

Т. В. Лаврухина, педагог-психолог,
М. В. Ячменева, начальник отделения ПКРС
ГПОУ «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Школа юного повара

Социальный проект

Работа представлена на областной конкурс «ПРОФориентир – 2020»
(в авторской редакции)

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Название	Содержание
Название проекта	Школа юного повара
Руководитель проекта: Ф.И.О. должность	Лаврухина Татьяна Владимировна, педагог-психолог Ячменева Мария Вячеславовна, начальник отделения ПКРС
Командапроекта	Волонтерский отряд «Рука помощи»: Дорофеева Валентина Андреевна – подготовка волонтеров; Сайтлер Валентина Александровна – организация практической части.
География проекта	г. Новокузнецк
Проблема	Детские дома представляют собой закрытый социум и увидеть все особенности приготовления, кроме как на уроках технологии у ребят нет возможности. Зачастую, выходя из детского дома, 18 летние девушки и юноши плохо адаптированы к новому социальному пространству и многие не умеют готовить даже самые простые блюда. Данный проект является актуальным, т.к. поможет подготовить воспитанников к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у воспитанников чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.
Аннотацияпроекта	Социальный проект «Школа юного повара» направлен на самоопределение и профессиональную ориентацию воспитанников детских домов, являющихся важными этапами

	на пути социализации личности. Реализация проекта позволит участникам приобрести базовые кулинарные навыки, узнать об особенностях приготовления блюд в разных странах, полюбить здоровое питание, самостоятельно приготовить первые кулинарные шедевры.			
Сроки реализации проекта	01.02.2019 – 30.11.2019 г.			
Цель проекта	Социализация и адаптация детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей через обучение навыкам приготовления различных блюд.			
Задачи проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить волонтеров для обучения воспитанников кулинарному искусству. 2. Провести анкетирование среди детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей для определения их уровня знаний и умений в области кулинарии. 3. Разработать программу «Школа юного повара». 4. Создать условия для обучения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, навыкам приготовления различных блюд. 5. Способствовать развитию навыков коммуникативного общения у участников проекта. 			
Методы реализации	Исследование, обучение, просвещение, мероприятия			
Целевая аудитория проекта	Дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей в количестве 20 человек в возрасте от 12 до 16 лет, проживающие в МКОУ «Детском доме - школе №95»			
Этапы реализации проекта и план-график реализации проекта				
Поисковый этап:				
№	Решаемая задача	Виды деятельности / Методы реализации	Сроки реализации	Результаты
1.	Выявление актуальности проблемы	Провести анкетирование детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей для определения их уровня знаний и умений в области кулинарии.	01.02.2019 – 30.03.2019	Диаграмма
II Этап планирования:				
1.	Обучение волонтеров	Отбор и подготовка волонтеров подготовка.	01.03.2019 – 30.05.2019	Подготовленные волонтеры
2.	Разработка содержательной части практического этапа	Разработка программы «Школа юного повара».	15.02.2019 – 30.03.2019	Программа
3.	Установление	Заклучить договор о	01-	Договор

	условий реализации проекта для сторон	социальном партнерстве с МКОУ «Дом - школой №95».	30.05.2019	
III Этап реализации:				
1.	1) Создать условия для обучения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, навыкам приготовления различных блюд. 2) Способствовать развитию навыков коммуникативного общения у участников проекта.	Экскурсия по техникуму с посещением музея кулинарного искусства.	05.09.2019	Знания
2.		Способы тепловой обработки: кулинарные термины (теоретические основы). Презентация блюд разных кухонь. Техника безопасности.	10.09.2019	Первичные знания
3.		Технология приготовления холодных блюд и закусок. Простая и фигурная нарезка овощей (практика).	17.09.2019	Знания и умения о нарезке
4.		Приготовление блюд из овощей: котлеты морковные, крокеты картофельные.	20.09.2019	Знания и умения
5.		Оформление блюд перед подачей их на стол. Элементы карвинга (практика).	24.09.2019	Знания и умения
6.		Приготовление блюд из яиц и творога различного ассортимента. (практика).	27.09.2019	Знания и умения
7.		Приготовление первых блюд: суп куриный с клецками (практика).	08.10.2019	Знания и умения
8.		Приготовление вторых блюд: равиоли с овощами (практика).	11.10.2019	Знания и умения
9.		Приготовление блинов и блинчиков (практика).	15.10.2019	Знания и умения
10.		Приготовление «Итальянской пиццы».	18.10.2019	Знания и умения
11.		Экскурсия в ООО «Бабушкино печево»	22.10.2019	Знания и умения
12.		Мастер класс «Приготовление элементов оформления для кондитерских изделий из мастики» (практика).	25.10.2019	Знания и умения
13.		Мастер класс по приготовлению безалкогольных напитков	05.11.2019	Знания и умения

