии и техника безопасности. Оборудование, инвентарь, кухонная посуда.

1.1. Теория. Ознакомление учащихся правилами личной гигиены и санитарией. Стехникой безопасности при работе с электроприборами и, с правилами поведения на занятиях. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Практика. Складывание салфеток.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

2. Приготовление бутербродов холодных, бутербродов горячих, холодных закусок и салатов. Хлеб для бутербродов выпекаем сами, с использованием хлебопечки.

2.1. Подготовка гастрономических продуктов перед приготовлением холодных блюд. Бутерброды, их разновидности, технология приготовления, оформление. Подготовка теста для выпечки хлеба, правила пользования хлебопечкой.

Теория. Значение холодных блюд в питании. Ознакомление с организацией рабочего места для проведения кулинарных работ. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд, разновидность

Практика. Выпекание хлеба. Приготовление бутербродов.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

2.2. Закуски из овощей и яиц. Варка яиц «в мешочек». Яйца с ветчиной на гренках.

Теория. Значение яиц в питании человека.

Практика. Варка яиц «в мешочек». Приготовление яиц с ветчиной на гренках.

Форма подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

2.3. Салаты и винегреты. Подготовка продуктов для салатов. Общие приёмы приготовления салатов. Заправки для салатов. Салат из белокочанной капусты.

Теория. Ознакомление учащихся с видами салатов, с видами заправок для салатов.

Технология приготовления салата из белокочанной капусты.

Практика. Приготовление салата из белокочанной капусты.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

2.4. Технология приготовления салата «Оливье». Приготовление майонеза в домашних условиях.

Теория. Технология приготовления салата «Оливье», технология приготовления майонеза, инструкция пользование блендера.

Практика. Приготовление салата «Оливье»

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

2.5. Приготовление салата «Винегрет», с использованием кухонного комбайна.

Теория. Технология приготовления салата «Винегрет» с использованием для нарезки овощей кухонный комбайн.

Практика: Приготовление салата «Винегрет»

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

2.6. Технология приготовления салата из курицы слоями.

Теория. Технология приготовления салата из курицы слоями.

Практика. Приготовление салата из курицы слоями.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое.

3. Тепловая обработка продуктов. Приготовление первых блюд.

3.1. Технология приготовления куриного супа с клецками.

Теория. Значения бульонов в питании человека, ознакомление воспитанников с технологией приготовления куриного бульона с клецками.

Практика. Приготовление куриного бульона с клецками.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.2. Приготовление супа пюре с гренками.

Теория. Значение супов пюре в питании человека, классификация супов, технология приготовления супов.

Практика. Приготовление куриного бульона.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.3. Приготовление супа с макаронными изделиями.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа с макаронными изделиями, с видами нарезки овощей.

Практика. Приготовление супа с макаронными изделиями.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.4. Приготовление супа с фрикадельками.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления супа.

Практика. Приготовление супа с фрикадельками.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.5. Приготовление щей по – уральски в мультиварке.

Теория. Ознакомление учащихся с видами щей, с технологией приготовления с использованием мультиварки, с видами нарезки овощей.

Практика. Приготовление щей по – уральски в мультиварке.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.6. Приготовление рассольника ленинградского с использованием мультиварки, кухонного комбайна для нарезки овощей.

Теория. Ознакомление учащихся с видами рассольников, технологией приготовлением рассольника, с видами нарезки овощей, умение использовать кухонный комбайн.

Практика. Приготовление рассольника ленинградского, рассольника домашнего. Использование бытовой техники.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.7. Приготовление солянки.

Теория. Ознакомление учащихся с видами солянок, с технологией приготовления, с видами нарезки продуктов.

Практика. Приготовление солянки.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

3.8. Приготовление окрошки. С использование комбайна для нарезки овощей.

Теория. Технология приготовления окрошки.

Практика. Приготовление окрошки.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4. Технология приготовления вторых блюд.

4.1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из птицы.

Жареные

бёдрышки с макаронными изделиями.

Теория. Технология приготовления блюда из мяса птиц.

Практика. Приготовление жареных бёдрышек с макаронными изделиями.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.2. Приготовление филе куриного запечённого с гречневой кашей (приготовление гречневой крупы в мультиварке).

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления запечённого куриного филе.

Практика. Приготовление запечённого куриного филе.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.3. Технология обработки сырья и приготовление фарша из курицы с использованием кухонного комбайна, с картофельным пюре.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления фарша и котлет из него.

Технология приготовления картофельного пюре.

Практика. Приготовление котлет и картофельного пюре.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы. Приготовление рыбы запечённой с овощами и сыром.

Теория. Значение рыбы в питании человека. Обработка рыбы.

