

Государственное Учреждение Ярославской области для детей-сирот и
детей, оставшихся без попечения родителей,
Климатинский детский дом.

**Анализ работы педагога дополнительного образования
Галченковой Елены Николаевны за 2018-2019 учебный год**

с. Климатино,

2019 год

Дополнительная общеобразовательная программа социально-педагогической направленности «ЮНЫЙ ПОВАРЁНОК». Срок реализации программы – 1 год. Объём программы (кол-во часов в год) – 365ч. Возрастной диапазон обучающихся – от 6 до 18 лет. Численность обучающихся в группе – 10-15 ч. Режим занятий: суббота, воскресенье. В каникулярное время по отдельному графику.

В октябре 2018 года с детьми была организована работа по авторской программе дополнительного образования «Юный поварёнок», группа составляла 13 человек.

Воспитанники детского дома - дети с особыми образовательными потребностями: учащиеся коррекционных классов, а так же имеющие ограниченные возможности здоровья. Дети сформированы в группу по возрастам, по степени умственного развития и возможностями здоровья. Главное место в работе с такими детьми отводится формированию трудового навыка приготовления пищи, где они овладевают элементарными умениями, необходимыми для выполнения данной работы .

Центральное место на занятиях занимает практическая работа. Кроме непосредственно практической работы, определённое время отводится на приобретение обучающимися знаний познавательного характера, они изучают технологию приготовления различных блюд . технику безопасности и санитарно – гигиенические требования к приготовлению пищи.

Цель программы:

- создание условий для формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной русской кухни.
- создание условий для ознакомления с теми специальными знаниями и навыками, которые необходимы в практической деятельности кулинара.

Задачи:

- знакомить детей с традициями русской кухни и их местом в народной бытовой культуре;

- формировать навыки и умения приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира развивая терпение, настойчивость, трудолюбие;

- знакомить учащихся с разнообразными технологиями кулинарии и освоить с ними технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки, расширяя трудовой опыт детей, приучить к самообслуживанию;

- освоить технологию определения признаков доброкачественности продуктов;

- обучить приёмам художественного оформления блюд и сервировки стола;

- формировать представление о рациональном и здоровом натуральном питании;

- формировать умение рационально организовать труд на своем рабочем месте;

- выработать безопасные и санитарно – гигиенические приемы труда;

- знакомить с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами и правилами их эксплуатации;

- знакомить обучающихся с технологией осуществления проектно-исследовательской деятельности в сфере изучения кулинарных традиций.

- развивать интерес к творческому познанию и самовыражению;

- формировать и поддерживать интерес к народному творчеству и культуре в сфере быта;

- способствовать развитию художественного вкуса;

- формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

Для решения поставленных задач в программе использовались следующие

формы обучения:

- беседы,

- практические занятия по приготовлению блюд,

- отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд,
- различные конкурсы,
- проектная, исследовательская деятельность
- мастер-классы;

Критерии оценки уровня освоения программных требований :

- текущий контроль знаний по окончании изученной темы (соответствие уровня развития детей программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик).
- Обсуждение.
- Самооценка.
- Личные беседы с воспитанниками.
- Изучение продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий.

В течении учебного года дети активно посещали занятия , где познакомились с разнообразными технологиями кулинарии и осваивали технологии приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий.

