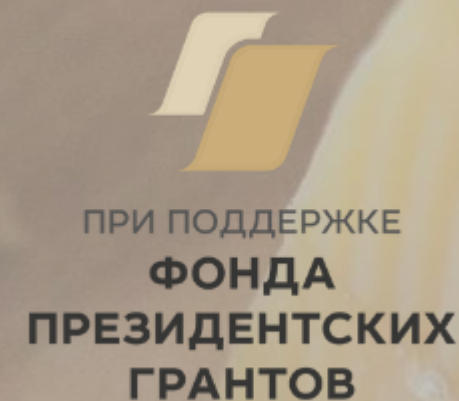
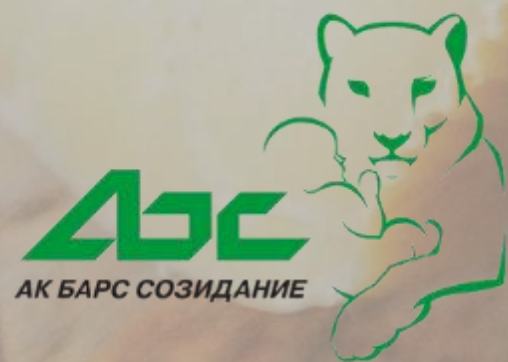


ПЕРВАЯ В РОССИИ

# Детская сыроварня



**Содействие социальной адаптации и профориентации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей с ограниченными возможностями здоровья «Детская сыроварня»**





# ПАСПОРТ ПРОЕКТА

**Название проекта:** Содействие социальной адаптации и профориентации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ОВЗ «Детская сыроварня».

**Вид социальной услуги:** социально-трудовая (создание рабочих мест)

**Цель:** Расширение профессиональных перспектив для воспитанников с ограниченными возможностями здоровья в возрасте от 13 до 18 лет специализированных интернатных учреждений Республики Татарстан, содействие их социализации посредством реализации программы предпрофильной подготовки и трудового воспитания на базе лаборатории «Детская сыроварня».

**Задачи:**

- содействие освоению прикладных знаний в области агроэкономики и агробизнеса, в частности молокопереработки и производства сыров, йогуртов, у воспитанников с ограниченными возможностями здоровья, в возрасте от 13 до 18 лет, специализированных интернатных учреждений Республики Татарстан путем вовлечения в производственную деятельность в лаборатории мини-сыроварни
- создание условий для устойчивого развития детских инициатив;
- содействие профессиональному самоопределению, формированию у воспитанников мотивации к высокотехнологичному аграрному труду, как престижному и востребованному в современном обществе;
- расширение профессиональных перспектив сирот с ограниченными возможностями здоровья и повышение их конкурентоспособности на рынке труда

**География:** Республика Татарстан

**Сроки реализации:** круглогодично

# ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

Одной из основных проблем, с которой сталкиваются выпускники детских домов – трудоустройство. В связи с этим важным аспектом социализации воспитанников интернатов является профессиональная ориентация подростка-сироты или оставшегося без попечения родителей и подготовленность его к выбору профессии и труду.

Практическое обучение на площадке детской сыроварни позволит ребятам по итогам обучения не только ознакомиться со всеми технологическими процессами производства сыров, но и научиться в целом понимать процесс производства, оценивать его рентабельность.

Также дети смогут проявить творческие способности в разработке дизайна упаковки и названия сыра.

Данная программа направлена на получение ребятами прикладных знаний в области сельского хозяйства, пищевой промышленности и производственной экономики, а также практического опыта работы в трудовом коллективе. Все это способствует повышению самооценки воспитанника в отношении его профессиональных и коммуникативных качеств, повышению его конкурентоспособности на рынке труда и возможностей трудоустройства в постинтернатный период.



# МЕТОДЫ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ



- 1) Методы стимулирования деятельности и поведения (соревнование и создание ситуации успеха).
- 2) Метод построения реализации проекта (диаграмма Гантта).
- 3) Методы организации деятельности (коллективное творческое дело, метод проектов), метод исследования.
- 4) Методы формирования сознания личности, словесные методы демонстрации.
- 5) Методы рефлексии (анкетирование, коммуникативная рефлексия).
- 6) Валидация в проектной деятельности (процесс приведения доказательств того, что требования конкретного внешнего пользователя услуг удовлетворены).

