

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ
АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ
СВОБОДНЕНСКИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ (КОРРЕКЦИОННЫЙ) ДЕТСКИЙ ДОМ

П Р И К А З

21.08.2023

№ 141

г. Свободный

Об утверждении Программы
«Поварское и кондитерское дело»

В связи с реализацией комплекса мер «Новые возможности»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить программу работы «Поварское и кондитерское дело» (далее – Программа), реализуемую на базе отделения помощи женщинам в трудной жизненной ситуации.
2. Назначить ответственным лицом за проведение занятий по Программе специалиста по социальной работе М.П. Маланчук.
3. Утвердить форму журнала контроля проведенных занятий по Программе (Приложение 1).
4. Контроль выполнения данного приказа возложить на заведующего филиалом И.В. Кареба.

Директор

Е.В. Смердова

С приказом ознакомлены:


_____ И.В. Кареба


_____ М.П. Маланчук

Журнал учета занятий

№ п/п	Ф.И.О.	Дата проведения	Тема занятия



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАУСО АО «Свободненский
специальный (коррекционный) детский
дом»

Е.В. Смердова

«21» августа 2023 года

Приказ № 141 от 21.08.2023

**Программа по социализации
«Поварское и кондитерское дело»**

Свободный, 2023

Пояснительная записка

Актуальность

Занятия по программе «Поварское и кондитерское» направлены на практическую подготовку женщин к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития женщин.

Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у женщин необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, приготовления разнообразной и здоровой пищи, навыки эстетического оформления и подачи блюд, что положительно скажется на их дальнейшей самостоятельной жизни. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми и развитию художественного вкуса.

В зависимости от задач занятий и оснащенности кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные (бригадные), так и индивидуальные (выполнение женщинами всех операций под руководством специалиста по социальной работе). На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком, огнем.

Участники программы:

Женщины от 18 лет.

Цель программы: подготовить женщин к овладению элементарными практическими навыками приготовления здоровой пищи, воспитать гражданскую компетенцию в области кулинарного искусства, прививать первоначально жизненно необходимые знания и умения вести домашнее хозяйство.

Задачи программы:

1. Расширять знания нравственного поведения, норм этики в ближайшем семейном окружении в обществе.
2. Расширить знания у женщин в кулинарии.
3. Познакомить женщин с особенностями национальной кухни, искусством оформления блюд.
4. Формировать у каждой женщины правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи.

5. Воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементы трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношения к домашнему труду; развития обоняния, осязания, ловкости, скорости; внимания, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Методы и формы работы:

- Сюжетно-ролевая игра;
- Мастер-класс;
- Демонстрация учебных видеоматериалов;
- Индивидуальное занятие;
- Деловая игра;
- Практическое занятие;
- Интегрированное занятие;
- Конкурс;
- Интеллектуальная игра.

Этапы реализации программы:

1. Диагностический этап.

Выявляет ценностные ориентации, интересы, потребности женщин, знания и умения, полученные ранее.

2. Стартово-мотивационный этап.

Предполагает пробное включение женщин в данную деятельность с обязательным выполнением условий добровольности.

3. Содержательно-деятельностный этап.

Обеспечивает возможности для самореализации женщин. В этот период существенным является органическое сочетание просветительской работы в области социализации.

Содержание программы:

Содержание	Цели и задачи	Форма проведения
«Кулинарное искусство»	Расширять и обогащать знания воспитанников о значении продуктов питания для здоровья человека, о необходимости правильного выбора продуктов. Закрепить правила техники безопасности. Познакомить с правилами сервировки стола и нормами этикета.	1. <u>Беседа на тему:</u> «Техника безопасности на кухне»
		2. <u>Беседа на тему:</u> «Требования санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи»
		3. <u>Лекция-беседа:</u> «Правила при выборе продуктов питания. Особенности и их значение» <u>Практическое занятие:</u> Складывание салфеток разными способами
		4. <u>Занятие на тему:</u> «Сервировка стола». <u>Практическое занятие</u> Сервировка стола
«Украинская кухня»	Познакомить девочек с историей и традициями украинской кухни, ее характерными особенностями и традиционными блюдами. Рассказать технологию приготовления данных блюд, о пищевой ценности продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий украинской кухни.	1. <u>Практическое занятие:</u> «Суп с галушками»
		2. <u>Мастер-класс:</u> «Холодец»
		3. <u>Практическое занятие:</u> «Котлеты по-киевски»
		4. <u>Практическое занятие:</u> «Вареники»

