

Министерство образования и науки Алтайского края
краевое государственное бюджетное учреждение
для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,
оказывающее социальные услуги
«Яровской центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора КГБУ «Яровской центр
помощи детям, оставшимся без
попечения родителей»
А.А. Русанова
« 24 » _____ 2019г.



**План работы
инструктора по труду
Радыш Аллы Викторовны
на 2019 год**

г. Яровое

Цель: Формирование трудовых умений и навыков воспитанников, необходимых для организации самостоятельной жизнедеятельности.

Задачи:

1. Воспитывать сознательное и добросовестное отношение к труду;
2. Сформировать элементарные знания и умения по ведению домашнего хозяйства, самостоятельность в труде;
3. Развивать мотивацию к оплачиваемому труду;
4. Развивать эстетический вкус, творческие способности и фантазию.

Основные направления работы:

1. Обслуживающий труд
2. Эстетическое воспитание
3. Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни
4. Повышение уровня профессионального мастерства специалиста

Формы работы:

- общественно-полезный и производительный труд во внеурочное время;
- соревнования и конкурсы трудовой направленности;
- учебные занятия;
- участие в фестивалях, конкурсах, выставках различного уровня.

Содержание работы	Целевая группа	Срок исполнения
<i>1. Обслуживающий труд</i>		
1. Швейное дело.	Девочки старшей группы	Январь-май, сентябрь-декабрь.
2. Кулинария.	Девочки и мальчики старшей группы	Январь-май, сентябрь-декабрь.
3. Растениеводство.	Все воспитанники	Март-сентябрь.
4. Операции: «Чистый двор», «Уют», «Работа на клумбе»	Все воспитанники	В течение года
<i>2. Эстетическое воспитание</i>		
1. Дополнительная обще-развивающая программа художественно-эстетического направления «Творческая мастерская»	Все воспитанники	Сентябрь - май
2. Выставка-ярмарка «Весенняя мозаика».	Все воспитанники	Март
3. Практикум сервировка стола «За праздничным, семейным столом».	В кругу семьи	Сентябрь
4. Викторина «Моя манера одеваться».	В кругу семьи	Декабрь
<i>3. Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни</i>		
1. Проект «Учусь быть взрослым»	Воспитанники 14-17 лет	В течение года
2. Практикум «Правила пользования бытовыми приборами»	Воспитанники 14-17 лет	В течение года
3. Цикл практических занятий по кулинарии	В кругу семьи	Январь – май Сентябрь – декабрь

4. Цикл занятий по уходу и ремонту одежды	В кругу семьи	Январь – март Октябрь – декабрь
5. Цикл занятий по растениеводству	В кругу семьи	Апрель – сентябрь
4. Участие в общих мероприятиях Центра		
1.Изготовление сувениров к календарным праздникам	Все воспитанники	Февраль, март, апрель, октябрь, декабрь
2.Спартакиада воспитанников Центра, посвященная 23 февраля	Мальчики	Февраль
3.К 8 марта – музыкально-поздравительная игровая программа	Девочки	Март
4.День здоровья	Все воспитанники	Май
5.День матери	Все воспитанники	Ноябрь
6.Месячник профилактики правонарушений и употребления наркотических и психотропных средств Конкурс поделок «Это мой выбор»	Девочки и мальчики старшей группы	Октябрь
7.Новогоднее театрализованное представление	Все воспитанники	Декабрь
8.Организация и проведение мероприятий в период каникул	Все воспитанники	В течение года
9.Реализация проекта «Мгновения нашей жизни в фотографиях»		В течение года
5. Повышение уровня профессионального мастерства специалиста		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Изучение новинок методической литературы по трудовому обучению и коррекционной педагогике. ✓ Курсы повышения квалификации. 		В течение года

<ul style="list-style-type: none">✓ Обучающие семинары.✓ Самоанализ деятельности.✓ Ведение сайта портфолио специалиста.✓ Участие в интернет конкурсах, фестивалях детского творчества.✓ Участие в профессиональных конкурсах и конференциях для педагогов.✓ Регистрация на форумах педагогических работников с целью обмена опытом работы.✓ Работа по теме самообразования «Особенности совместной деятельности детей сиблингов на занятиях по обслуживающему труду ».	
--	--