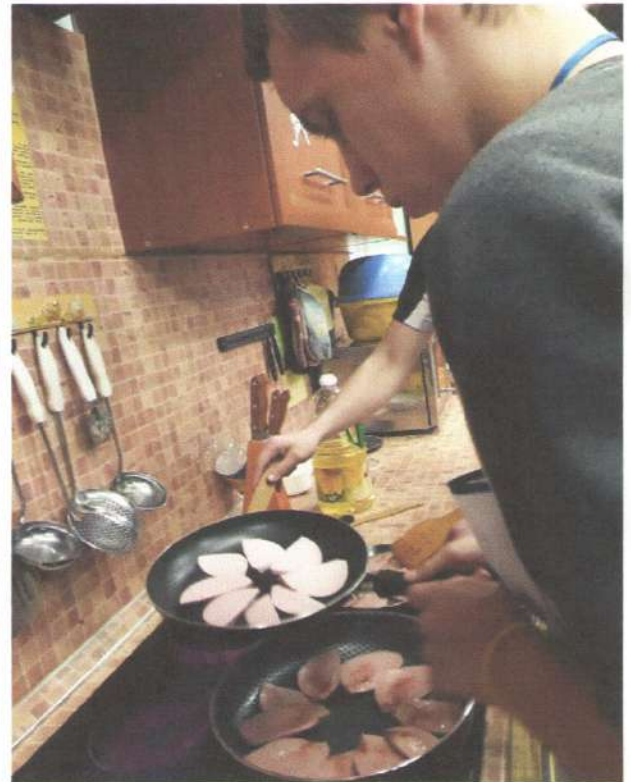
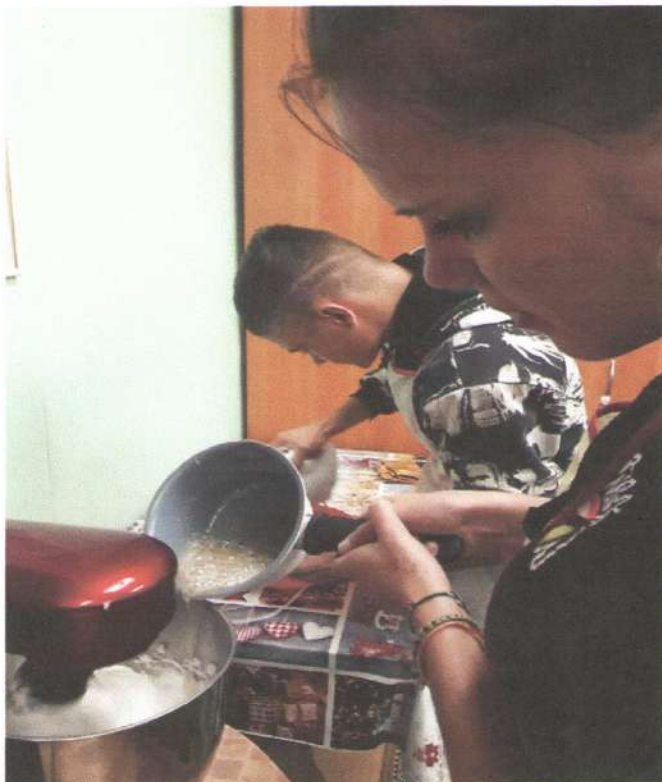


Формировали навыки и умения приготовления основных блюд русской, славянской кухни и кухни некоторых народов мира.





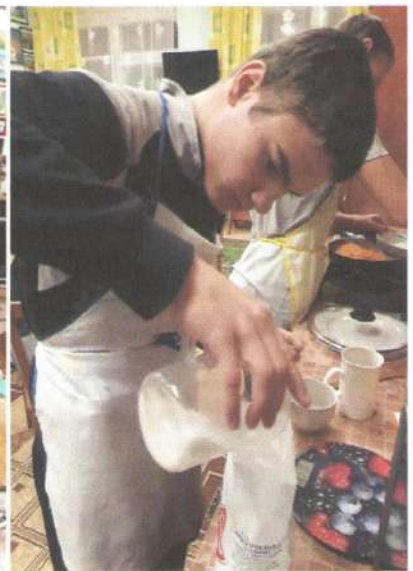
Знакомились и учились использовать в своей повседневной жизни технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы.



