



Департамент образования Ивановской области
**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
Кинешемский колледж индустрии питания и торговли

155815, Ивановская область, г.Кинешма, ул.Щорса, д.1к. Телефон 2-26-88, e-mail:
pu13kin@yandex.ru

Одобрено методическим
советом

Протокол № 4 от
«19» 11 2021 г.

Утверждаю:

Директор ОГБПОУ
Кинешемский колледж
индустрии питания и торговли
Г.С. Чумаченко



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**
«Доброе сердце»
(социальная проффорентационная направленность)
Срок обучения -1год

Автор: Чернова Ольга Николаевна
Мастер производственного обучения
ОГБПОУ ККИП и Т.

Кинешма 2021

1. Комплекс основных характеристик программы.

1.1. Пояснительная записка

Направленность программы «Доброе сердце» является программой социализации детей оставшихся без попечения родителей и сирот профессиональной ориентации воспитанников Кинешемского детского дома вовлеченности в профессию обучающихся имеющих статус (ребёнок сирота) Через подготовку и проведение обучающих мастер классов для воспитанников детского дома.

Темы мастер-классов разработаны на основе программы кулинарии детского дома

Актуальность программы обуславливается потребностью социальной адаптации определённой группы воспитанников и обучающихся

От того, как происходит это взаимодействие в стихийной, относительно направляемой и относительно социально контролируемой социализации, во многом зависит само изменение человека на протяжении его жизни, и в целом – его социализированность. Социализированность рассматривается как усвоение человеком установок, ценностей, способов мышления и других личностных

качеств, которые будут характеризовать его на следующей стадии развития. Анализ жизнедеятельности выпускников детского дома показывает, что у них имеется недостаточная готовность к выходу в самостоятельную жизнь:

- не сформированы некоторые необходимые жизненные навыки практического и материального порядка;
- есть существенные трудности в общении с окружающими;
- неумение противостоять асоциальным явлениям;
- затруднения в построении своей семьи и личной жизни.

Отмеченные особенности в жизненном становлении детей нацеливают на внесение необходимых педагогических корректив в условия жизни, содержания и формы воспитательной работы в детском доме.

Детский дом для наших детей становится основной моделью социального мира, и от того, как будет построен процесс воспитания, зависит приобретение социального опыта детьми, основ человеческих взаимоотношений, умений и навыков обеспечения личной жизни и деятельности.

Деятельность имеющих статус проявляется в учебе, в различных видах трудовой деятельности, в организации своего свободного времени, в выполнении общественных нагрузок, в поведении в школе, детском доме, общественных местах, а также в умении применить культурно – гигиенические навыки.

Таким образом социализация детей сирот – это сложный процесс, который затрагивает все стороны деятельности воспитанников.

Это и способствовало выбору темы нашего исследования «Социализация детей – сирот в условиях детского дома»

Педагогическая целесообразность программы «Доброе сердце» объясняется формированием личной самодостаточности детей имеющих статус через профессиональное мастерство. Целый ряд специальных заданий на наблюдение, сравнение, домысливание, фантазирование служат для достижения этого. Программа направлена на то, чтобы через труд и кулинарные навыки приобщить детей и студентов к жизни в коллективе и умении строить отношения с окружающими.

Адресат программы. Программа «Доброе сердце» адресована возрастной группе от 11-до 18лет. Дети этого возраста способны на высоком уровне усваивать разнообразную информацию. Учитывая возраст детей и новизну материала, для успешного освоения программы занятия в группе должны сочетаться с индивидуальной помощью педагога каждому ребенку. Практика показала, что оптимальное количество детей в группе должно быть не более 10 человек. В объединение принимаются воспитанники детского дома и студенты колледжа. Состав групп - постоянный.

Срок реализации данной программы – 1 года

1.2. Цель и задачи программы

Цель: способствовать формированию социально — значимых качеств личности воспитанника (освоение и реализация необходимых форм социального поведения в условиях семьи и гражданского общества, достижения максимально доступного уровня жизненной компетенции) необходимых ему для успешной социализации.

Задачи:

1. Формировать основы трудовой деятельности и коммуникативные способности.
2. Расширять знания, умения и навыки по приготовлению пищи, особенностях кулинарной обработки.
3. Развивать эстетический вкус , творческие способности.
4. Прививать чувство национального достоинства к истокам русской культуры и семейным традициям.
5. Учащимся возможность проявить себя и добиться успеха;
6. Способность реализовать компетентность в области приготовления пищи.
7. Развитие интереса к кулинарному искусству и профессиональной деятельности

- **научить** выполнять композиции из овощей и фруктов;
- **дать**
- **развитие** интереса к искусству карвинга;
- **расширить** кругозор учащихся.