Практика. Приготовление рыбы запечённой с картофелем.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.5. Технология приготовления рыбы в кляре.

Теория. Технология приготовления рыбы в кляре

Практика. Приготовление рыбы в кляре

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.6. Технология приготовления фарша из рыбы. Приготовление котлет рыбных.

Теория. Правила работы с мясорубкой. Технология приготовления фарша.

Практика. Приготовление котлет.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.7. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса. Приготовление гуляша с рисом отварным в мультиварке с овощами.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления гуляша, риса.

Знакомство с нарезкой мяса.

Практика. Приготовление гуляша, риса с овощами.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

4.8. Технология приготовления картофеля с морковью тушеные в сливках

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления картофеля с морковью тушеных в сливках.

Практика. Приготовление картофеля с морковью тушеных в сливках.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое

задание.

5. Изделия из теста.

5.1. Технология приготовления из пресного теста. Технология приготовления чебуреков.

Теория. Технология приготовления теста для чебуреков, фарша.

Практика. Приготовление чебуреков.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.2. Приготовление штруделя с яблоками с использованием хлебопечки.

Теория. Ознакомление воспитанников с видами теста, с видами начинок и с технологией

приготовления штруделя с использованием хлебопечки, мультиварки.

Практика. Приготовление штруделя с яблоками.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.3. Приготовление пиццы.

Теория. Ознакомление учащихся с видами теста, видами пицц. С технологией приготовления пиццы.

Практика. Приготовление пиццы.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.4. Приготовление капустного пирога.

Теория. Ознакомление учащихся с видами теста, с видами начинок для пирога. Технология приготовления капустного пирога.

Практика. Приготовление капустного пирога.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.5. Технология приготовления пирожков с разными начинками (яблоками, вареньем, с морковью, с картошкой, с капустой и т.д.) с использованием мультиварки.

Теория. Технология приготовления теста для пирожков.

Практика. Приготовление пирожков.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.6. Приготовление новомосковских плюшек.

Теория. Технология приготовления плюшек.

Практика. Приготовление плюшек.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.7. Технология приготовления блинов.

Теория. Технология приготовления блинного теста.

Практика. Приготовление блинов.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.8. Технология приготовления песочного пирога с творожно-сливочной начинкой с использованием погружного блендера.

Теория. Технология приготовления песочного теста.

Практика. Приготовление пирога.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

5.9. Технология приготовления кекса с орехами и сухофруктами в мультиварке.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления кекса с орехами и сухофруктами.

Практика. Приготовление кекса с орехами и сухофруктами.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание

6. Приготовление сладких блюд и напитков.

6.1. Технология приготовления компота из сухофруктов.

Теория. Технология приготовления компота.

Практика. Приготовление компота.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

6.2. Технология приготовления молочного коктейля с помощью погружного блендера.

Теория. Технология приготовления молочного коктейля.

Практика. Приготовление.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

6.3. Технология приготовления тропического коктейля.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления

Практика. Приготовление

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

7. Заготовки впрок. С использованием кухонного комбайна, мультиварки.

7.1. Технология приготовления икры из кабачков.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления икры из кабачков.

Практика. Приготовление икры из кабачков.

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

7.2. Технология приготовления борща на зиму.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления борща на зиму.

Практика. Приготовление борща на зиму.

Формы подведения итогов. Устный опрос, практическое задание.

7.4. Технология приготовления фасоли с овощами.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления фасоли с овощами.

Практика. Приготовление фасоли с овощами.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

7.5. Технология приготовления лечо.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления лечо.

Практика. Приготовление лечо.

Формы подведения итогов. Устный опрос, практическое задание.

7.6. Технология приготовления варенья из яблок.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления варенья из яблок.

Практика. Приготовление варенья из яблок.

Формы подведения итогов. Устный опрос, практическое задание

8. Приготовление смузи.

8.1. Технология приготовления фруктового смузи.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления фруктового смузи.

Практика. Приготовление фруктового смузи.

Формы подведения итогов. Устный опрос, практическое задание.

8.2. Технология приготовления оригинального смузи с гречей.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления оригинального смузи с гречей.

Практика. Приготовление

Формы подведения итогов. Устный опрос, педагогическое наблюдение, практическое задание.

8.3. Технология приготовления овощного смузи.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления овощного смузи.

Практика. Приготовление овощного смузи.

Формы подведения итогов. Педагогическое наблюдение, практическое задание.

8.4. Технология приготовления смузи из замороженных ягод.

Теория. Ознакомление учащихся с технологией приготовления смузи из замороженных ягод.

Практика. Приготовление смузи из замороженных ягод.

Формы подведения итогов. Устный опрос, практическое задание.

Итоги:

4 раза в год проводится Кулинарный конкурс-поединок среди групп.