

Государственное образовательное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
«Детский дом №4» г. Усинска

Рекомендовано.
Методическим советом
Протокол №
От года

Утверждаю
Директор ГОУ «Детский дом №4», г. Усинска
_____ Лунгу С.В.
Приказ № _____ От года

Досуговая длительная программа

"Хозяюшка"



Составитель:
Зарипова Файруза Амировна
ул. Молодежная 20,
тел. 8 (82144) 46206

Усинск
2013

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 осиротевших 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, сформировать у них определенные социальные знания, умения, навыки.

Программа «Хозяюшка» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, хозяйством вообще, 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, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо 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.

Цель: подготовка детей к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

Задачи:

1. формировать начальные общие трудовые умения ручного труда, основы трудовой культуры, умения кооперации и сотрудничества;
2. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки;
3. приобщать к истокам русской культуры, к русским национальным и семейным традициям;
4. способствовать творческому развитию детей;

5. вырабатывать навыки здорового образа жизни.

Ожидаемые результаты:

1. развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
2. предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
3. составлять разнообразное меню;
4. самостоятельно готовить различные блюда;
5. улучшение показателей адаптации в обществе;
6. подготовленность к преодолению трудностей социализации.

Воспитанники должны уметь:

- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду;
- накрывать стол с учетом различного меню;
- резать ножом бутерброды и продукты для них;
- нарезать вареные овощи кубиками и соломкой;
- готовить салаты;
- готовить третьи блюда;
- организовать праздничный стол соответственный данному празднику;
- составить праздничную программу.

Срок реализации программы – 1год. Занятия проводятся в каникулярное время, выходной – воскресенье.

Возраст участников: 7-10 лет.

Курс рассчитан: на 30 учебных часов. Это позволяет, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт воспитанников как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков.

Основные формы проведения занятий:

- лекции
- беседы
- теоретическая работа

- практическая работа

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты в виде утренников.

Критерии эффективности реализации программы:

- ✚ проявление стремления к овладению навыками начального ручного труда, овладение приёмами творческой деятельности;
- ✚ повышение усидчивости, способности к волевому усилию, настойчивости в достижении результата деятельности;
- ✚ обогащение словарного запаса, развитие связной монологической речи;
- ✚ повышение уровня культуры труда;
- ✚ развитие пространственного мышления;
- ✚ повышение уровня раскрытия творческих, познавательных способностей.



Содержание дополнительной образовательной программы

- 1 *Зводное 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. Практическая работа. Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
- 3 *Сервировка стола. Правила поведения за столом.*** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом. Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.
- 4 *Первичная обработка овощей.*** Сортировка, мойка, очистка и нарезка. Формы простой, сложной, фигурной нарезки овощей и их применение. Правила обработки овощей с целью сохранения витаминов. Практические работы: очистка и нарезка овощей кружочками, соломкой, брусочками, кубиками, дольками и ломтиками.
- 5 *Холодные блюда и закуски.*** Значение холодных блюд в питании. Оформление блюд. Салаты и заправки к ним. Винегрет. Бутерброды. Разделка и украшение сельди. Украшения из овощей и яиц. Практические работы: Приготовление витаминного салата, винегрета, бутербродов с кильками, сельди с гарниром, забавно оформленных блюд, украшений из овощей и яиц.
- 6 *Новогодний праздник.*** Программа праздника. Сервировка и оформление стола. Приготовление праздничных блюд.
- 7 *Масленица.*** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.
- 8 *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. Практические работы: Приготовление компота, кофе с молоком.

- 9 *Украшение стола на пасху.* Пасхальный букет. Окраска яиц.
- 10 *День именинника.* Праздничная программа. Приготовление праздничных салатов. Вручение подарков
- 11 *Итоговое занятие.* Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление холодных блюд, викторина, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.



Учимся сервировать стол

**Учебно-тематический план досуговой
длительной программы «Хозяюшка».**

№ п/п	Тема	Количество занятий.		
		Теория	Практика	Всего
		15	15	30
	<i>Осенние каникулы</i>	5	5	10
1	Вводное занятие	1	1	2
2	Гигиена приготовления пищи	1	1	2
3	Техника безопасности на занятиях по кулинарии	1	1	2
4	Сервировка стола. Правила поведения за столом	1	1	2
	День именинника	1	1	2
	<i>Зимние каникулы</i>	7	7	14
5	Новогодний праздник	1	1	2
6	Первичная обработка овощей.	2	2	4
7	Холодные блюда и закуски	2	2	4
8	Масленица	1	1	2
	День именинника	1	1	2
	<i>Весенние каникулы</i>	3	3	6
9	Пасха	1	1	2
	День именинника	1	1	2
11	Итоговое занятие	1	1	2



Методическое обеспечение программы.

В основе организации работы курса лежат субъектные взаимоотношения руководителя кружка и детей, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого ребенка с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Основным условием образовательного процесса является систематизация нравственного отношения к труду, к теоретической и практической созидательной деятельности.

