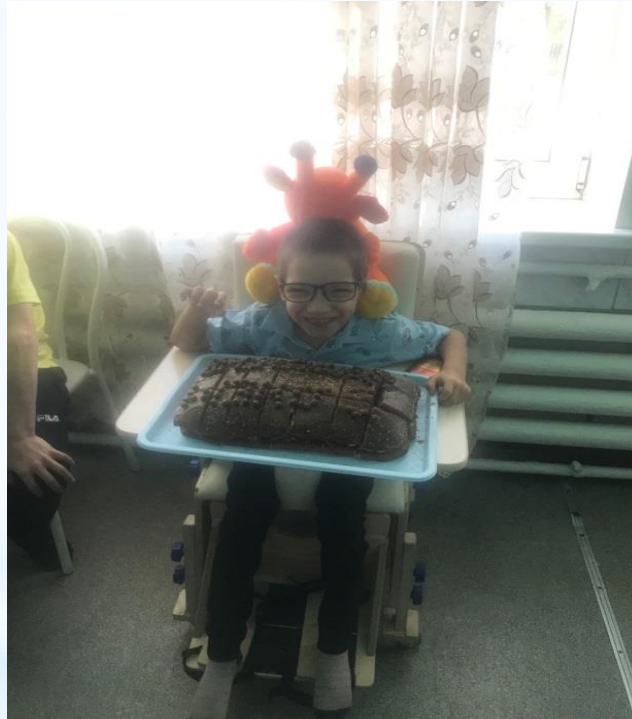




**Уклад проб и практик дополнительного
образования воспитанников,
способствующий успешной подготовки к
самостоятельной жизни
(на примере объединения «Азбука кухни»)**

Проблема:

Дети не включены в актуальные практики собственного жизнеобеспечения.



Глобальная цель:

введение в уклад жизни учреждения актуальных практик для детей собственного жизнеобеспечения, способствующих социальной адаптации воспитанников.

Локальная цель:

организовать коллективно-творческие дела: конкурсы кулинарного мастерства, праздники, индивидуальные занятия, викторины, «круглые столы», выставки, ярмарки, проекты детского дома: «День рождения», «Социальная комната», «Успех», через основы кулинарии с применением знаний, умений и навыков на практике.

Задачи:

- научить воспитанников готовить различные блюда;
- реализовать календарно-тематический план в рамках программы дополнительного образования;
- создать видеоролик о приготовлении пищи.

Программа рассчитана на два года обучения – 144 учебных часа. 36 учебных недель (сентябрь-май). Годовой курс программы рассчитан на 72 часа (70 часов групповых занятий + 2 часа на выполнение индивидуального задания).

Для отслеживания результативности образовательного процесса используются следующие виды контроля:

- текущий (январь учебного года),
- итоговый (май учебного года).



Учебно-тематическое планирование на 2021-2022 учебный год

№	Содержание	Количество часов			
		Всего	теория	пра ктик а	индиви дуальн ая работа
1	Организационный сбор. Введение в программу. Значение питания в жизни человека. Активное слушание. Знакомство и составление меню.	4	2	2	
2	Новые кулинарные термины (работа с тетрадью) «Маленькие хитрости». Оформление тетради, запись терминов.	4	4	-	
3	Место приготовления пищи, оборудование, правила санитарии. Изготовление дощечек, пошив спецодежды. Активное слушание. Подготовка специальной одежды. Практическое занятие в рамках социального проекта.	5	3	2	
4	Технология, хранение и приготовление пищи. Активное слушание. Знакомство с технологическими картами	6	3	3	
5	Правила техники безопасности при приготовлении пищи. Знакомство с инструктажем. Подготовка посуды и инвентаря.	3	2	1	
6	Заготовка овощей впрок. Консервирование помидоров. Оладьи из кабачков. Запись технологической карты. Консервирование. Практическое занятие.	8	4	4	
7	Консервирование огурцов. Запись технологической карты. Консервирование.	6	3	3	
8	Варка варенья. Приготовления кабачкового варенья. Шарлотка с яблоками. Практическая деятельность при приготовлении варенья. В рамках социального проекта.	6	3	3	
9	Засолка капусты. Практическая работа.	5	2	3	
10	Приготовление холодной закуски – винегрет. Варка, нарезка овощей.	4	2	2	
11	Выпечка эклеров. Приготовление теста, начинки. Выпечка.	4	2	2	
12	Приготовление салатов: «Оливье», «Мимоза», салат с «Крабовыми палочками». Составление технологической карты. Нарезка овощей.	6	2	4	
13	Этикет за столом. Сервировка стола к чаю. Чаепитие	4	2	2	
14	Бутерброды. Канапе из хлеба с сельдью Гренки с чесноком. Практическое приготовление. Украшение в рамках социального проекта.	5	2	3	
15	Подготовка презентации создания блюда.				2
	Итого первой год обучения	72	36	34	2