Основные формы и методы работы:

Для достижения поставленных целей предусматривается отбор основных форм и методов совместной деятельности преподавателя и учащихся. В связи с этим в программе используются следующие формы работы:

- индивидуальная,
- коллективная,
- творческие задания,
- фото-отчет с творческими упражнениями.

Основные методы обучения:

- **преподавания:** объяснительный, информационно-сообщающий, иллюстративный;
- **обучения:** репродуктивный, частично-поисковый, исполнительский;
- **воспитания:** упражнения, убеждения, личный пример.

Средства обучения:

- вырезки из журналов, дискеты, видеокассеты;
- методические пособия и книги по искусству карвинга;
- инструменты и материалы к занятиям;
- готовые проекты мастеров карвинга.

Психологическое обеспечение программы.

Психологическое обеспечение программы включает в себя следующие компоненты:

- создание комфортной, доброжелательной атмосферы на занятиях,
- применение индивидуальных, групповых форм обучения,
- формирование знаний учащихся на разных психологических уровнях,
- развитие творческого воображения учащихся в практической и творческой деятельности.

Тематическое планирование кружка «Кулинария».

Тематическое планирование рассчитано: 30 часов во внеурочное время, 2 часа в неделю.

Тема теоретических и практических занятий

Режим занятий:

занятия проводятся 1 раз в месяц по 2 академических часа. Перерыв между занятиями 5–10 минут. Программа обучения составляет 30 часов;

В каждой теме выделяют образовательную часть: приготовление оформление и способы подачи блюд

воспитывающую часть: (понимание значения профессиональных навыков и мастерства, подготовка и проведение мастер-классов, практическая работа на занятиях, которая способствует формированию и развитию бытовых навыков и профессиональному развитию у детей творческих способностей)

Формы занятий. Одно из главных условий успеха обучения детей и развития их творчества – это индивидуальный подход к каждому ребенку. Важен и принцип обучения и воспитания в коллективе. Он предполагает сочетание коллективных, групповых, индивидуальных форм организации на занятиях. Коллективные задания вводятся в программу с целью формирования опыта общения и чувства коллективизма. Практические занятия и развитие художественного восприятия представлены в программе в их содержательном единстве, просмотром работ и их обсуждением.

Ожидаемые результаты освоения программы. Главным результатом реализации программы является приобретение каждым ребенком своего стойких навыков приготовлению множества кулинарных и их эстетического оформления. а главным критерием способность обучающегося трудиться в коллективе, способность упорно добиваться достижения нужного результата,

Радовать окружающих своим трудом и испытывать от этого моральное удовлетворение, ведь овладеть всеми секретами мастерства может каждый, по - настоящему желающий этого, ребенок.

Форма обучения очная.

1.3. Содержание программы

Учебно-тематический план

(1-й год обучения)

№ п/ п	Тема занятий	Количество часов			Формы контроля
		Теори я	Практи ка	Все го	
1	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами Введение. Что такое кулинария. Почему важно уметь готовить. Кулинарное искусство. Как организовать семейный ужин.	1	1	2	Устный контроль

2	Блюда из овощей. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из овощей. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению салатов из сырых и варёных овощей. как оформить и подать.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
3	Блюда из овощей. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из овощей. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из овощей. как оформить и подать.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
4	Блюда из круп и бобовых. Приготовление пасты. Мастер класс по приготовлению соусов и гарниров к блюдам из макарон. Практическое занятие: паста собственного приготовления.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
5	Блюда из круп и бобовых. Приготовление пасты. Мастер класс по приготовлению соусов и гарниров к блюдам из круп. Практическое занятие приготовление ризотто	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
6	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс по приготовлению прозрачных супов. Практическое занятие по приготовлению консоме.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
7	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс по приготовлению прозрачных супов. Практическое занятие по приготовлению ухи рабаткой.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
8	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс по приготовлению сладких супов. Практическое занятие по приготовлению супа из фруктов	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
9	Блюда из творога муки и яиц. Мастер-класс по приготовлению блюд из теста с фаршем. Практическое занятие по приготовлению поз.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
10	Блюда из рыбы. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие	1	1	2	Устный контроль.

