

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ, ОПЕКИ И
ПОПЕЧИТЕЛЬСТВА ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное казенное учреждение
социального обслуживания
«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, г. Шелехова»

Утверждаю:

Директор ОГКУСО «Центр помощи детям,
оставшимся без попечения родителей,
г. Шелехова»



2025 г.

**Программа
кулинарной мастерской «Хозяюшка»,
реализуемая в рамках проекта «Семейные мастерские»**

Адресат программы:

дети-сироты и дети, оставшиеся без
попечения родителей;
семьи с детьми с низким уровнем дохода;
семьи, находящиеся в трудной жизненной
ситуации

Разработчик программы:

Шевцова С.Л., педагог дополнительного
образования

г. Шелехов
2025 год

Пояснительная записка

Программа мастерской «Хозяюшка» рассчитана на взрослых и детей 10 -15 лет. Курс создан для тех, кто хочет развивать свои кулинарные способности и научиться готовить простые и фирменные блюда для своей семьи. Участники познакомятся с основами работы с кухонной техникой, научатся вести домашнее хозяйство, грамотно планировать бюджет и ориентироваться в многообразии продуктов. Это отличная возможность развить практические навыки, самостоятельность и бережное отношение к ресурсам через увлекательный процесс приготовления пищи.

Совместное приготовление блюд станет позитивным примером взаимодействия взрослых и детей в семье, а также позволит получить опыт работы в команде под руководством наставника.

Цель:

Содействие семьям с низким уровнем дохода на создание социализирующего пространства в хозяйственно –бытовой деятельности.

Задачи:

1. Развивать кулинарные навыки у всех членов семьи.
2. Укреплять семейные связи через совместную деятельность.
3. Обучить технологиям приготовления различных блюд, основам здорового питания и эстетике подачи готовых блюд.
4. Помочь семьям в приобретении социальных и трудовых навыков для повышения их экономической самостоятельности.

Занятия проводятся не реже 1 раза в неделю по 2-3 часа. Каждое занятие по темам программы, включает теоретическую часть и практическое выполнение задания. Теоретические сведения - это повтор пройденного материала, объяснение нового, информация познавательного характера. Теоретический материал сопровождается показом наглядного материала, преподносится в виде рассказа-информации или беседы.

Основное место на занятии отводится практическим работам под руководством инструктора. Нагрузка во время занятий подбирается в соответствии с возрастом и возможностями участников.

В рамках программы взрослые и дети:

- изучат свойства продуктов и способы их обработки в домашних условиях;
- познакомятся с кухонным инвентарем;
- познакомятся с правилами гигиены и санитарии, правилах безопасности при приготовлении еды;
- узнают о потребностях организма в белках, жирах, углеводах;
- получают навыки приготовления различных блюд, заготовок из продуктов.

Программа позволит сформировать уважительное отношение к профессии повара, доброжелательное отношение друг к другу, навык самообслуживания и возможность повышения их экономической самостоятельности через заключение социального контракта.

В ходе реализации программы темы занятий могут меняться в соответствии с запросами участников или какой-либо идеей. Количество часов остается неизменным.

Ожидаемые результаты.

Участники мастерской будут:

- знать способы обработки продуктов, организацию труда при приготовлении пищи, правила поведения за столом и основами здорового образа жизни;

- знать технологии приготовления различных блюд;

- владеть разнообразными видами хозяйственно-бытовой деятельности.

- владеть навыками командной работы: коммуникативность, умение слушать, ответственное отношение к поставленным задачам, трудолюбие, аккуратность.

А также в процессе работы будет сформирована мотивация к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

План проведения занятий

| №п/п | Дата проведения МК | Название МК | Кол –во мастер - классов |
|-----------------|--------------------|--|--------------------------|
| 2025 год | | | |
| 1 | Октябрь | Пастила из яблок | 1 |
| 2 | Октябрь | Консервация огурцов, томатов. | 1 |
| 3 | Октябрь | Способы хранения овощей. Заморозка овощей. Вакуумирование овощей, зелени | 1 |
| 4 | Ноябрь | Кабачковая икра | 1 |
| 5 | Ноябрь | Морковь по -корейски | 1 |
| 6 | Ноябрь | Приготовление сока из яблок, тыквы, моркови | 1 |
| 7 | Декабрь | Зефир яблочный | 1 |
| 8 | Декабрь | Имбирное печенье | 2 |
| 10 | Декабрь | Технология приготовления дрожжевого теста. Выпечка хлеба с семенами подсолнечника, льна. | 1 |
| 11 | Декабрь | Бенто-торт | 1 |
| | | | 11 |
| 2026 год | | | |
| 1 | Январь | Заливной пирог с капустой. | 1 |
| 2 | Январь | Технология приготовления жидкого дрожжевого теста. Выпечка сдобных булочек. | 1 |

| | | | |
|----|----------|--|----|
| 3 | февраль | Технология приготовления жидкого дрожжевого теста. Выпечка сдобных пирогов. | 1 |
| 4 | Февраль | Пирог с рыбой. | 1 |
| 5 | Февраль | Рыба по – монастырски. | 1 |
| 6 | Март | Технология приготовления блинного теста. Приготовление блинов с различными начинками | 1 |
| 7 | Март | Торт «Королевский» | 1 |
| 8 | Март | Пицца «Маргарита» | 1 |
| 9 | Апрель | Венские вафли | 1 |
| 10 | Апрель | Маковый рулет | 1 |
| 11 | Апрель | Яблочная пастила | 1 |
| 12 | Май | Малиновый зефир | 1 |
| 13 | Май | Коврижка | 1 |
| 14 | Май | Пицца «Пипперони» | 1 |
| 15 | Июнь | Творожные вафли | 1 |
| 16 | Июнь | Венское печенье со смородиной | 1 |
| 17 | Июнь | Венское печенье с малиной | 1 |
| 18 | Июнь | Технология приготовления песочного теста. Домашнее сливочное печенье. | 1 |
| 19 | Август | Выпечка дрожжевых пирогов со щавелем. | 1 |
| 20 | Август | Вакумирование зелени | 1 |
| 21 | Сентябрь | Пастила ягодная | 1 |
| 22 | Сентябрь | Способы хранения овощей. Заморозка овощей. Вакумирование овощей, зелени | 1 |
| 23 | Сентябрь | Консервация огурцов, томатов | 1 |
| 24 | Октябрь | Консервация овощей. Овощное ассорти | 1 |
| 25 | Октябрь | Компот из сливы | 1 |
| 26 | Октябрь | Кабачковая икра | 1 |
| 27 | Ноябрь | Квашеная капуста | 1 |
| 28 | Ноябрь | Технология приготовления песочного теста. Песочные коржики. | 1 |
| 29 | Декабрь | Печенье «Новый год» | 1 |
| | | | 29 |
| | | ИТОГО: | 40 |