

«УТВЕРЖДАЮ»
директор КУ ВО «Панинский СРЦДН»
Е.В. Уразова
« 09 » 2025 г.

**Казенное учреждение Воронежской области
«Панинский социально – реабилитационный центр
для несовершеннолетних»**

Кружок «Хозяюшка»

Срок реализации: 1 год

Форма: воспитательный час.

Вид деятельности: познавательно – игровая.

Направление воспитания: социально-педагогическое.

Составил:

воспитатель Семенихина А.В.

воспитатель Вавакина О.Б.

396180 Воронежская область
Панинский район
п. Перелешино
Ул. 50 лет Октября, дом 9 г
8(47344) 3-85-86

2025год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в современном российском обществе реализуется, в основном, в детских домах, которые остаются основными социальными институтами, обеспечивающими воспитательный процесс и подготовку детей к жизни в обществе. Учитывая особый образ жизни в детском доме, который культивирует в детях такие качества, как беспомощность, потребительство, приспособленчество, возникла необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирования у них определенных социальных знаний, умений, навыков.

По статистическим данным на вопрос о трудностях, возникающих перед выпускниками детских домов, 25% детей ответили, что это неумение готовить, самостоятельно распределять имеющиеся средства для проживания, устраивать быт. Поэтому, организация занятий по кулинарии, поможет подготовить детей-сирот к преодолению трудностей социализации.

Программа «Хозяюшка» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, подготовить праздничный стол, хорошо и правильно сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с воспитанниками. Так как их ориентация в окружающем мире затруднена, для успешной социализации воспитанников работа с детьми в нашем детском доме ведется с первых дней поступления ребенка в детский дом и на протяжении всего времени проживания в учреждении общественного воспитания.

Образовательная программа «Хозяюшка» направлена на оказание дополнительной помощи воспитанникам детского дома в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей-сирот, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников.

Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности и применения в быту.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из детского дома.

Отличительной особенностью программы «Хозяюшка» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить воспитанникам почитаемые традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней.

Программа ориентирована на воспитанников 8-14 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Цель и задачи программы.

ЦЕЛЬ: подготовка детей к самостоятельной жизни, расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у воспитанников компетенций в области технологии как часть национальной ; социальная адаптация детей детских домов и интеграция их в общество.

Задачи:

Обучающие:

расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления национальных блюд, их подаче и сервировке стола.

ознакомить с профессией повара и пути их получения.

обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

развивать эстетический вкус учащихся.

расширение знаний в технологии приготовления блюд.

развивать память, логическое мышление, внимание, мелкую моторику пальцев рук.

Воспитывающие:

сформировать компетентность в области национальной кухни.

привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам.

воспитать трудолюбие и культуру труда.

Продолжительность учебного часа- 30 минут.

Воспитанники изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся с историей, обычаями и традициями

национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола;

смогут самостоятельно готовить простые блюда по рецептам, а также смогут сотрудничать в коллективе.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого воспитанника, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№	Название разделов	Количество часов		
		всего	теория	практика
1	Вводное занятие	1	1	
2	Гигиена приготовления пищи	1	0,5	0,5
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	1	1	
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	1	0,5	0,5
5	Первичная обработка овощей.	1		1
6	Холодные блюда и закуски.	1		1
7	Салаты.	1		1
8	Первые блюда.	1		1
9	Изделия из круп.	1		1
10	Овощные гарниры.	1		1
11	Изделия из теста.	1	1	
12	Сладкие блюда и напитки.	1	1	
13	Овощные оладьи.	1		1
14	Русские блины.	1		1
15	Пирог с яблоками.	1		1
16	Искусство чайного стола.	1		1
17	Закрепление пройденного материала	1		1
18	Итоговое занятие	1		1
	Итого	18	5	13

№	Тема	Содержание теоретического материала	Практическая часть
1.	Вводное занятие	Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода).	Режим питания ребенка. Меню.
2.	Гигиена приготовления пищи.	Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
3.	Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.	Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи
4.	Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.
5.	Первичная обработка овощей.	Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов.	Очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.
6.	Холодные блюда и закуски.	Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение	Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с

		сельди. Украшения из овощей и яиц.	гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.
7.	Салаты.	Виды салатов. История происхождения салата Оливье.	Приготовление салатов «Оливье», «Селедка под шубой», оформление блюда.
8.	Первые блюда.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.	Приготовление супа из свежих овощей.
9.	Изделия из круп.	Питательная ценность круп, обработка, способы приготовления различных каш. Изделия из круп.	Приготовление крупяных биточков, каши рисовой молочной с тыквой и каши рассыпчатой.
10.	Овощные гарниры.	Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.	Приготовление картофельного пюре, картофеля жареного .
11.	Изделия из теста.	Виды теста. Способы приготовления теста.	Приготовление дрожжевого теста и закрытого пирога с яблоками, булок с корицей.
12.	Сладкие блюда и напитки.	Значение и вкусовые качества сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компота, киселя, желе, мусса). Горячие и холодные напитки. Способы приготовления горячих напитков.	Приготовление киселя или желе из клюквы, кофе с молоком.