	холодные и горячие блюда из рыбы. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из рыбы. как оформить и подать. Практическая работа приготовление рыбы фри.				Проверка практических работ
11	Блюда из мяса. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из мяса. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из мяса. как оформить и подать. Практическая работа приготовление котлеты натуральной из говядины.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
12	Приготовление горячих напитков. Мастер класс по приготовлению горячих напитков.. Мастер класс по приготовлению кофе по венски, глянсе, молоко топлёное.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
13	Приготовление холодных напитков. Мастер класс по приготовлению холодных напитков. Практическая работа по приготовлению коктейлей.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
14	Приготовление десертов. Мастер класс по приготовлению холодных десертов. Практическая работа по приготовлению мороженного.	1	1	2	Устный контроль. Проверка практических работ
15	Званый ужин. Практическое занятие по приготовлению различных блюд и оформление праздничного стола.	1	1	2	Подведение итогов
	Итого:	15	15	30	

1-й год обучения: (по дням)

№ п/п	Месяц	Чис ло	Врем я пров еден ия заня тия	Форма заняти я	Кол- во часо в	Тема занятия	Место прове дения	Форма контро ля
----------	-------	-----------	--	----------------------	-------------------------	--------------	-------------------------	-----------------------

1	сентябрь	09.09.21	14 ³⁰ - 15 ³⁰	Беседа Теоретически е сведения с последующей практической работой	2	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Правила поведения обучающихся с режущими и колющими инструментами Введение. Что такое кулинария. Почему важно уметь готовить. Кулинарное искусство. Как организовать семейный ужин.	ККИП иТ Аудит №308	Устный контроль.
2	сентябрь	23.09.21.	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теоретически е сведения с последующей практической работой	2	Блюда из овощей. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из овощей. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению салатов из сырых и варёных овощей. как оформить и подать.	ККИП иТ Аудит №308	Устный контроль. Проверка практических работ от.
3	октябрь	14.10.21	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теоретически е сведения	2	Блюда из овощей. Способы тепловой кулинарной	ККИП иТ Аудит №308	Устный контроль. Проверка

				ия с послед ующей практи ческой работо й		обработки. Понятие холодные и горячие блюда из овощей. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из овощей. как оформить и подать.		практи ческих работ
4	октябрь	28.10 .21.	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Блюда из круп и бобовых. Приготовление пасты. Мастер класс по приготовлению соусов и гарниров к блюдам из макарон. Практическое занятие: паста собственного приготовления.	ККИП иТ Аудит .№308	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ
5	ноябрь	12.11 .21.	14 ³⁰ - 16 ³⁰	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Блюда из круп и бобовых. Приготовление пасты. Мастер класс по приготовлению соусов и гарниров к блюдам из круп. Практическое занятие приготовление ризотто	ККИП иТ Аудит .№308	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ
6	ноябрь	28.11 .21.	15-17	Теорет ически	2	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс	ККИП иТ	Устный контро ль.

				е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й		по приготовлению прозрачных супов. Практическое занятие по приготовлению консоме.	Кааб. №408	Провер ка практи ческих работ от.
7	декабрь	10.12. .21.	15-17	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс по приготовлению прозрачных супов. Практическое занятие по приготовлению ухи рабаткой.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ
8	декабрь	24.12. .21.	15-17	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Супы, бульоны и отвары. Мастер-класс по приготовлению сладких супов. Практическое занятие по приготовлению супа из фруктов	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ
9	январь	21.01. .22.	15-17	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой	2	Блюда из творога муки и яиц. Мастер- класс по приготовлению блюд из теста с фаршем. Практическое занятие по приготовлению поз.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ

				работо й				
10	феврал ь	11.02 .22	15-17	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Блюда из рыбы. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из рыбы. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из рыбы. как оформить и подать. Практическая работа приготовление рыбы фри.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ от.
11	март	11.03 .22.	15-17	Теорет ически е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й	2	Блюда из мяса. Способы тепловой кулинарной обработки. Понятие холодные и горячие блюда из мяса. посуда, инвентарь. Мастер класс по приготовлению горячих блюд из мяса. как оформить и подать. Практическая работа	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контро ль. Провер ка практи ческих работ

						приготовление котлеты натуральной из говядины.		
12	апрель	15.04.22.	15-17	Теоретически сведения с последней практической работой	2	Приготовление горячих напитков. Мастер класс по приготовлению горячих напитков.. Мастер класс по приготовлению кофе по венски, 13гlasses, молоко то14плёное.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контроль. Проверка практических работ
13	май	13.05.22.	15-17	Теоретически сведения с последней практической работой	2	Приготовление холодных напитков. Мастер класс по приготовлению холодных напитков. Практическая работа по приготовлению коктейлей.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контроль. Проверка практических работ
14	Июнь	10.06.22.	15-17	Теоретически сведения с последней практической работой	2	Приготовление десертов. Мастер класс по приготовлению холодных десертов. Практическая работа по приготовлению мороженого.	ККИП иТ Кааб. №408	Устный контроль. Проверка практических работ от.
15	июнь	24.06.22.	15-17	Теоретически	2	Званый ужин. Практическое	ККИП иТ	Устный контроль

				е сведен ия с послед ующей практи ческой работо й		занятие по приготовлению различных блюд и оформление праздничного стола.	Кааб. №408	ль. Провер ка практи ческих работ
--	--	--	--	---	--	--	---------------	--