Учебно-тематический план на 2022-2023 учебный год

1	Знакомство с кляром, его видами. Обработка рыбы, изготовление кляра. Дегустация.	4	2	2	
2	Сервировка праздничного стола. Составление праздничного меню. Сервировка стола. Подготовка развлекательной программы.	4	2	2	
3	Разнообразие первых блюд. Бульон. Запись технологии. Приготовление бульона.	4	2	2	
4	Супы. Приготовление супа. Дегустация.	4	2	2	
5	Борщ. Приготовление борща. Применение специй. Оформление.	4	2	2	
6	Вторые блюда. Рыба жареная в сухарях. Технология приготовления блюд в рамках социального проекта. Дегустация.	4	2	2	
7	Гарнир. Картофельное пюре. Технология приготовления блюд в рамках социального проекта. Дегустация	4	1	3	
8	Крупы. Рис отварной. Технология приготовления блюд. Дегустация.	3	2	1	
9	Каши. Гречка отварная. Технология приготовления блюд. Дегустация.	4	3	1	
10	Приготовление теста. Рецепты приготовления пресного теста.	3	2	1	
11	Тесто дрожжевое, хлебное. Выпечка булочек. Блюда из чёрствого хлеба. Замес дрожжевого теста. Выпечка.	3	1	2	
12	Тесто пельменное. Замес теста. Формирование галушек.	4	2	2	
13	Вареники. Замес теста. Лепка вареников	4	1	3	
14	Национальные особенности питания. Викторина. Викторина.	4	1	3	
15	Горячие напитки. Заваривание чая. Приготовление кофе, какао.	4	2	2	
16	Конкурс «Хозяюшка». Участие в конкурсных заданиях.	5	2	3	
17	Украшение блюд. Работа в тетради. Проектирование эскиза. Защита проекта. Оформление блюда	4	2	2	
18	Составление рецептов собственного блюда.	2	1	1	
19	Интеллектуальная игра «Поле чудес по правильному питанию».	1	-	1	
20	Подготовка проектов. Защита проекта. Приготовление блюд в рамках социального проекта.	3	1	0	2
	Итого второй год обучения	72	33	37	2
Всего по программе:		144	69	71	4

Направления работы:

Познавательное:

1. ознакомить детей с историей кулинарии, традициями кухни народов России;
2. обучить основным навыкам приготовления пищи и технологическим умениям работы с продуктами;
3. сформировать навыки культуры пищи и эстетики оформления блюд.

Развивающее:

- 1.развить бытовое мышление, творческие способности, воображение, память.
- 2.развивать пытливость ума, используя для решения задач различные источники информации.

Воспитательное:

- 1.воспитать трудолюбие, дружелюбие, умение оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, эстетических ценностей;
- 2.воспитывать навыки согласования и координации деятельности с другими участниками.

