

Государственное казенное учреждение Самарской области

«Октябрьский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних»

Утверждаю

Директор ГКУ СО

«Октябрьский СРЦН»

И.В.Разина



«__» ____ 20 г

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

«Хозяюшка»

Руководитель: Деркач Е.В

2020

Дополнительная

общеобразовательная общеразвивающая программа

«Хозяюшка»

Программа рассчитана на детей: 9 – 17 лет

Срок реализации: 1 год (18 часов)

Содержание:

1. Пояснительная записка.
2. Сетка занятый и режим работы.
3. Учебно-тематическое планирование.
4. Учебно - методическое обеспечение образовательного процесса

Пояснительная записка

Психологические особенности воспитанников таковы, что дефицит общения с близкими взрослыми приводит к отставанию мотивационной сферы. Практически отсутствует ролевое и деловое взаимодействие, недостаточно развита произвольная регуляция поведения, низкий уровень адаптации, серьезные отставания в развитии познавательной деятельности навыков ручной умелости. Но в тоже время обострена потребность в доброжелательном внимании взрослого, на основе которого возможно формирование более сложных потребностей: в сотрудничестве, сопереживании, в признании успешности.

Приобщение ребёнка к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древних времён. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами. Если же говорить об этой проблеме с точки зрения педагогической науки, то отношение к проблеме приобщения детей к социальной действительности, к её целям, содержанию, методам - менялось на протяжении большого отрезка времени. Между тем, именно участие детей в жизни взрослых даёт им возможность приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная деятельность, труд наблюдения. Предметная деятельность заключает в себе возможность познавать ближайшее окружение с помощью всей группы сенсорных чувств. Манипулируя с предметами, ребёнок узнает об их свойствах, качествах, а затем и назначении и функции, овладевает оперативными действиями. Предметная деятельность удовлетворяет в определенный период развития ребёнка его познавательные интересы, помогает ориентироваться в окружающем мире, порождает чувство уверенности в том, что мир управляем и подвластен ему.

Социальный опыт ребёнка обогащает освоение трудовой деятельности. Ребенок рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д. Ребёнок начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.д. Овладение трудовыми навыками, трудовой Деятельностью позволяет ребёнку самостоятельно обеспечивать себе жизненно важное функционирование. По мере приобретения трудовых умений ребенок эманси皮руется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Так труд выполняет жизнеобеспечивающую функцию.

Наблюдая за вхождением ребёнка в жизнь взрослых и опираясь на свой практический опыт, мы пришли к выводу, что нужно организовать кружок «Хозяюшка». Кружок проводится 2 раза в месяц по 45 мин, всего рассчитан на 18 часов.

Цель программы:

- оказание социальной помощи и подготовка воспитанников СРЦН к адаптации в жизненном пространстве.
- формирование представлений о роли труда в жизнедеятельности человека и его социальной значимости, видах труда; первоначальных представлений о мире профессий; потребности в творческом труде;
- приобретение начальных общетрудовых и технологических знаний: о продуктах, средствах и предметах труда, общетрудовых и основных специальных трудовых умений и навыков по преобразованию материалов в личностно и общественно значимые материальные продукты;
- овладение основными этапами и способами преобразовательной деятельности: определение целей и задач деятельности; планирование, и организация их практической реализации; объективная оценка процесса и результатов деятельности; соблюдение безопасных приемов труда при работе с различными инструментами и материалами;
- воспитание трудолюбия, усидчивости, терпения, инициативности, сознательности, уважительного отношения к людям и результатам труда, коммуникативности и причастности к коллективной трудовой деятельности;

Задачи программы:

1. Помочь воспитанникам чувствовать и осознать себя умелыми, способными, значимыми, активными созидателями «семейной жизни».
2. Формирование потребностей в самостоятельной деятельности.
3. Формирование гуманных начал жизни в социуме через совместное целенаправленное коллективно - распределенную деятельность.
4. Ознакомление воспитанников с общими трудовыми процессами.
5. Привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (электроплиты, режущие инструменты).
6. Обучение приготовлению простейших блюд.
7. Привитие навыков экономного ведения домашнего хозяйства «Каждый кусочек - в дело!»

