

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

ПРОЕКТ

Кулинарная мастерская

«Вкусные заморочки»

Номинация: «Лучшая практика комплексной поддержки семей с детьми, в том числе воспитывающих детей с ОВЗ и инвалидностью»

Ульяновск, 2026 г.

Место реализации проекта: ОГБУСО КЦСО «Исток»

Срок реализации проекта: Долгосрочный

Возраст получателей социальных услуг: от 14 до 45 лет.

Цель проекта:

Формирование знаний и умений получателей социальных услуг о кондитерских изделиях, способствующих повышению уровня самостоятельности в самообслуживании, привить интерес к культуре быта, формирование и развитие творческих способностей детей в кулинарии.

Задачи проекта:

- Формировать умения пользования бытовой техники и необходимым инвентарём для выпечки.
- Формировать навыки и умения приготовления простых кондитерских изделий.
- Развивать терпение, настойчивость, трудолюбие.
- Способствовать развитию художественного вкуса.
- Обучать приёмам художественного оформления блюд и сервировке стола.
- Выработать безопасные и санитарно-гигиенические приёмы труда.
- Формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи.

Актуальность проекта определяется:

- социальным запросом общества на обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и детей инвалидов на участие в программах дополнительного образования;
- гуманистической парадигмой образования, ориентированной на создание равных возможностей для людей с ограниченными возможностями здоровья.

Полноценная жизнь большинства людей с ограниченными возможностями здоровья невозможна без социально-бытовой адаптации, в том числе без развития жизненно необходимых знаний и навыков для полноценного самообслуживания. Дома мы можем приготовить себе пищу по настроению, по погоде, по наличию продуктов в холодильнике, а у людей с ОВЗ этой возможности иногда нет. Проект направлен на содействие социальной адаптации и формирование бытовых навыков, необходимых для самостоятельной жизни, у молодых людей с ментальными нарушениями от 18 до 45 лет. Согласно расписанию и графику дежурств, малыми группами (3-5 человек) в сопровождении специалистов реабилитационного центра «Исток» и волонтеров молодые люди развивают свои социально-бытовые компетенции в профессионально организованной и при этом максимально приближенной к привычной, домашней обстановке.

Тренировочная кухня оснащена необходимым оборудованием, электронной и бытовой техникой, кухонной утварью, что позволяет проводить групповые и индивидуальные занятия в максимально комфортных условиях.

Получатели социальных услуг имеют разную степень самостоятельности в самообслуживании, соответственно, смогут достичь разных результатов в процессе работы и нуждаются в разном объеме помощи. Для каждого из них

специалистами будут составлены индивидуальные программы развития, отражающие те навыки, которые потенциально может освоить каждый участник. Объем реализации этих программ, а также отзывы самих получателей и их родителей будут ориентиром в обратной связи.

В результате реализации проекта инклюзивной тренировочной кухни молодые люди с ментальными нарушениями повысят уровень жизненных компетенций и навыков самообслуживания; возрастёт их коммуникативный потенциал и степень интегрированности в общество; ребята приобретут кулинарные навыки и навыки обращения с современным кухонным оборудованием, научатся составлять меню и совершать необходимые покупки в магазине, организовывать свою работу в соответствии с заданными алгоритмами действий.

Аннотация проекта

В ходе реализации проекта предполагается проведение занятий на Тренировочной кухне с получателями социальных услуг, на которой они будут проявлять социально-бытовую ориентировку на кухне и навыки самообслуживания. Предполагаются занятия, в ходе которых ребята с ограниченными возможностями здоровья, научатся пользоваться кухонным инвентарем, бытовой техникой, соблюдать правила безопасности и санитарно - гигиенические нормы. Научатся готовить элементарные кондитерские изделия, после которых пойдут изделия сложнее.

Таким образом, по окончанию курса реабилитации в центре родитель замечает качественные изменения в поведении ребенка. В ходе такого рода социальной реабилитации реализуются основные государственные приоритеты в системе социальной защиты населения, а именно:

- снижается уровень социальной изоляции детей, имеющих инвалидность;
- повышается социальная активность семей, имеющих ребенка-инвалида;
- изменяется отношение к инвалидам в массовом сознании граждан и социальная разобщенность инвалидов и граждан, не являющимися инвалидами, предопределяющие необходимость проведения соответствующих разъяснительных и образовательно-информационных кампаний.

Этапы реализации проекта:

На подготовительном этапе предполагается: создание проектной команды для разработки плана мероприятия; оценка уровня знаний обучающихся по тематике проекта; обсуждение с участниками целей и задач проекта.