Методы:

Устный: словесные –
объяснение, рассказ,
беседа, инструктаж

Репродуктивный:
демонстрация приемов
работы с последующим
повторением
воспитанников в форме
упражнений

Эвристический:
подготовка новых
рецептов

Практический:
изготовление блюд,
консервирование

Наглядный:
демонстрационные –
демонстрация
изобразительных
пособий, блюд

Плановый:

- выбор и замена
продуктов в
соответствии с
имеющимися,
- работа с проектами



**Метод стимулирования
и мотивации:**
подготовка к
праздникам, участие в
конкурсах, угощение
именинников и гостей

Методы контроля: пробы,
индивидуальные занятия,
викторины, «круглые
столы», выставки,
ярмарки.

Актуальное практическое применение полученных знаний умений и навыков проходит через:

Практика во время занятий по программе «Азбука кухни» воспитанники 1-7 классов (72 часа за 1 года обучения)

Проект «Социальная комната» (воспитанники 8-11 классов, выпускники по 3-х стороннему соглашению) (342 часа)

Проект «День рождения» воспитанники 1-11 классов (48 часов)

Традиционные мероприятия, праздники (воспитанники 1-11 классов) (7 часов)

Профориентация (1-11 классы) (144 часа)



Ожидаемые результаты краткосрочные:

«Азбука кухни»

1. Знают историю кулинарии, виды блюд, правила подачи блюд.
 2. Применяют на практике навыки и технологии работы приготовления пищи, знают пищевую ценность овощей .
 3. Знают способы приготовления и оформления блюд, эстетические нормы поведения за столом.
 4. развито бытовое мышление, творческие способности, воображение, память.
 5. используют для решения поставленных задач различные источники информации.
 6. воспитано трудолюбие, дружелюбие, умение оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, эстетических ценностей.
 7. Приобретут навыки согласования и координации деятельности с другими участниками.
- Знают правила по техники безопасности при кулинарных работах.
- Знают санитарно-гигиенические требования.

**по каждой образовательной программе ДО они свои.*



Ожидаемые результаты долгосрочные:

- Успешная профориентация, подготовка к самостоятельной жизни;
- 100% занятость в дополнительном образовании воспитанников в учреждении;
- Самореализация воспитанников через умение готовить
- Отсутствие конфликтных ситуаций и правонарушений
- Сформированы коммуникативные навыки:
(Поддерживать разговор, Умение слушать, Умение установить контакт, Умение аргументировать и высказывать точку своего зрения, умение прийти к компромиссному решению)



Приобретенные теоретические и практические знания в рамках программы дополнительного образования

Отсутствие иждивенческой позиции:

Мотивация к труду

- Умение планировать
- Рассчитывать
- на себя и свои силы
- Умение обслуживать себя
- Быть самостоятельными

Внешняя

Внутренняя

Моральная

Материальная

Самоуважение

Возможность обучения и развития

Психологический климат в коллективе

Поощрения

Возможность самореализации

Удовлетворение от выполненной работы

Признание детей и взрослых

Ответственность за выполненную работу

Саморазвитие

**Структура дополнительного образования
в детском доме, способствующая
успешной профориентации и
социализации**

«Азбука кухни»

**Ачинский
торгово-
экономический
колледж: повар,
помощник повара
–
3 выпускника**

**«Искусство
фотографии»**

**Индивидуальное
предпринимательство,
блоггерство -
5 воспитанников**

«Умелые ручки»

**Ачинский
торгово-
экономический
колледж: швея
– 1 выпускник**

Деятельностно-преимствнная технология
уклада проб и практик для своевременного
взросления и подготовки к самостоятельной
жизни

Через объединения дополнительного
образования детского дома

Воспитательные программы
«Семья», «Этикет и общение»,
«Патриотическое воспитание», «Клуб Лидер»,
«Здоровье сбережение»

Социальные
проекты

«Успех»

«День
рождения»

«Социальная
комната»

Постинтернатное
сопровождение