«Японская кухня»	Познакомить с многовековой историей, традициями и обычаями японской кухни. Рассказать о философском отношении японцев к пище, о важности соевого соуса, без которого нельзя приготовить не одно японское блюдо. Познакомить детей с церемонией чаепития.	1. <u>Мастер-класс:</u> «Роллы»
		2. <u>Интегрированное занятие</u> «Чираши суши»
		3. <u>Практическое занятие:</u> «Суши»
		4. <u>Практическое занятие:</u> «Тэмпура из креветок с овощами»
«Кавказская кухня»	Познакомить с историей и традициями Кавказа. Отличительными особенностями и простотой приготовления Кавказских блюд. Обилие специй, трав, ароматная выпечка, много мяса, острые и пряные соусы – отличительные элементы Кавказской кухни.	1. <u>Практическое занятие:</u> грузинское блюдо Суп «Харчо»
		2. <u>Интегрированное занятие</u> «Дагестанское Чуду»
		3. <u>Практическое занятие:</u> дагестанское блюдо «Хинкал» (аварский)
		4. <u>Практическое занятие:</u> блюдо карачаевцев и болгарцев «Хычины» с сыром и картошкой
«Казахская кухня»	Познакомить детей с историей и развитием казахской кухни, ее особенностями в технологии приготовления блюд. Рассказать о значении названия блюд и традициях приема пищи, о развитии полуфабрикатов (в соленом и вяленом виде) для хранения продуктов из мяса и молока.	1. <u>Практическое занятие с использованием ИКТ:</u> «Бешбармак»
		2. <u>Интегрированное занятие</u> «Лепешки Ак-Нак»
		3. <u>Практическое занятие:</u> «Куырдак»
		4. <u>Практическое занятие:</u> «Баурсаки»

«Татарская кухня»	Познакомить детей с особенностями татарской кухни, ее разнообразием в выпечке из разных видов теста, широким разнообразием начинок и оформлением изделия из выпечки. Развивать интерес к национальным традициям.	1. <u>Практическое занятие:</u> «Гуляш по-татарски»
		2. Мастер-класс: «Тунтерма» (омлет)
		3. <u>Практическое занятие:</u> «Кайнары»
		4. <u>Практическое занятие:</u> «Чак-чак»
«Русская кухня»	Вместе с детьми провести исследование главных блюд традиционной русской кухни (характеристика сырья, пищевой и энергетической ценности блюд, тепловая обработка мяса, оформление и подача блюд). Проанализировать требования к качеству и технологическому процессу приготовления пищи.	1. <u>Практическое занятие:</u> «Борщ»
		2. Занятие с использованием ИКТ «Кулебяка»
		3. <u>Практическое занятие:</u> «Сырники»
		4. <u>Практическое занятие:</u> «Блинчики», «Кисель»
«Вегетарианская кухня»	Познакомить воспитанниц еще с одним стилем питания, это вегетарианская кухня. Рассказать о разнообразии использования растительных продуктов и отказа от продуктов	1. <u>Практическое занятие:</u> «Окрошка»
		2. Мастер-класс «Салат Цезарь»
		3. <u>Практическое занятие:</u> салат из овощей «Винегрет»

	животного происхождения. Рассказать о полезных свойствах на здоровье человека и о традиционных способах приготовления. Мотивировать девочек на здоровое питание.	4. <u>Практическое занятие:</u> «Картофель с овощами в горшочках»
«Мастерство оформления блюд»	Познакомить детей с популярным, в последнее время, искусством «Карвинг», резьбой из овощей и фруктов для украшения праздничных блюд;развивать в детях любовь к искусству, творческое воображение и художественный вкус.	1.«Карвинг» из овощей и фруктов <u>Практическое занятие:</u> украшение из овощей
		2.Мастер-класс: оформление мясной нарезки «Хризантема»
		3. Оформление детских блюд <u>Практическое занятие:</u> украшение блюда для ребенка
		4.Оформление праздничного стола <u>Практическое занятие:</u> украшение блюд на праздничный стол

Ожидаемые результаты:

Ожидаемыми результатами реализации данной программы будут являться:

- приобретение и практическое использование женщинами группы знаний, умений и навыков в постинтернатный период социальной адаптации;
- приобретение уверенности в будущем жизнеустройстве;
- искоренение иждивенческих наклонностей;
- расширение круга социальных коммуникаций;
- приобретение умения адекватно оценивать результаты труда.

Ожидаемые результаты освоения программы отражают совокупную характеристику готовности женщин к самостоятельной жизни и социальной адаптации в обществе.

Министерство социальной защиты населения Амурской области
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ**
**«СВОБОДНЕНСКИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ (КОРРЕКЦИОННЫЙ) ДЕТСКИЙ
ДОМ»**
(ГАУСО АО «Свободненский специальный (коррекционный) детский дом»)

Журнал учета занятий



