

Описание «Лучшие практики региональной системы дополнительного образования»
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
Центр дополнительного образования для детей «СИБ» г. Сочи 2019 г.

№ п/п	Разделы	Содержание
1.	Наименование практики	Проект «Кулинарный клуб» как отработка механизмов реализации образовательных программ с участием организаций дополнительного образования детей, среднего профессионального образования, предприятий».
2.	Место реализации и целевая аудитория	<p>Проект реализуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Управление по образованию и науке администрации города Сочи; - Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования Центр дополнительного образования для детей «СИБ» г. Сочи; - Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания» города Сочи. <p>На базе школьных столовых общеобразовательных организации города Сочи 354000, Краснодарский край г. Сочи, ул. Конституции СССР, д. 26. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Лысенко Наталья Петровна, тел.: 8-918-304-56-32; e-mail: Lisenkonp2014@yandex.ru Целевая аудитория: подростки из социальной группы риска (состоящие на разных видах учета, из малообеспеченных, многодетных семей).</p>
3.	Содержательные основания, раскрывающие суть практики	<p>Актуальность и инновационный характер практики: стимулирование у обучающихся интереса к миру профессий, формирование активной жизненной позиции, воспитание любви к труду, поддержка инициатив по использованию современных форм профориентационной работы в деятельности образовательных организаций, популяризация движения WorldSkills, а также направлен на формирование новой политики здоровья в среде подростков из группы социального риска, а также из семей с низким социально-экономическим статусом через внедрение нетрадиционных подходов в пропаганде здорового образа жизни. Проект направлен на развитие ряда ключевых компетенций «надпрофессионального» характера, т.е. таких компетенций, которые необходимы практически в любой деятельности (даже необязательно профессиональной). К такого рода компетенций относятся способность к коммуникациям, умение решать проблемы, работать в команде.</p> <p>Цель: Создание условий для развития мотивационных установок и ценностных ориентаций на ведение здорового образа жизни, формирования субъектного подхода к здоровому питанию и самореализации личности подростков, находящихся в трудной жизненной ситуации, в процессе приобщения к кулинарному мастерству через реализацию элементов продуктивного обучения в практике клубной работы.</p> <p>Ожидаемые результаты:</p>

		<p>Предметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Сформированы прикладные умения и навыки по приготовлению полноценной и здоровой пищи для себя; - Осознанное применение в своей жизни основных принципов здорового питания; - Осознанный выбор профессии, связанной с кулинарией, и определение собственной профессионально-образовательной траектории (обучение в ОУ и профессиональная подготовка по программам, связанным с кулинарией с получением квалификационного разряда, позволяющего трудоустроиться; или обучение в системе ПО с последующим трудоустройством); <p>Личностные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осознание потребности и стремление к применению в своей жизни основных принципов здорового питания; - Приобретенные навыки позитивного общения и взаимодействия, самореализация подростка; - Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; <p>Метапредметные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с профессиями: повар, кондитер, официант, экономист; - Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной деятельности при приготовлении разнообразных блюд. <p>Умения распределять функции и роли в процессе выполнения коллективной работы.</p> <hr/> <p>Средства и способы реализации практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовительный этап. В образовательных организациях формируются группы из 10-15 человек из категории подростков группы социального риска по принципу добровольности (Школьные кулинарные клубы). 2. Основной этап. Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Кулинарный клуб». Каждая общеобразовательная организация берет за основу данную программу, но наполняет своим содержанием исходя из условий (материально-технического обеспечения) своего учреждения. Школьные кулинарные клубы работают на базе школьных столовых, оборудованных современной техникой. Один раз в месяц школьные кулинарные клубы собираются на базовой площадке МАУ ЦДОД «СИБ» для проведения общеклубных мероприятий, на мастер-классы проводимые специалистами ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС», встречи по обмену опытом, профессиональных проб, презентации своих мини-проектов, направленных на просвещение в области здорового питания, подготовки макета общеклубной газеты «PROеду.ru» и т.д.
--	--	--

