

Программа клуба «Вкусные истории».

Актуальность

Программа содержит теоретические и практические занятия по формированию определенных социальных знаний, умений, навыков.

Программа социальной реабилитации «Вкусные истории» рассчитана на тех, кто делает первые шаги в самообслуживании, которые позволяют хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, в элементарных кулинарных навыках.

В учреждении уделяется большое внимание социализации проживающих граждан. Считается, что искусство кулинарии относится к одному из лучших методов социализации, ведь в процессе приготовления пищи приобретаются весьма полезные для жизни навыки: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость. К тому же, обучение происходит в дружном коллективе, ну и вдобавок ароматы кухни всегда улучшают настроение.

Программа социальной реабилитации «Вкусные истории» направлена на оказание дополнительной помощи в социальной реабилитации. Она играет важную роль в воспитании, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость обучаемых.

Новизна программы

В том, что реализация программы клуба «Вкусные истории» призвана способствовать решению целого ряда реабилитационных задач. Реабилитация является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности. Реабилитационный процесс в объединении реализуется в ходе обучающих занятий: знакомство с правилами техники безопасности, приготовление различных блюд, выставки – дегустации приготовления блюд для других участников реабилитационного процесса, мастер – классы и пр. Дополнительные обучающие занятия по кулинарии по приготовлению пищи, должны расширить и углубить знания и навыки по кулинарии, способствовать бытовой адаптации получателей социальных услуг.

Цель программы: формирование социальных навыков в быту.

Реализация целей программы идет через решение ее задач.

Обучающие задачи:

- сформировать основные понятия о кулинарии
- расширить знания о культуре питания
- обучить технологии приготовления основных блюд кулинарии
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно – бытовой деятельности

Развивающие задачи:

- развивать аккуратность, внимание, чувство ответственности
- развивать эстетический вкус и этические навыки
- развивать творческие способности

Воспитательные задачи:

- формировать бытовую культуру
- формировать культуру общения при выполнении групповых заданий
- прививать навыки точного выполнения заданий

Коррекционные задачи:

- способствовать развитию интеллектуальных и адаптационных функций
- быть готовым к включению в производительный труд
- уметь обустроить свой быт

Реализация задач осуществляется через различные формы занятий:

- беседа
- исследование
- практикум
- презентация
- дегустация
- ролевые игры

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

Практическая часть предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формированию навыков сервировки стола с целью создания целостной системы обучения.

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда.

В результате обучения получатели социальных услуг по данной программе получат 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.