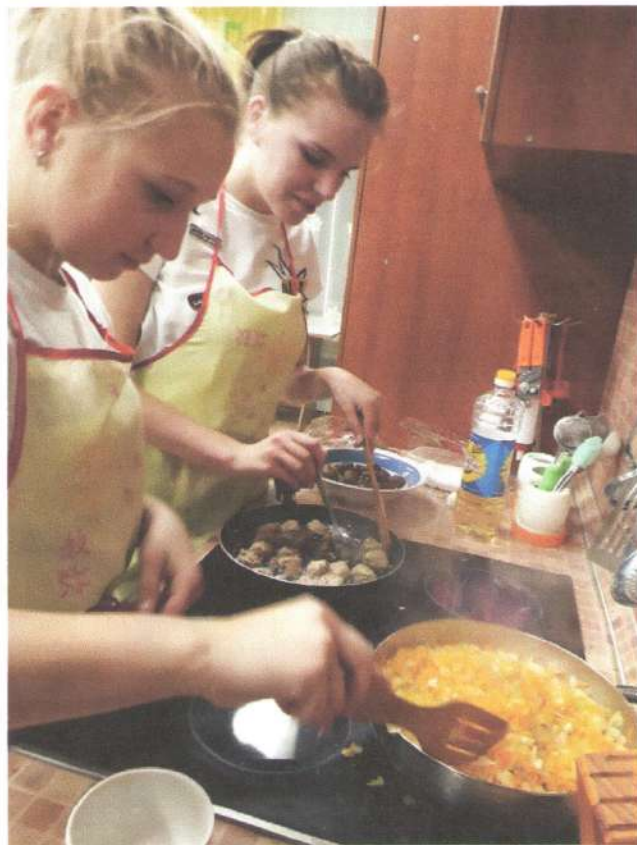
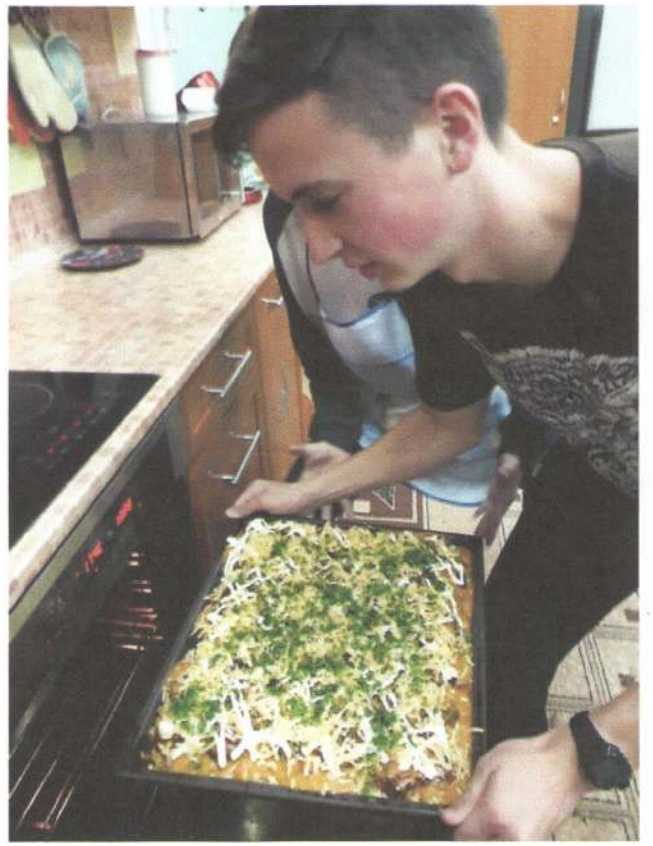
Дети познакомились с правилами этикета и правилами поведения за столом. Научились сервировать стол и принимать гостей

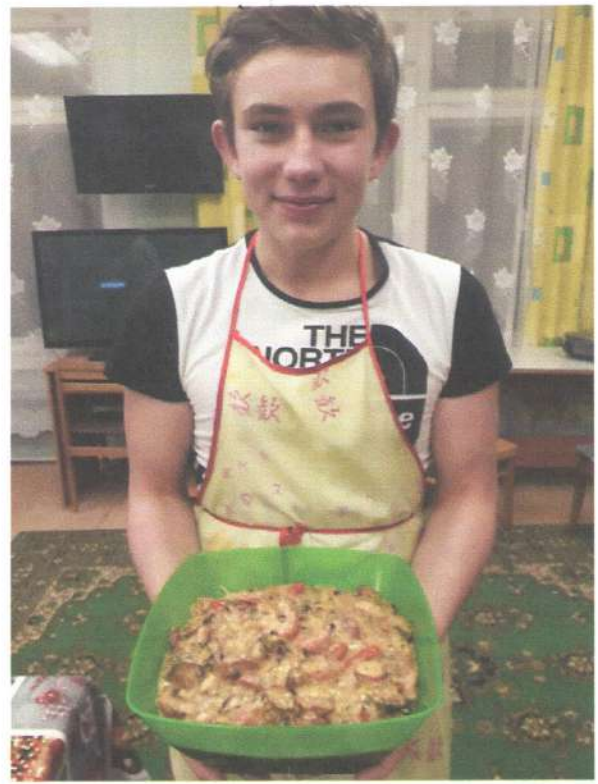


Научились готовить салаты.



Первые и вторые блюда.





С удовольствием готовили изделия из теста.





Все эти сладости воспитанники делали к праздникам и не только, дети делали такие вкусности для родственников, сотрудников и гостей детского дома, для своих друзей.

Воспитанники провели кулинарные мастер-классы по украшению кремом тортов и пирожных для волонтеров из ОАО «Совфрахт» г. Москва .





