

**Всероссийский конкурс профессионального мастерства  
в сфере социального обслуживания 2026 г.**

**Номинация:**

**Лучшая практика комплексной поддержки  
семей с детьми, в том числе воспитывающих  
детей с ОВЗ и инвалидностью**

**Практика:**

**Кулинарная мастерская «Вкусные заморочки»**



**Мамцева Дарья Николаевна**

**Заведующий отделением реабилитации (абилитации)  
МОЛОДЫХ ИНВАЛИДОВ**



- Высшее специальное (дефектологическое) образование
- Переподготовка по специальности «Инструктор по трудотерапии»
  
- Повышение квалификации по курсам:
- Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства
- Русский жестовый язык
- Психолого-педагогическая работа с детьми, подростками и взрослыми людьми с РАС в условиях летнего лагеря
- Основы организации учебного и сопровождаемого проживания
- Участник регионального этапа II Всероссийского конкурса «Лучшая няня организации социального обслуживания»

**Дети с ОВЗ и инвалидностью от 14 до 17**  
**Молодые инвалиды от 18 до 44 лет**  
**Сопровождающие взрослые**



Содействие социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью, развитие их творческих способностей, формирование у них навыка самостоятельного приготовления кондитерских изделий и создания условий для профессионального самоопределения.



# ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1. Создание условий для безопасного и комфортного выхода обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в большой социум.
2. Воспитание у обучающихся с ОВЗ и инвалидностью эмоционально-положительного отношения к собственноручно созданным изделиям, поделкам, конкурсным работам.
3. Развитие мелкой моторики, восприятия, внимания, памяти, мышления, координации.
4. Обучение механической кулинарной обработке сырья, технологиям приготовления кондитерских изделий и основам их оформления.
5. Ориентирование обучающихся с ОВЗ и инвалидностью в мире профессий, потребностях и возможностях системы профессионального образования, регионального рынка труда.



# ОПИСАНИЕ ПРАКТИКИ

Практика "Вкусные заморочки" представляет собой социально-реабилитационную инициативу, направленную на интеграцию инвалидов в активную трудовую деятельность через совместное приготовление хлебобулочных изделий.

## КОМПОНЕНТЫ ПРАКТИКИ:

❑ Ребята учатся различным техникам выпечки, работе с тестом, оформлению и упаковке хлеба и хлебобулочных изделий.

❑ Совместное приготовление пищи помогает развивать навыки коммуникации, сотрудничества и доверия между участниками, а также способствует формированию дружеских отношений.

❑ Работа с тестом и инструментами помогает улучшить координацию движений и ручную работу у людей с различными видами инвалидности.



❑ Участники получают возможность реализовать свои творческие идеи, видеть результат своего труда, что способствует укреплению чувства полезности и самостоятельности.

❑ Практика способствует формированию позитивного восприятия инвалидов как активных участников сообщества, разрушая стереотипы и создавая условия для их полноценного включения в социальную жизнь.

# ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

## **Подготовительный этап:**

**создание проектной команды для разработки плана мероприятия; оценка уровня знаний обучающихся по тематике проекта; обсуждение с участниками целей и задач проекта**

## **Исследовательский этап:**

**получатели социальных с услуг, совместно с педагогами и родителями собирают информацию о различных кондитерских изделиях, используя интернет-источники, наглядные материалы, книги**

## **Деятельный этап:**

**получатели социальных услуг приступают к практическим занятиям, где большая часть времени отводится ручному труду и развитию навыков лепки, изучению приёмов и способов работы с тестом, декорированию кондитерских изделий.**

## **Заключительный этап:**

**По завершению творческого проекта планируется создание совместной книги рецептов, где будут собраны знакомые рецепты кондитерских изделий с картинками.**



# ОСНОВНЫЕ ЭФФЕКТЫ ПРАКТИКИ

**Приготовлении хлебобулочных изделий, оказывает положительное влияние на повышение уровня жизни получателей социальных услуг по нескольким направлениям:**

**Социальная интеграция и взаимодействие:** Совместное участие в процессе выпекания способствует укреплению межличностных связей, развитию командного духа и снижению.