В ходе исследовательского этапа получатели социальных с услуг, совместно с педагогами и родителями собирают информацию о различных кондитерских изделиях, используя интернет-источники, наглядные материалы, книги. Ребятам предлагается выполнить домашнее задание по ознакомлению с различной выпечкой, которую используют в повседневной жизни. Первое теоретическое занятие проводится по теме: «Знакомство с бытовой техникой и необходимым инвентарем для выпечки», где дети в ходе узнают основную информацию о правилах пользования бытовой техникой, необходимым инвентарем для выпечки, знакомятся с книгой рецептов, в которой указаны простые кондитерские изделия. На втором занятии педагогом организуется

мастер-класс по приготовлению хлеба, используя хлебопечь. На данном занятии рассказывается подробная информация об работе хлебопечи, где каждый ребенок пробует запускать нужные ингредиенты и по рецепту и выбирать нужный режим для приготовления.

На деятельностном этапе 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. В ходе занятий ребята учатся замешивать тесто, делать из него разные кондитерские изделия: печенье, пряники, торты, пирожное, рулеты, булочки и др. Также работают с жидким тестом, делают из него заливные пироги с различными начинками. Каждое занятие посвящено определенной теме и проходит в игровой форме. В конце занятия ребята получают домашнее задание по приготовлению кондитерского изделия из натуральных продуктов в домашних условиях с помощью родителей.

Заключительным этапом будет являться совместное приготовление кондитерского изделия «Чизкейк без выпечки» из натуральных продуктов и чаепитие с готовым чизкейком.

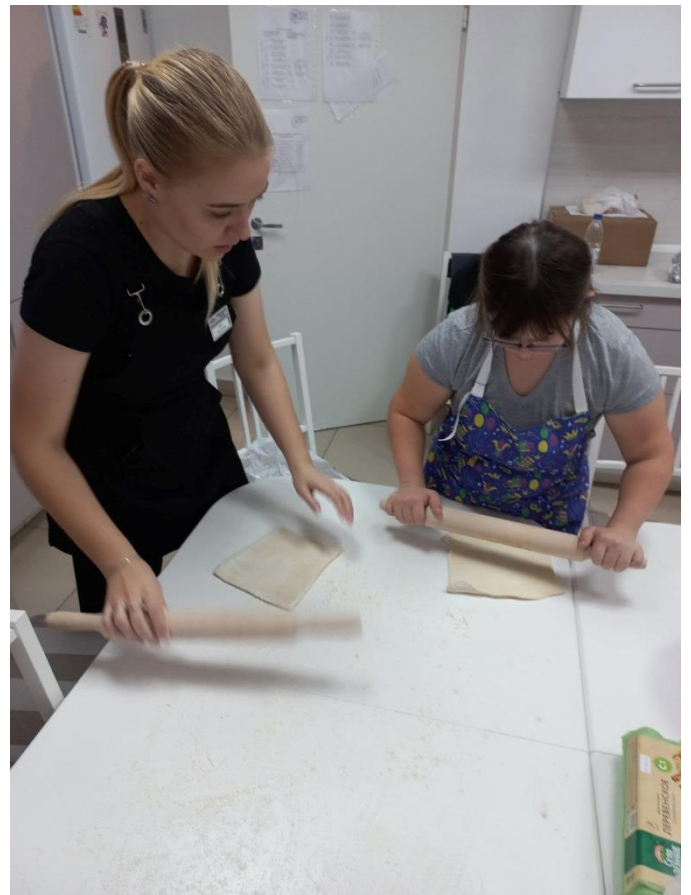
По завершению творческого проекта планируется создание совместной книги рецептов, где будут собраны знакомые рецепты кондитерских изделий с картинками.

Заключение

Ребятам с различными нарушениями в развитии, очень нравится возиться с продуктами: замешивать тесто, взбивать его венчиком или миксером, натирать овощи на тёрке. Это приводит к развитию тактильно – двигательного восприятия, которое обогащает чувственный опыт ребёнка и позволяет ему получить сведения о таких свойствах предмета, как температура, фактура материала, форма, величина. Практика показывает, что любой человек, имеющий дефект в развитии, может при соответствующих условиях стать полноценной личностью, развиваться духовно, обеспечить себя в материальном отношении и быть полезным обществу.

В соответствии с содержанием занятия создается ситуация отсутствия нужных продуктов и необходимости сходить в магазин с конкретной целью, предварительно составив список покупок. Это помогает запланировать последовательность действий, совершенствовать практические навыки детей по распознаванию и идентификации необходимых продуктов, усвоить алгоритм поведения в магазине (выбор магазина, отдела, полки, нужного продукта, способа оплаты).

ПРИЛОЖЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ



ПРИЛОЖЕНИЕ