13	Овощные оладьи	Сырьё. Правила обработки овощей. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Их особенность. Подача и оформление.	Приготовление блюд из овощей.
14.	Русские блины.	Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста для блинов.	Приготовление теста для блинов. Выпечки блинов, блинчиков.
15.	Пирог с яблоками	Рассказать детям о различных видах теста, о различных способах приготовления теста.	Очистка и нарезка яблок для пирога.
16.	Искусство чайного стола.	Способы заваривания чая. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	Сервировка стола к чаю. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.
17.	Закрепление пройденного материала	Техника безопасности на кухне во время занятия по кулинарии. Гигиена приготовления пищи. Сервировка стола. Национальные блюда.	Приготовление наиболее понравившихся блюд.
18.	Итоговое занятие		Закрепить знания, умения, навыки,

Список используемой литературы

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
4. Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003
5. Иванова Н.П., Бобылева И.А., Заводилкина О.В., Рыбинский Г.М. возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991
6. Иконников Г.Г. Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр, 1998
7. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
8. Новоженев Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Общественное питание.
9. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
10. Национальная и зарубежная кухня. Похлебкин В.В
11. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
12. Практический материал к урокам СБО. С.А. Львова – М.: Владос, 2005.
13. Тесто в будни и праздники вместе с детьми. М.И.Сахарова. – М.: Астрель 2002.
14. Кулинарные рецепты. Т.И. Шимановская.-М.: Росмэн 2002

Календарный учебно-тематический план
к программе: **Хозяюшка**

на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Дата	Тема	Цель	Всего часов	В том числе	
					теория	практика
1		Вводное занятие	Познакомите детей со значением питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Рассказать о режиме питания ребенка. Меню.	1	1	
2		Гигиена приготовления пищи.	Учить содержать в чистоте кухню и инвентарь. Учить соблюдать правила личной гигиены во время приготовления пищи. Воспитывать аккуратность и самоконтроль.	1	0,5	0,5
3		Техника безопасности на занятиях по кулинарии	Учить детей правилам пользования нагревательными приборами. Правилам обращения с режущими инструментами. Правилам обращения с горячей посудой и продуктами.	1	1	
4		Сервировка стола. Правила поведения за столом.	Учить воспитанников сервировке стола к завтраку, обеду, ужину, чаю.	1	0,5	0,5

			Учить правилам поведения за столом.			
5		Первичная обработка овощей	Учить сортировать овощи, мыть, чистить, нарезать различными способами.	1		1
6		Холодные блюда и закуски. Приготовление	Значение холодных блюд в питании. Учить детей технологии приготовления салата «витаминный».	1		1
7		Салаты	Учить технологии приготовления салата «Оливье», «Селедка под шубой»	1		1
8		Первые блюда	Значение первых блюд в питании. Учить технологии приготовления супа «Борщ».	1		1
9		Изделия из круп	Учить способам обработки круп, приготовлению различных каш. Учить технологии приготовления каши рассыпчатой.	1		1
10		Овощные гарниры	Учить технологии приготовления жареного картофеля	1		1

--	--	--	--	--	--	--

11		Изделия из теста.	Рассказать детям о различных видах теста, о различных способах приготовления теста.	1	1	
12		Сладкие блюда и напитки	Учить технологии приготовления компота, киселя, желе.	1		1
13		Овощные оладьи	Учить технологии приготовления овощных оладьев	1		1
14		Русские блины	Учить технологии приготовления теста для блинов, выпекания блинов.	1		1
15.		Пирог с яблоками	Рассказать детям о различных видах теста, о различных способах приготовления теста. Очистка и нарезка яблок для пирога.	1		1
16		Искусство чайного стола	Учить способам заваривания чая, правилам подачи горячих напитков. Изучение столовых приборов и правил пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.	1		1

17		Закрепление пройденного материала	Закрепить знания по технике безопасности на кухне во время занятия по кулинарии, гигиене приготовления пищи, сервировка стола. Национальные блюда.	1		1
18		Итоговое занятие:	Закрепить знания, умения и навыки по приготовлению пищи, по украшению блюд, по сервировке стола.	1		1