		<p>Руководителями целевых групп могут быть учителя технологии, заведующие производством АНО «Стандарты социального питания», ответственные за питание в общеобразовательных организациях.</p> <p>С целью привлечения детей в Кулинарные клубы в летний период до 2019 года на базе МАУ ЦДОД «СИБ» функционировал профильный лагерь с дневным пребыванием детей «Сочи Кулинарный». Программа лагеря с дневным пребыванием детей «Сочи кулинарный» является летним вариантом реализации городского социального проекта «Кулинарный клуб» в организации «профильного погружения» в «деятельность» через творческое продуктивное образование. Программа предусматривает социальную защиту, организацию занятости и отдыха учащихся на базе учреждения. Новизна программы направлена на раннюю профориентационную работу обучающихся. В 2019 году реализовывалась краткосрочная программа «Моя кулинария», которую освоили более 40 человек.</p> <p>3. Заключительный этап.</p> <p>Ежегодно на площадке Университетского экономико-технологического колледжа ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» среди кулинарных клубов города Сочи проходит городской конкурс «Кулинарный бой».</p> <p>Мероприятие рассчитано на участников проекта «Кулинарный клуб», который направлен на выбор профессии подростками 11-16 лет, популяризацию и повышение престижа здорового питания и здорового образа жизни, формирование новой политики здоровья в среде подростков из группы социального риска, а также из семей с низким социально-экономическим статусом через реализацию элементов продуктивного обучения в практике клубной работы.</p> <p>В основе оценки конкурса лежит инструментарий JS-WSJ в соответствии требованиям к профессиональным компетенциям «Кулинарное дело» и «Поварское дело» экспертной комиссией (жюри), в состав которой вошли преподаватели университетского экономико-технологического колледжа ФГБОУ ВО СГУ, ГБПОУ КК «Сочинский торгово-технологический техникум», сотрудники Автономной некоммерческой организации «Стандарты социального питания».</p> <p>Итоговое мероприятие проекта «Кулинарный клуб» демонстрирует сформированность прикладных умений и навыков по приготовлению полноценной и здоровой пищи для себя.</p>
4.	Данные о результативности	<p>На сегодня функционирует 14 кулинарных клубов, это более 150 участников, за последние 2 года число участников увеличилось на 4 Кулинарных клуба,</p> <p>Организационно-методическое сопровождение проекта осуществляет МАУ ЦДОД «СИБ».</p> <p>Партнеры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Управление по образованию и науке администрации города Сочи; - Автономная некоммерческая организация «Стандарты социального питания»; - ООО «РАЦИОНАЛЬ РУС»; - ФГБОУ ВО СГУ «Университетский экономико-технологический колледж»;

- ГБПОУ КК «Сочинский торгово-технологический техникум»,
- Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов».

В рамках ежегодно социально-педагогического фестиваля «Образование». проводятся семинары по темам: ««Кулинарный клуб» как отработка механизмов реализации образовательных программ с участием организаций дополнительного образования детей, среднего профессионального образования и предприятий», «Программа JuniorSkills: основы профессиональной подготовки по компетенции «Кулинарное дело».

Участники семинара – заведующие производством, руководители программы «Кулинарный клуб»; представители общеобразовательных организаций, заинтересованные в открытии кулинарных клубов на базе ОО.

Ежегодно обучающимся успешно освоившим программу «Кулинарный клуб» выдаются сертификаты.

30% выпускников «Кулинарного клуба» продолжают обучение в профессиональных образовательных организациях города.

Нормативные акты:

- ежегодно управление по образованию и науке администрации города Сочи по данному проекту для всех участников выпускает приказ «Об организации деятельности образовательных организаций в рамках реализации городского социального проекта «Кулинарный клуб». В данном приказе ежегодно утверждаются состав участников проекта, план мероприятий, определяются главные приоритеты и ответственность каждого руководителя подразделений: УОН от 21.10.2019 № 1467, 22.10.2018 № 1418, Приказ УОН 27.03.2017 № 361 «О проведении городского конкурса «Кулинарный бой – 2017», Приказ УОН от 17.03.2016 № 284 «О проведении конкурса «Кулинарный поединок» «Лучший повар – юниор» среди кулинарных клубов города Сочи, приказ УОН от 29.12.2018. № 1780 «Об итогах городского конкурса «Кулинарный бой – 2018».

Публикации:

- Журнал «Огни Большого Сочи для всех», апрель 2014 г.
- Журнал «Огни Большого Сочи для всех», апрель 2016 г.
- Юбилейное издание книги к 100-летию системы дополнительного (внешкольного) образования детей России, 2018 г.
- Журнал «Огни Большого Сочи для всех, сентябрь 2018 г.
- Информационно-методический журнал «Педагогический вестник Кубани», март 2019 г.
- Журнал «Огни Большого Сочи для всех», октябрь 2019 г.

Ссылки на размещение фотоматериалов:

<http://sib.sochi-schools.ru/gorodskoj-tsentr-proforientatsionnoj-raboty/>

<http://anosp.ru/?p=3437>