**Освоение технологий выпекания хлеба и других хлебобулочных изделий способствует формированию новых умений, которые могут использоваться для дальнейшей самозанятости или повышения социальной адаптации.**

**Повышение самостоятельности:** Участие в процессе приготовления помогает получателям социальных услуг стать более независимыми, развивать инициативу и уверенность в себе.



**Улучшение питания и здоровья:** Домашнее приготовление хлеба позволяет контролировать качество и состав продуктов, что способствует улучшению питания и укреплению здоровья

**Повышение эмоционального благополучия:** Успешное освоение нового навыка и создание вкусных хлебобулочных изделий повышают настроение и самооценку участников, что положительно сказывается на общем уровне жизненного комфорта.

**Социальная интеграция и взаимодействие:** Совместное участие в процессе выпекания способствует укреплению межличностных связей, развитию командного духа и снижению чувства изоляции.

**За счет развития бытовых навыков** получатели социальных услуг могут быть более самостоятельными, оставаясь одни в своем доме или квартире.



## КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

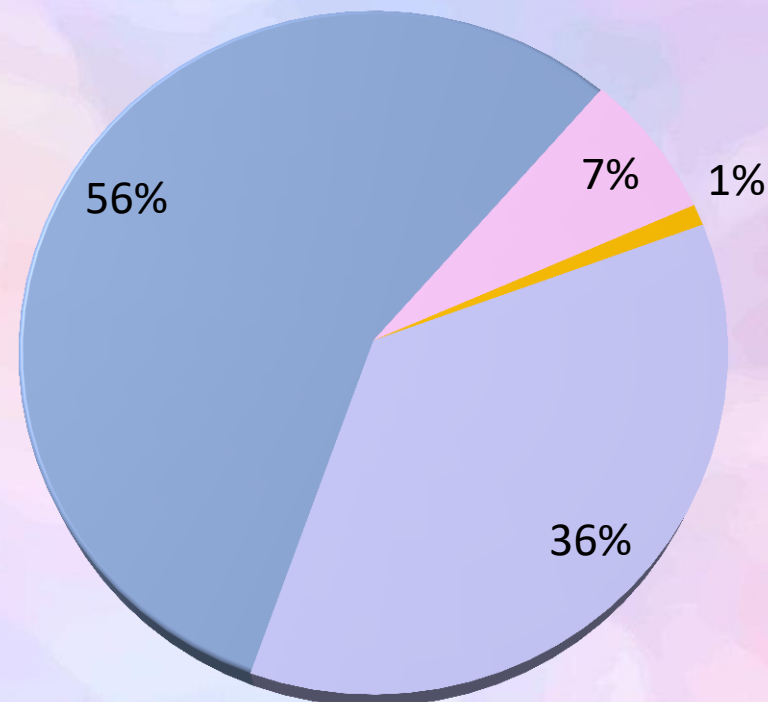
Всего в практике «Вкусные заморочки» приняли участие  
231 человека, различных нозологий:

**56% - ментальные нарушения**

**36% - нарушение опорно-двигательного аппарата**

**7% - расстройства аутистического спектра**

**1% - нарушение зрения**



# КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

## 2024 год

- Учились пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.
- Приобретали навыки приготовления кондитерских изделий, опираясь на рецепт приготовления.

## 2025 год

- Ребята самостоятельно планируют дальнейшую деятельность.
  - Уверенное пользование электроприборами без помощи родителей в домашних условиях
- Положительная обратная связь от родителей
- Разработка своей книги рецептов

# ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТИ ТИРАЖИРОВАНИЯ ПРАКТИКИ

**Данная практика методически обеспечена – разработана дополнительная общеразвивающая программа социальной развивающей направленности «Вкусные заморочки» и приложения к ней и может быть тиражирована в условиях адаптированных «Тренировочных кухонь»**

**Практика сочетает развитие профессиональных навыков, улучшение питания и социальную интеграцию, что делает ее актуальной для различных сообществ и социальных групп.**

**Тиражирование практики будет способствовать распространению позитивных ценностей, укреплению навыков самостоятельности и социального взаимодействия.**



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Областное государственное бюджетное  
учреждение социального обслуживания  
«Комплексный центр социального обслуживания  
«Исток»

Контакты:

432034, г. Ульяновск, ул. Полбина, д. 45А

Тел. +7 (8422) 58-27-10

E-mail: [centr-istok@mail.ru](mailto:centr-istok@mail.ru)