


РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
Республика Северная Осетия – Алания

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ РСО-АЛАНИЯ «ЦЕНТР СОДЕЙСТВИЯ СЕМЕЙНОМУ  
ВОСПИТАНИЮ Г. МОЗДОК «АМОНД»

363754, г. Моздок, ул. Маркова, 58  
ИНН 1510008979, ОГРН1021500919329; л/с 05102J317610 в УФК  
по Республике Северная Осетия-Алания



"СОГЛАСОВАНО"  
Заместитель директора по ВР

  
Кокоева Н.Т.  
«01» 09 2023г.

Рабочая программа по социализации и профориентации

«Кулинария»

педагога – воспитателя

ГКУ СО ЦССВ «Амонд» г. Моздок

Гасиевой Анжелы Борисовны

2023год



## Пояснительная записка.

Проблема социализации детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, существовала всегда, в настоящее время, в ситуации серьезных социально экономических перемен воспитанники детского дома оказываются особенно уязвимыми и отличаются особой сложностью.

Проведенные исследования (работы М.И. Буянова, И.А. Залыгиной, А.И. Захарова, Е.М. Рыбинского, Е.О. Смирновой и др.) позволяют утверждать, что результатом пребывания в учреждениях такого типа является наличие в социально-психологическом статусе воспитанников таких характеристик как неразвитый социальный интеллект, иждивенчество. Они знают, что их накормят и оденут – государство взяло на себя такие обязательства. У них не только нет необходимости себя обслуживать, это еще и запрещено. Поэтому в системе воспитания детей важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения.

Длительное проживание в детском учреждении и специфика первичной социализации и социализации в процессе проживания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в детском доме, безусловно, затрудняют формирование у них необходимых для эффективного функционирования в социуме навыков и требуют специальных социально-педагогических программ по подготовке к самостоятельной жизни в обществе.

## Актуальность программы.

Одной из основных задач нашего Центра содействия семейному воспитанию «Амонд», является, подготовка к самостоятельной жизни воспитанников. Как правило, дети, воспитывающиеся в учреждениях такого типа, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имеют практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей. Поэтому выпускаясь из учреждения, испытывают большие трудности с адаптацией и социализацией в самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы.

Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться.

Программа «Кулинария» направлена на социальную адаптацию детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей на усвоение основных знаний и умений приготовления пищи, культуры питания воспитанников детского дома, которым развитие этих навыков необходимо в первую очередь.

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



Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выборе будущей профессии.

Срок реализации программы 2 года.

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год – закрепление первого года обучения, блюда второго уровня сложности.

### **Цель программы:**

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

### **Задачи:**

#### **Обучающие:**

- ✓ Познакомить детей с историей кулинарии.
- ✓ Обучить технологии приготовления различных блюд и здоровой питательной пищи из доступных продуктов.
- ✓ Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- ✓ Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- ✓ Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

#### **Развивающие:**

- ✓ Пробудить у воспитанников интерес к кулинарному искусству.
- ✓ Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- ✓ Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

#### **Воспитательные:**

- ✓ Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- ✓ Прививать навыки работы в группе, культуру общения.
- ✓ Формировать позитивную установку на семейную жизнь.

Программа ориентирована на воспитанников 12 – 18 лет. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

#### **Формы и методы работы:**

- ✓ Беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний).
- ✓ Презентации.
- ✓ Экскурсии.
- ✓ Вовлечение воспитанников в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности.

- ✓ Конспектирование.
- ✓ Работа с дополнительной литературой.
- ✓ Проверка знаний.

**Теоретическая часть программы** включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

**Практическая часть программы** предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

**Ожидаемый результат:**

По завершении обучения, воспитанники должны знать:

- ✓ правила гигиены и безопасности труда;
- ✓ основы рационального питания;
- ✓ правила поведения за столом;
- ✓ способы нарезки овощей;
- ✓ технологию приготовления первых и вторых блюд.

Должны уметь:

- ✓ работать с ножом;
- ✓ сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- ✓ готовить супы, каши;
- ✓ заваривать чай;
- ✓ готовить некоторые виды салатов;
- ✓ готовить разные виды теста и изделия из них.



### Тематический план:

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа. Презентация. Практическое занятие.	История кулинарии. Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены. Правила сервировки стола.	4
Бутерброды. Напитки	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	<b>Теория:</b> Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Виды напитков. <b>Практика:</b> изготовление открытых, закрытых бутербродов, канапе и горячих бутербродов, компотов. Сервировка стола к чаю.	5
Блюда из овощей.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. <b>Практика:</b> салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	5
Блюда из круп и макаронных изделий	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Правила варки молочных блюд. <b>Практика:</b> приготовление каш на молоке, макароны с сыром.	5
Супы.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды супов, последовательность закладки продуктов в суп. <b>Практика:</b> приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп, зелёные щи.	5



Блюда из мяса.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. <b>Практика:</b> изготовление котлет, запекание мяса в духовке, приготовление соусов, мясных салатов.	5
Блюда из птицы, рыбы.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> разнообразие продуктов из рыбы и птицы. Роль блюд из птицы и рыбы в полноценном питании. Сервировка стола к ужину. <b>Практика:</b> приготовление курицы в духовке, рыба в томатном соусе, изготовление куриных и рыбных салатов.	7
Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	<b>Теория:</b> разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного, песочного и дрожжевого теста. <b>Практика:</b> выпечка блинов, оладий, «хвороста», пиццы. Торты. Выпечка из дрожжевого теста. Украшение блюд.	8

**Источники:** Настенкова, А. И. Проблема социализации воспитанников детского дома: миф или реальность / А. И. Настенкова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2013. — № 1 (48). — С. 321-323. — URL: <https://moluch.ru/archive/48/5852/>, <https://nsportal.ru/shkola/vneklassnaya-rabota/library/2017/02/21/programma-kruzhka-lyublyu-gotovit-modifitsirovannaya>, <https://multiurok.ru/files/raboचाia-proghramma-kruzhka-kulinariia.html>, <http://detdommosha.qlite.ru/article/view/51>