		(практика).		
14.		Мастер класс по украшению кремом (практика).	08.11.2019	Знания и умения
15.		Мастер класс: «Приготовление элементов оформления для кондитерских изделий из шоколада» (практика).	12.11.2019	Знания и умения
IV Рефлексия:				
16.	Определение уровня сформированных знаний и умений по приготовлению блюд	Итоговая демонстрация самостоятельно приготовленных блюд по заданной тематике.	15.11.2019	Сертификат
17.	Получение обратной связи	Рефлексия с участниками проекта	15.11.2019	Анкета
Ожидаемые результаты (качественные)		Формирование знаний и умений по приготовлению различных блюд у воспитанников детского дома и развитие навыков коммуникативного общения у участников проекта.		
Ожидаемые результаты (количественные)		1) 20 воспитанников МКОУ «Детского дома - школы №95» в возрасте от 12 до 16 лет пройдут обучение по программе «Школа юного повара»; 2) Разработана программа «Школа юного повара»; 3) 7 волонтеров будут подготовлены и привлечены к реализации программы «Школа юного повара».		
Социальный эффект		Социализация и профессиональная ориентация воспитанников МКОУ «Дом – школа №95»		
Мультипликация проекта		1) Привлечение детских домов, интернатов и социальных приютов для детей, оставшихся без попечения родителей. 2) Размещение новостной информации на сайтах техникума и МКОУ «Дом – школа №95» и СМИ.		
Партнеры проекта		Администрация ГПОУ НТПП, ООО «Бабушкино печево», ресторан «TheCook»		

Бюджет проекта

№	Наименование	Запрашиваемые средства (руб.)	Вклад заявителя	Средства из других источников	Общие расходы (руб.)
1	Продукты:	20000-00	5347-00	0	25347-00
	Капуста – 6 кг	0	150-00	0	150-00
	Капуста пекинская 2 кг	2*80	0	0	160-00
	Свекла – 5 кг	5*26	0	0	130-00
	Морковь – 25 кг	25* 28	0	0	700-00
	Картофель – 25 кг	25*20	0	0	500-00
	Соль – 1 кг	0	20-00	0	20-00
	Уксус – 0,2 л	1*40	0	0	40-00
	Сахар – 5 кг	5*50	0	0	250-00
	Мука – 10 кг	10*30	0	0	300-00
	Растительное масло- 5 л	5*100	0	0	500-00
	Яйца – 360 шт (36)	0	2232-00	0	2232-00
	Горчица	1*70	0	0	70-00
	Шампиньоны -4 кг	0	800-00	0	800-00
	Крупа манная- 2 кг	0	80-00	0	80-00
	Перец молотый черный 100гр.	0	215-00	0	215-00
	Чеснок-1 кг	1*130	0	0	130-00
	Сливочное масло – 2 кг	2*550	0	0	1100-00
	Маргарин - 2кг.	2*120	0	0	240-00
	Курица- 8 кг	8*150	0	0	1200-00
	Фарш свиной - 2кг	2*330	0	0	660-00
	Фарш говяжий – 2кг.	2*350	0	0	700-00
	Сосиски 2 кг	2*300	0	0	600-00
	Сыр Маскарпоне 2 кг.	2*600	0	0	1200-00
	Лук – 4 кг	4*25	0	0	100-00
	Мастика-3 кг	0	900-00	0	900-00
	Шоколадная глазурь: Темная - 1кг Белая – 1 кг	2*350	0	0	700-00
	Лайм- 2 кг	2*250	0	0	500-00
	Сок апельсиновый- 3л.	3*140	0	0	420-00
	Сок грейпфрутовый 2л.	2*120	0	0	240-00
	Мята- 5*100 гр	0	350-00	0	350-00
	Спрайт – 4 л.	4*80	0	0	320-00
	Сахарная пудра- 1 кг	1*70	0	0	140-00
	Сливки 33% - 4 л	4*300	0	0	1200-00
	Творог 2 кг	2*350	0	0	700-00
	Молоко 2л.	2*70	0	0	140-00

	Тесто слоенное бездрожжевое 4 кг	0	600-00	0	600-00
	Колбаса вареная 3кг	3*330	0	0	990-00
	Сыр твердый 2 кг	2*500	0	0	1000-00
	Помидоры 10кг	10*160	0	0	1600-00
	Огурцы свежие 10кг	10*150	0	0	1500-00
	Яблоки 2 кг	2*150	0	0	300-00
	Майонез 1 кг	1*155	0	0	155-00
	Кетчуп 1кг	1*135	0	0	135-00
	Хлеб 2 кг	2*40	0	0	80-00
	Карамель 2 кг	2*200	0	0	400-00
	Джем 2кг	2*200	0	0	400-00
	Крем сливочный 3 кг	3*150	0	0	450-00
	Сухари панировочные 0,5 кг	0,5*100	0	0	50-00
2	Спецодежда	16*500	2000-00	0	10000-00
3	Расходные материалы (фольга для запекания, пленка пищевая, пакеты для льда, фотобумага, краска для принтера)	5000-00	2000-00	0	7000-00
4	Плита WOK индукционная	1*15000	0	0	15000-00
5	Доска для темперирования шоколада (мраморная)	1*6000	0	0	6000-00
	Итого:	54000-00	9347-00	0	63347-00