8. Воспитание привычки к чистоте, к труду любию.

9. Воспитание чувства взаимопомощи

Сетка занятий и режим работы

Длительность занятий 45 минут.

Категория обучаемых: 9-17 лет.

Сетка занятий: 2 занятие в месяц.

Срок реализации: 1 год (18 часов).

Формы и методы, используемые на занятиях:

На занятиях используются различные методы обучения (словесные, наглядные и практические). Занятия делятся на теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, каждый воспитанник должен овладеть основными способами приготовления различных блюд.

Для преодоления воспитанниками затруднений в процессе работы педагог оказывает помощь: -стимулирующую – направляемую. Коллективная работа по приготовлению блюд — наиболее приемлемая и эффективная форма работы. Способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы. В конце работы воспитанники получают определенный результат. Создается благоприятная обстановка для того: чтобы научить воспитанников оценивать свою собственную работу подходить к оценке самокритично.

Ожидаемые результаты:

Воспитанники должны знать:

- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов,
- безопасные приемы - работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов и горячих напитков;

- способы определения свежести яиц;
- виды овощей правила первичной обработки овощей;
- о кулинарном значении молока, способы определения качества молока; - правила варки крупяных каш и макаронных изделий;
- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста;
- кулинарные свойства крахмала, приготовления киселя;
- способы заготовки продуктов сохранение овощей и фруктов методом сушки и замораживания.

Воспитанники должны уметь:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока,) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;
- выполнять нарезку овощей; - готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, крупы и макаронных изделий;
- приготавливать тесто и выпекать блины, оладьи, печенье;

Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Это проводится в виде различных заданий, тестов, конкурсов, викторин (приложение).

Перспективное планирование работы кружка «Хозяюшка» на 2020 год.

№	Тема	Дата	Программное содержание	Продукты занятия	Длительность занятия

1. Беседа: Правила техники безопасности (ТБ) и санитарии Горячие напитки	Январь Инструктаж о безопасности при работе с ножом и электроприборами. Знакомство с правилами санитарии и гигиены. Расширить знания детей о целебных свойствах чая, о способах заваривания чая.	Презентация ТБ «Русский чай» Презентация «Русский чай»
2 Беседа: Хлеб и его значение. Практическая работа: Бутерброды Заваривание чая	Познакомить воспитанников с продуктами, используемыми для приготовления бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу.	Батоны, сливочное масло, свежий огурец, сыр, колбаса, варенье, джем Заварочный чай
3 Беседа: Значение февраль яиц в питании. Блюда из яиц. Практическая работа: Приготовление яичницы-глазуни	Познакомить воспитанников со значением яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести и хранения яиц. Технология приготовления яичницы-глазуни.	Яйца, Сливочное масло 45 мин.

4	Практическая работа: Приготовление омлета с сыром	Научить смешивать ингредиенты для омлета. Технология приготовления омлета на сковороде.	Яйца, Молоко, сыр, Сливочное масло.	45 мин.
5	Беседа: «Чудеса Марта из печенья» Практическая работа: Приготовление торта из печенья	Показать воспитанникам возможность приготовления различных рецептов из печенья. Технология приготовления торта из печенья	Печенье, сливочное масло, стущенное молоко, какао, сахар, мука	45 мин.
6	Беседа: «Салаты» Практическая работа: Приготовление фруктового салата	Познакомить воспитанников с видами салатов. Познакомить с пищевой ценностью фруктов, какие фрукты используют в салатах. Познакомить с формами и способами нарезки фруктов, Заправка и оформление фруктовых салатов.	Яблочки, груши, киви, бананы, мандарины, йогурт.	45 минн.
7	Беседа: История апельсина «Оливье» Практическое занятие: Приготовление салата «Оливье»	Познакомить воспитанников с историей появления салата «Оливье». Какие продукты необходимо для приготовления салата, способы и формы нарезки продуктов для салата, заправка и оформление салата «Оливье»	Колбаса, вареный картофель, вареные яйца, лук репчатый, морковь вареная, зеленый горошек, сметана.	45 мин.

