

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
г. Москвы  
Центр реабилитации и образования 7  
Департамента труда и социальной защиты населения  
г. Москвы

Рассмотрено

на заседании ШМО

Пр. № 1 от 10.06.2024г.

Маржович ИТ

Согласовано

Зам.директора по УВР

И.В. Рыбелка

«10 июня» 2024г.

Утверждаю

Директор ГБОУ ЦРО № 7

С.А. Войтас

«10 июня» 2024г.



**Программа комплексной реабилитации  
«Семь поварят»  
1-11 классы  
на 2024-2025 учебный год  
(социально-педагогическая реабилитация)**

Составитель:  
Педагог ДО ГБОУ ЦРО №7 г. Москвы  
Карапетян Т.Р.

2024 год

## Пояснительная записка

Программа комплексной реабилитации направлена на развитие индивидуальных возможностей ребенка для достижения полноценного образования, достижения максимальной адаптации, социальной реабилитации.

Формирование основ культуры питания предполагает знакомство воспитанников с народными традициями и обычаями народной кухни. И это не просто дань уважения истории. Блюда народной кухни обычно оптимально соответствуют условиям жизни народа и структуре пищевых ресурсов территории, на которой они проживают. На протяжении столетий у различных народностей вырабатывалась определенная адаптация к конкретным продуктам и способам их приготовления.

### Актуальность программы

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более **актуальными** в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физического и нравственно - здорового поколения, развитию у воспитанников чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Данная программа побуждает интерес детей к новому виду деятельности, решает проблему ранней профориентации, отвечает потребностям современных детей и их родителей.

Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка «Семь поварят» направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих воспитанников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания.

Воспитанники получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, песочного и дрожжевого теста.

Направлена на:

- создание условий для развития ребенка;
- ознакомление с технологическими операциями, при помощи которых можно сделать оригинальное блюдо;
- участие в создании коллективных композиций,
- изучение этикета, этики поведения за столом и на кухне;

- освоение навыков экологически грамотного поведения во время приготовления пищи;
- развитие мотиваций к познанию и творчеству;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- укрепление психического и физического здоровья.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Основными формами работы являются: практико - ориентированные занятия, творческие мастерские.

На занятиях «Семь поварят» предусматриваются следующие формы организации деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);

### **Цель программы:**

Обеспечить системный подход к предоставлению условий для развития ребенка с ограниченными возможностями здоровья и оказание ему помощи в освоении основной образовательной программы общего образования. Создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности, ее интеграции в системы мировой и отечественной культуры. Развитие творческой самостоятельности, фантазии, умение использовать имеющиеся знания и опыт в практической деятельности.

### **Программа предусматривает решение следующих задач:**

#### ***Образовательные:***

- познакомить с историей и традициями национальной кухни;
- обучить основам гигиены и санитарии;
- научить подбирать продукты для приготовления различных блюд;
- научить составлять рецептуру блюд по сборнику технологических нормативов;
- научатся применять технологические знания и умения в самостоятельной деятельности при приготовлении блюд на кухне;
- научить сервировать праздничные столы и красиво оформлять готовые блюда.

#### ***Развивающие:***

- развитие познавательных интересов, способностей к самостоятельному поиску и использованию информации для решения практических задач; анализа трудового процесса, навыков делового сотрудничества в процессе коллективной деятельности.

### **Воспитательные:**

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

### **Направленность программы**

Специфика ЦРО - это круглосуточное пребывание детей на протяжении одного месяца, поэтому предлагаемая программа – краткосрочная и рассчитана на 24 дня -1 час или 2 часа в неделю. Такой объем часов позволяет ребенку познакомиться с теоретической частью и попробовать свои силы в практической работе. Внутригрупповая дифференциация для организации обучения на разном уровне: группа формируется с группой не более 15 человек, каждому ребенку дается задание, рассчитанное на его возможности, силы и способности, учитывая особенности характера и здоровья. Работа либо усложняется, либо облегчается, на ее изготовление выделяется дополнительное время либо время сокращается. Организационная работа включает в себя организацию и подготовку к общим мероприятиям центра, конкурсных выступлений и участия в мероприятиях, выставках строится в соответствии с возрастными, психологическими возможностями.

На занятиях о программе «**Семь поварят**» воспитанники приобретают теоретические знания и практические умения в области ручного труда, используя различные технологии, инструменты и приспособления. В основу организации образовательной программы «**Семь поварят**» положен личностно-ориентированный подход обучения, воспитания и развития, который характеризуется: гуманистической направленностью и имеет целью свободное творческое развитие детей. Процесс обучения является процессом развития личности.

### **Тематическое планирование (1 час в неделю)**

<b>№ занятия</b>	<b>Название темы</b>
<b>1</b>	Инструктаж по технике безопасности и санитарии. История возникновения кулинарии.

<b>2</b>	Современная бытовая техника (электромясорубка, овощерезка, блендер, миксер, соковыжималка). Сервировка стола.
<b>3</b>	Приготовление закусок в тарталетках, яблочного рулета. Приготовление зефира, фруктов в стекле, мармелада, леденцов, рогаликов, сочников.  Креативное оформление при подачи блюд к столу.
<b>4</b>	Приготовление хачапури, орешков, песочного печенья, панкейков, блинов. Изучений требований к качеству готовых блюд. Умение составлять меню.
<b>Итого 4 часа</b>	

### Тематическое планирование (2 часа в неделю)

№ занятия	Название темы
<b>1</b>	Инструктаж по технике безопасности и санитарии.  История возникновения кулинарии
<b>2</b>	Оборудование и пользование бытовой техникой. Современная бытовая техника (электромясорубка, овощерезка, блендер, миксер, соковыжималка). Приготовление нетрадиционных блюд
<b>3</b>	Сервировка стола. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.
<b>4</b>	Бутерброды и выпечка. Приготовление блюд национальной кухни.
<b>5</b>	Приготовление закусок в тарталетках/яблочного рулета.  Креативное оформление при подачи блюд к столу.
<b>6</b>	Приготовление зефира/фруктов в стекле/ мармелада/ леденцов/рогаликов/сочников.
<b>7</b>	Приготовление хачапури/орешков/песочного печенья/панкейков, блинов/
<b>8</b>	Изучений требований к качеству готовых блюд. Умение составлять меню.
<b>Итого 8 часов</b>	

## **Ожидаемые результаты**

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения, по данной программе, обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;
- санитарно-гигиенические требования.

### **Приобретут умения:**

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;
- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- готовить изделия из теста;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.