Учебно-тематический план

Старшая группа девочки

№ п\п	Название тем.	Количество учебных часов.
	Создание изделий из текстильных материалов	
1.	Вводное занятие.	2
2.	Материаловедение.	2
3.	Швейная машина. Основные неисправности, уход за ней.	2
4.	Виды плечевой одежды.	2
5.	Изготовление плечевого изделия.	10
6.	Украшение одежды, отделка.	4
7.	Лоскутное шитьё.	2
8.	Изготовление изделий в технике «пэчворк».	8
9.	Итоговое занятие.	2
	Кулинария	
1.	Вводное занятие.	2
2.	Салаты из овощей и яиц.	2
3.	Горячие бутерброды, тосты	4
4.	Рыба. Первичная обработка рыбы. Приготовление первых блюд из рыбы.	2
5.	Рыбные закуски	2
6.	Вторые блюда из рыбы	2
7.	Овощные блюда и гарниры	4
8.	Вторые блюда и гарниры из круп	4
9.	Вторые блюда и гарниры из макаронных изделий	4
10.	Тесто. Виды теста. Изделия из без дрожжевого теста.	4
11.	Горячие сладкие блюда.	4
	Итого:	68

В результате изучения курса воспитанницы должны *знать*:

- ✓ основные свойства искусственных волокон и тканей из них;
- ✓ назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины;
- ✓ особенности моделирования плечевых изделий на основе различных технологий изготовления блузки;
- ✓ понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий;
- ✓ возможности лоскутной пластики, основные приёмы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- ✓ правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием;
- ✓ технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей, оформление готовых блюд;
- ✓ общие сведения о пищевой ценности рыбы, о возможности кулинарного использования рыбы разных пород;
- ✓ способы первичной обработки рыбы, способы тепловой обработки рыбы;
- ✓ технологию приготовления кулинарных блюд из рыбы, способы определения готовности и правила подачи рыбных блюд к столу;
- ✓ правила варки крупяных каш различной консистенции;
- ✓ способы приготовления песочного теста, технологию приготовления изделий из песочного теста, способы определения готовности;

Уметь:

- ✓ применять ткани из искусственных волокон в швейных изделиях;
- ✓ определять неполадки швейной машины, вызванные обрывом верхней и нижней нити, чистить и смазывать швейную машину;
- ✓ выполнять все стадии работы по изготовлению блузки;
- ✓ подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку, фактуре, соединять детали лоскутной пластики между собой и с подкладкой, использовать прокладочные материалы;
- ✓ экономно расходовать материал и электроэнергию;
- ✓ работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- ✓ готовить блюда из сырых и варёных овощей;
- ✓ определять качество рыбы, проводить первичную обработку рыбы;
- ✓ варить и жарить рыбу и рыбные полуфабрикаты;
- ✓ определять готовность рыбных блюд, подавать их к столу;

✓ варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп;

приготавливать песочное тесто и выпекать из него изделия;

✓ варить крупяные рассыпчатые, вязкие и жидкие каши, готовить запеканки, крупеники, котлеты, биточки из круп;

приготавливать песочное тесто и выпекать из него изделия;

***Использовать* приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

✓ изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

✓ приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

Календарно-тематический план занятий в семейном кругу

Цель:

Подготовка воспитанников к самостоятельной семейной и трудовой жизни в современных условиях.

Задачи:

1. Формировать практические навыки по ремонту одежды;
2. Обучить технологии приготовления различных блюд;
3. Обучить различным способам создания самостоятельных изделий и поделок;
4. Сформировать самостоятельность в труде.