8 Практическое занятие: «Что такое винегрет?»	Показать воспитанникам возможность приготовления различных блюд из варенных самостоятельных овощей конкретно приготовление винегрета . Познакомить с технологией приготовления винегрета.	Вареные овощи: картофель, свекла, морковь, репчатый лук, соленый огурец, зеленый горошек, растительное масло.	45 мин.
9 Беседа: Молоко и молочные продукты	Познакомить какое значение имеет молоко и молочные продукты в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока.	Презентация	45 мин.
10 Практическое занятие: Приготовление манной каши	Познакомить воспитанников с технологией приготовления манной каши. Соблюдать санитарно-игиенические требования.	Молоко, манная крупа, сливочное масло, сахар.	45 мин.
11 Практическое занятие: Приготовление молочного супа	Познакомить воспитанников с технологией приготовления вермишелевого молочного супа. Соблюдать санитарно-игиенические требования.	Молоко, вермишель, сливочное масло, сахар.	45 мин.

12	Практическая работа: Приготовление сырников	Познакомить воспитанников технологией приготовления сырников. Научить сервировать стол к завтраку.	с Творог, мука, сливочное масло, сметана, сгущенное молоко.	45 мин.
13	Беседа: Виды круп и макаронных изделий.	Познакомить с видами круп и макаронных изделий, с процессами, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке.	Презентация	45 мин.
14	Практическое занятие: Приготовление рассыпчатой гречневой каши.	Познакомить воспитанников технологией приготовления гречневой каши, и в каком виде подавать кашу на стол.	с Гречневая крупа, Сливочное масло, сахар, молоко.	45 мин.
15	Практическое занятие Приготовление отварных макарон с овощами.	Познакомить воспитанников технологией приготовления макарон с овощами. Соблюдать правила при использовании ножа.	с Макароны, с репчатый, морковь, кабачок, баклажан, растительное масло лук	45 мин.

16	Беседа: Тесто, Виды теста.	Познакомить с основными и дополнительными продуктами для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто, основные изделия из этого теста. Дрожжевое тесто и изделия из него, песочное тесто и изделия из него, заварное тесто и изделия из него.	Презентация	45 мин.
17	Практическое занятие: Приготовление вареников из пресного теста	Сентябрь Познакомить воспитанников технологией приготовления пресного теста. Научить готовить картофельную начинку для вареников.	Мука, яйца, соль, лук зеленый, сливочное масло, сметана.	45 мин.
18	Практическое занятие: Приготовление открытого пирога с яблоками.	Познакомить воспитанников технологией приготовления теста на кефире. Научить способам нарезки яблок для пирога.	Мука, яичная паста на варенье, пищевая соль, яйца, яблоки.	45 мин.
19	Практическое занятие	Октябрь Познакомить воспитанников технологией приготовления	Мука, дрожжи, сахар, капуста,	45 мин.

	Приготовление пирогов с капустой.		дрожжевого теста. Научить приготавливать начинку из капусты для пирогов	сливочное масло, растительное масло, лук репчатый	
20	Практическое занятие: Приготовление торта «Воздушный»	Октябрь	Познакомить воспитанников технологией приготовления заварного теста, с технологией приготовления крема и помадки для торта.	с Мука, сливочное масло, соль, сахар, сметана, какао.	яйца, 45 мин.
21	Практическое занятие: Приготовление сладкой колбасы	Ноябрь	Познакомить воспитанников технологией приготовления сладкой колбасы из печенья.	с Печенье, сливочное масло, сгущенное молоко, какао, грецкие орехи.	45 мин.
22	Практическое занятие: Приготовление песочного печенья		Познакомить воспитанников технологией приготовления песочного теста. Научить различным приемам резки печенья фигурным ножом, способам украшения готового печенья.	с Мука, сливочное масло, пищевая сода, сахар, варенье.	45 мин
23	Беседа: Холодные сладкие блюда Практическое	Декабрь	Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Технология приготовления компота из свежих и сушеных фруктов и ягод. Виды	Крахмал, Замороженные ягоды,	45 мин

