

Отчет по работе кружка «Умельцы» с группой детей дневного пребывания

В период с октября по декабрь на базе группы дневного пребывания детей был успешно реализован обучающий курс по кулинарии. Количество участников кулинарного кружка составило 15 человек. Для продуктивной работы они были распределены на две подгруппы - в одной занимались восемь человек, в другой - семь.

Обучающий процесс характеризовался высокой стабильностью посещения - большинство детей присутствовало на занятиях регулярно. Единичные случаи пропусков были обусловлены уважительными причинами, такими, как: запланированный отъезд в санаторий или состояние здоровья, что составило 13% от общего числа обучающихся.

Цель кружка:

- научить детей самостоятельности через практику, освоить приготовление простых блюд и обрести ценные бытовые навыки, которые помогут им чувствовать себя более уверенными и самостоятельными.

Задачи кружка:

- сформировать у ребенка правила ведения хозяйства и практических умений, таких, как: приготовление пищи, сервировка стола, уборка рабочего места;

- воспитать личные качества и трудолюбие: в процессе выполнения заданий развивать ответственность, аккуратность, самостоятельность;

- привить навыки трудовой культуры: освоить правила безопасности при работе с кухонным инвентарем и правила гигиены;

- оказать помощь ребенку инвалиду в социальной адаптации и интеграции в обществе: кулинарные занятия способствуют развитию социальных навыков коммуникации и подготовке к самостоятельной жизни.

Занятия в кружке проводились систематически 2 раза в неделю групповыми занятиями, согласно расписанию - одна группа детей занималась в утренние часы, другая - во второй половине дня.

Первые занятия были посвящены изучению кухонного пространства, правилам работы с инструментами, оборудованием, инвентарем, а также правилам техники безопасности на рабочем месте.

Пройдя этот важный этап в обучении, дети погрузились в мир вкусов и ароматов. Сегодня ребята уже более уверенно справляются с приготовлением несложных блюд: от полезных завтраков, каш и

салатов до аппетитных супов, гарниров и выпечки. За это время ребята освоили навыки в приготовлении наваристого борща и нежного супа с клецками, порадовали овощным винегретом и фруктовыми десертами, учились готовить макароны, нежное картофельное пюре, мясной гуляш, жареную рыбу и другие вкусные блюда. Занятия по кулинарии помогли заложить у детей фундамент самостоятельности и сформировали необходимые жизненно-важные навыки.

В начале обучающего курса некоторые дети пришли на занятия с робким интересом и множеством страхов, базовые бытовые навыки отсутствовали. Были и те, для которых работа с продуктами вызывала тактильный дискомфорт. Холод замороженной рыбы, текстура сырого мяса или шероховатость овощей казались просто непреодолимым препятствием.

А некоторые ребята впервые в жизни взяли кухонный нож именно у нас на занятиях. И даже обычный нож казался ребятам непокорным инструментом - руки не слушались, а пальцам не хватало уверенности. Мы начинали с самого малого: учились доверять своим движениям, тренируясь на пластиковых ножах и самых мягких продуктах - бананах и спелых грушах, превращая каждое движение в маленькую победу.

В процессе обучения дети сталкивались и с тревогой при работе с высокими температурами. Для кого-то шипение масла на сковороде или пар над кастрюлей казались пугающей стихией. Процесс преодоления страхов строился на принципах постепенности и безопасности. Используя методику «малых шагов»: от простого наблюдения к совместным действиям «рука в руке», преграда преодолевалась. Так бережно развеивались страхи, заменяясь на практические навыки и веру в собственные силы.

Значительная часть группы нуждалась в постановке базовой техники владения ножом – 8 человек

У некоторых детей отмечалась повышенная сенсорная чувствительность к холодным и влажным продуктам, что затрудняло процесс приготовления- 4 человека;

Присутствовала естественная тревожность перед горячими поверхностями – 3 человека

К завершению обучающего курса достигнуты впечатляющие результаты:

- дети овладели техниками нарезки и разделки продуктов, активно участвуют во всех этапах приготовления блюд;
- преодолели тактильную чувствительность, уверенно работают с любыми ингредиентами, будь то охлажденное мясо, рыба или специфические по структуре продукты;

- занятия сплотили ребят, они научились работать в команде, слышать друг друга, вовремя приходить на помощь, поддерживать и радоваться совместным успехам.

За прошедший период дети проделали большую работу по формированию кулинарных навыков, они сделали огромный «скачок» - приобрели элементарные навыки в приготовлении простых блюд, научились слаженной работе в команде и дисциплине на кухне, стали более самостоятельными и уверенными. Каждое занятие для детей - это новые победы, но с разной динамикой усвоения материала: некоторые дети полностью овладели техниками приготовления простых блюд, в то время как другие ребята освоили их частично и находятся в процессе закрепления базы.

Программа кулинарного кружка «Умельцы» за отчетный период реализована в полном объеме. Поставленные цели достигнуты, задачи по формированию базовых навыков в приготовлении простых блюд выполнены.

Учитывая индивидуальные способности детей, их темп и уровень развития, имеется необходимость в продолжение кулинарной практики. Это позволит закрепить уже имеющийся опыт и довести навыки каждого ребенка до уверенного уровня.