№ п/п	Название тем	Количество часов	Дата
1.	Овощные салаты.	1	1 семья - 03.09.18 2 семья - 10.09.18 3 семья - 17.09.18 4 семья - 24.09.18
2.	Уход за верхней одеждой.	1	1 семья - 06.09.18 2 семья - 13.09.12 3 семья - 20.09.18 4 семья - 27.09.18
3.	Блюда из круп и макаронных изделий.	1	1 семья - 01.10.18 2 семья - 08.10.18 3 семья - 15.10.18 4 семья - 22.10.18
4.	Ремонт одежды, заплата.	1	1 семья - 04.10.18 2 семья - 11.10.18 3 семья - 18.10.18 4 семья - 25.10.18
5.	Изготовление сувениров ко Дню матери.	1	1 семья - 05.11.18 2 семья - 12.11.18 3 семья - 19.11.18 4 семья - 26.11.18
6.	Изготовление сувениров ко Дню матери.	1	1 семья - 08.11.18 2 семья - 15.11.18 3 семья - 22.11.18 4 семья - 29.11.18
7.	Изготовление подсвечников к Новому году	1	1 семья - 04.12.18 2 семья - 11.12.18 3 семья - 18.12.18 4 семья - 24.12.18
8.	Изготовление подсвечников к Новому году	1	1 семья - 06.12.18 2 семья - 13.12.18 3 семья - 20.12.18 4 семья - 27.12.18
9.	Тесто. Изделия из без дрожжевого теста.	1	1 семья - 14.01.19 2 семья - 21.01.19 3 семья - 28.01.19 4 семья - 28.01.18

10.	Ремонт распоровшихся швов на одежде.	1	1 семья - 17.01.19 2 семья - 24.01.19 3 семья - 31.01.19 4 семья – 31.01.19
11.	Изготовление магнитов на холодильник «Топиарий»	1	1 семья - 04.02.19 2 семья - 11.02.19 3 семья - 18.02.19 4 семья – 25.02.19
12.	Изготовление магнитов на холодильник «Топиарий»	1	1 семья - 07.02.19 2 семья - 14.02.18 3 семья - 21.02.19 4 семья – 28.02.19
13.	Растениеводство, выращивание рассады.		1 семья - 04.03.19 2 семья - 11.03.19 3 семья - 18.03.19 4 семья – 25.09.18
14.	Подготовка почвы и семян к посадке.	1	1 семья - 07.03.19 2 семья - 14.03.19 3 семья - 21.03.19 4 семья – 28.03.19
15.	Окрашивание пасхальных яиц.	1	1 семья - 27.04.19 2 семья - 27.04.19 3 семья - 27.04.19 4 семья – 27.04.19
16.	Изготовление пасхальных яиц-сувениров.	1	1 семья - 01.04.19 2 семья - 08.04.19 3 семья - 15.04.19 4 семья – 22.04.19
17.	Работы на клумбах.	1	1 семья - 06.05.19 2 семья - 13.05.19 3 семья - 20.05.19 4 семья – 27.05.18
18.	Растениеводство, высадка рассады цветов	1	1 семья - 16.05.19 2 семья - 23.05.19 3 семья - 30.05.19 4 семья – 31.05.19

Календарно-тематический план

Мальчики старшей группы

Цель:

Обучение технологии приготовления кулинарных блюд.

Задачи:

1. Научить работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями.
2. Формировать практические навыки приготовления блюд по готовым рецептам.
3. Способствовать усвоению норм и правил этикета за столом

№ п/п	Название тем	Количество часов	Дата
1.	Салаты овощные	1	27.09.18
2.	Блюда из жареных овощей	1	25.10.18
3.	Блюда из круп. Молочная каша	1	29.11.18
4.	Песочное тесто. Кекс	1	27.12.18
5.	Первые блюда. Суп	1	31.01.19
6.	Блюда из котлетной массы	1	28.02.19
7.	Горячие бутерброды, тосты	1	28.03.19
8.	Блюда из макаронных изделий	1	25.04.19
9.	Десерты. Молочный коктейль	1	30.05.19

Министерство образования и науки Алтайского края

краевое государственное бюджетное учреждение для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, оказывающее социальные услуги,

«Яровской центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»

Утверждаю:

И.о. директора КГБУ
«Яровской центр помощи
детям, оставшимся без
попечения родителей»

_____ А.А. Русанова

«___» _____ 2019г.

Расписание занятий

Дни недели	Время	Целевая группа
Понедельник	16.00-17.00 17.00-18.00	Индивидуальные занятия Индивидуальные занятия Семейный час
Вторник	14.00-15.00 16.30-18.00	Индивидуальные занятия Занятие - старшая группа (девочки)
Среда		Выходной
Четверг	16.00-17.00 17.00-18.00	Занятие - старшая группа (мальчики) Семейный час
Пятница	14.00-15.00 15.00-17.00	Индивидуальные занятия Творческая мастерская - старшая группа (девочки)
Суббота	11.00-13.00 13.00-14.00	Творческая мастерская – младшая группа Индивидуальные занятия
Воскресенье		Выходной