		занятие: Приготовление киселя	занятие: Приготовление крахмала и его свойства. Познакомить воспитанников технологией приготовления киселей различной консистенции (жидкий, средний, густой).	Сахар,
24	Практическое занятие: Приготовление молочного коктейля		Познакомить воспитанников технологией приготовления молочных коктейлей, с разновидностями и полезными свойствами коктейлей. Приготовить коктейль с шоколадом и бананом	Молоко, Банан, Шоколад.
			Итого	24 занятия, 18 часов

Учебно - методическое обеспечение образовательного процесса

1. Здоровое питание. Жукова В. Н.
2. Кулинария. Ермакова В.И., М: Просвещение. 1983
3. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.
4. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
5. Б. Крокер Готовим с удовольствием.
6. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н.
7. Приобщение к миру взрослых. Под ред. О.В. Дыбиной; М., Творческий Центр, 2010
8. Интернет источники: <http://lady-day.ru/bystryiy-tort-na-skovorode>
9. <http://naedimsya.info/kulinari...>
10. <http://obedai.su/uslugi/kulina...>
11. <http://yamasterica.ru/page206...>

Приложения:

Тестовые задания

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:
 - руки помойте с мылом;
 - проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
 - наденьте фартук;
 - уберите волосы под косынку;
 - включать и выключать электроприборы сухими руками.
2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:
 - очистке;
 - варке;
 - мытье;
 - нарезке;
 - жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытие и закрытие.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-эт...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
 - кипятят;
 - хранят в холодильнике.
 - перебирают;
10. Перед варкой крупы:
- моют;
 - пропаривают;
 - перемешивают;
 - просеивают.
11. К основным видам теста относится:
- кислое;
 - сладкое;
 - пресное;
 - соленое.
12. Свежая мука по вкусу будет:
- сладковатая;
 - горьковатая;
 - безвкусная.
13. Разрыхлителями теста являются:
- сахар;
 - ванилин;
 - дрожжи;
 - маргарин;
 - сода.
14. Из пресного теста можно приготовить:
- блины;
 - пироги;
 - печенье;
 - оладьи.
15. К холодным сладким блюдам относится:
- чай;
 - кисель;

- компот;
 - лимонад;
16. Удаление влаги из продуктов это:
- сушка;
 - замораживание.

Тестовые задания:

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

3. Гренки - это...

- обжаренный хлеб;
- обсущеный хлеб.

4. Омлет-это...

- яичная смесь;
- яично-молочная смесь.

5. К тепловой обработке продуктов относится:

- тушение;
- варка;
- кипячение;
- жаренье;
- нагревание.

6. Винегрет-это...

- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

7. К кисломолочным продуктам относится:

- кефир;
- молоко;
- масло;
- сыр;
- творог.

8. Блюда из творога бывают:

- горячие;
- теплые;
- холодные;

9. Для приготовления запеканок и биточек используют кашу:

- вязкую;
- жидкую;
- рассыпчатую.

10. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

11. Песочное тесто используют для приготовления:

- печенья;
- пирогов;
- тортов;
- пельменей;
- оладий.

12. Дрожжевое тесто называют:

- кислым;
- пресным;

- пироги;
 - печенье;
 - зефир;
 - плюшки;
 - торты

14. К горячим сладким блюдам относится:

- компот;
 - пудинг;
 - яблочки в тесте;

115. Для заготовки продуктов применяются:
- кофе,
- сладкие каши.

- сушка;
 - кипячение;
 - соление;
 - маринование;
 - нагревание.

116. Фрукты консервируют следующим образом:

- варенье;
 - компоты консервированные;
 - соление;
 - замораживание;
 - квашение