

Муниципальное бюджетное учреждение  
дополнительного образования  
«Интеллектуальный центр «Ситис»  
МР Сунтарский улус (район)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ДО ИЦ «Ситис»  
Григорьева М.В.   
« 18 »  2020 г



СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УВР

Прокопьева Г.В. 

« 09 »  2020 г

Программа дополнительного образования

Уроки кулинарии «Вкусняшки»

Составитель программы:  
Данилова Т.И. воспитатель  
МБУ ДО ИЦ «Ситис»

Вилючан  
2020 г.

## Паспорт дополнительной общеобразовательной программы

Месяц реализации: с 01 октября – по 30 декабря

Полное наименование программы	Дополнительная образовательная программа по кулинарии кружка «Вкусняшки»
Направленность	Социально-педагогическая
Аннотация	Главная цель программы – научить вкусно, экономно, быстро и самостоятельно готовить в домашних условиях.
Автор, разработчик	Педагог дополнительного образования - Данилова Туяра Ивановна
Образовательное учреждение	МБУ ДО ИЦ «Ситис»
МО/МР. ГО	МР Сунтарский улус (район)
Адрес организации-исполнителя	С. Хордогой 3 км местность Аэропорт
Форма обучения	Дистанционное
Целевые группы	5-11 классы
Цели и задачи программы	Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
Срок реализации программы	Октябрь-декабрь
Вид программы	Адаптированная
Ссылка на программу	SITIS. moy. su

Главная цель программы – научить вкусно, экономно, быстро и самостоятельно готовить в домашних условиях.

Цель программы:

Формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания

Задачи программы:

1. Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей.
2. Сформировать умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приемы экономичного приготовления.
3. Воспитать познавательную активность, самостоятельность и творчество учащихся.
4. Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
5. Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.

Санитарно-гигиенические требования.

1. Пищу готовить в специальной одежде. Ногти должны быть острижены, руки тщательно вымыты, волосы спрятаны под косынку или шапочку.
2. Для приготовления пищи использовать только свежие продукты.
3. До тепловой обработки продукты тщательно промыть, очистить и нарезать.
4. Нельзя использовать для приготовления пищи посуду с поврежденной эмалью и отбитыми краями.
5. продукты и готовые блюда хранить закрытыми и не дольше установленного срока.
6. Скоропортящиеся продукты хранить в холодильнике на специально отведенных местах.
7. Нельзя употреблять в пищу несвежие и с истекшим сроком хранения продукты. Это может привести к тяжелым формам отравления.

ТБ при работе.

1. Установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.

2. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
3. Включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом братья только за корпус вилки.
4. По окончании работы выключить электроприбор.
5. На сковороду с горячим жиром продукты класть осторожно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками.
7. Не пользоваться посудой с деформированным дном и сломанными ручками
8. Передавать нож (или вилку) ручкой вперед.

	Класс	Тема занятия	Примечания
1	5-6	<p>1. Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.</p> <p>2. Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни.</p> <p>3. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салаты</p> <p>4. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.</p> <p>5. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.</p> <p>6. Блюда французской кухни. Приготовление канапе.</p> <p>7. Урок-соревнование «Завтрак для малыша»</p>	
2	7-8	<p>1. Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии.</p>	

		<p>Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни.</p> <p>2. Блендер. Приготовление смузи.</p> <p>3. Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Приготовление яиц фаршированных. Украшения из яиц.</p> <p>4. Десерты. Капкейки.</p> <p>5. Миксер. Домашнее мороженое.</p> <p>6. Фаршированные сушки в микроволновке.</p> <p>7. Урок-соревнование «Воскресный завтрак»</p>	
3	9-11	<p>1. Вводное занятие. Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.</p> <p>2. Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.</p> <p>3. Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов.</p> <p>4. Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных овощей</p> <p>5. Конкурс «Салат-мечта»</p> <p>6. Запеканка из макарон</p> <p>7. «Быстро и вкусно» игра-конкурс</p>	
4			