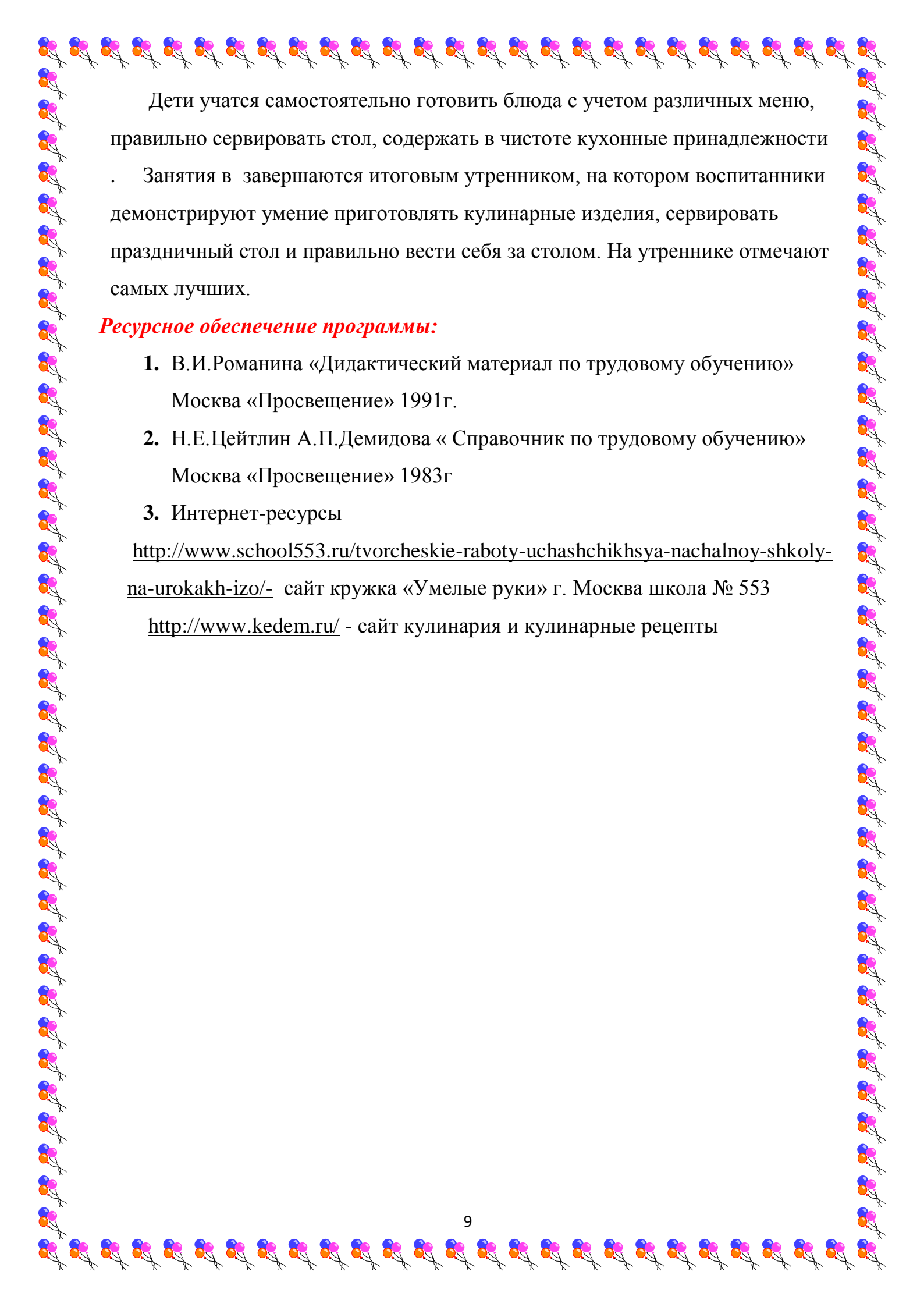
Занятие проходит в кабинете СБО (социально-бытового обслуживания), при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

Для работы необходим инвентарь:

- ✚ разделочные доски размером 20+25 см в комплектах (комплект состоит из трех досок с обязательной маркировкой с двух сторон – для сырых и вареных овощей и т.д.);
- ✚ кухонные ножи: маленькие и средние;
- ✚ ложки из нержавеющей стали и деревянные;
- ✚ разливные ложки, дуршлаг, скалка, чайник, подносы;
- ✚ электрооборудование: электроплита, кухонный комбайн;
- ✚ столовая и чайная посуда, в том числе столовый и чайные сервизы;
- ✚ спецодежда: передник и косынки для девочек, передник и колпак для мальчиков, а так же сменная обувь.

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся и используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты в виде утренников.



Дети учатся самостоятельно готовить блюда с учетом различных меню, правильно сервировать стол, содержать в чистоте кухонные принадлежности . Занятия в завершаются итоговым утренником, на котором воспитанники демонстрируют умение готовить кулинарные изделия, сервировать праздничный стол и правильно вести себя за столом. На утреннике отмечают самых лучших.

Ресурсное обеспечение программы:

1. В.И.Романина «Дидактический материал по трудовому обучению» Москва «Просвещение» 1991г.
2. Н.Е.Цейтлин А.П.Демидова « Справочник по трудовому обучению» Москва «Просвещение» 1983г
3. Интернет-ресурсы

<http://www.school553.ru/tvorcheskie-raboty-uchashchikhsya-nachalnoy-shkoly-na-urokakh-izo/> - сайт кружка «Умелые руки» г. Москва школа № 553

<http://www.kedem.ru/> - сайт кулинария и кулинарные рецепты