СВЕЖИЕ

Фрагменты из  
онлайн-курса  
«Сыроделие»



АДЫГЕЙСКИЙ  
СЫР

СО СВЕЖИХ СЫРОВ НАЧАЛОСЬ  
СЫРОВАРИЕ



**БАКТОФУГИРОВАНИЕ** - ЭТО ПРОЦЕСС  
УДАЛЕНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ И БАКТЕРИЙ ИЗ  
МОЛОКА.

ВСЕ МОЛОКО, ПОСТУПАЮЩЕЕ В ПЕРЕРАБОТКУ,  
ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОХОДИТ ОЧИЩЕНИЕ В  
**БАКТОФУГЕ.**

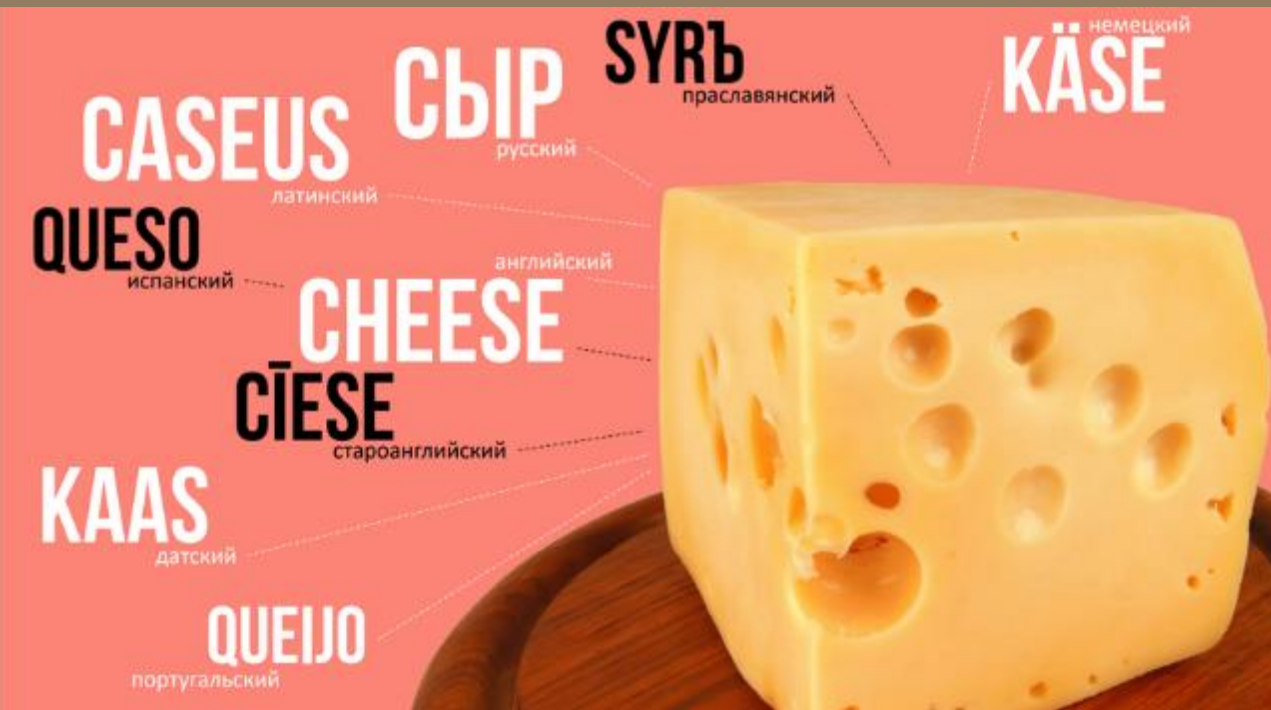


## СОДЕРЖАНИЕ КУРСА И ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Курс «Детская сыроварня» имеет как теоретическую, так и практическую составляющую. Предметное содержание охватывает базовые понятия по агроэкономике и сыроделию в частности. Метапредметное содержание охватывает метапредметные умения, т. е. такие умения, которые используются для решения не только конкретной узкой задачи, но и класса подобных задач, решаемых в других условиях.

Каждая тема имеет содержательно законченный вид. Темы изучаются отдельно. Продолжительность обучения составляет 47 часов (видеоуроки – 9 часов, практическая интерактивная часть – 38 часов). Тематический план состоит из 4 модулей, а именно:

- 1) Современные направления агробизнеса;
- 2) Основы сыроделия;
- 3) Креативный лидер;
- 4) Практика.



# ЭТАПЫ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА ПРОЕКТА



**Замысел** – основной идеей Проекта является вовлечение детей-сирот 13-18 лет в проектную деятельность для получения компетенций по бизнес-планированию, освоению прикладных знаний в области агроэкономики и агробизнеса, в частности молокопереработки и производства сыров, йогуртов, расширению профессиональных перспектив, содействие профессиональному самоопределению, формированию у воспитанников мотивации к высокотехнологичному аграрному труду, как престижному и востребованному в современном обществе, повышению конкурентоспособности на рынке труда после выпуска из детского дома.

**Реализация** – во время очного цикла обучающих занятий дети-сироты с ОВЗ, взаимодействуя с успешными предпринимателями, приобщаются к миру современных аграрных и агропромышленных профессий и востребованных типов занятости, формируется у подростков-сирот с ограниченными возможностями здоровья культура питания, приобретаются прикладные знания в области агробизнеса.

**Внедрение** – участие в сезонных сельскохозяйственных ярмарках позволяет детям повысить самооценку и конкурентоспособность произведенного товара на местном рынке.

**Эксплуатация** – площадка для проведения регионального этапа «Абилимпикс» по компетенции «сыроварение». Подготовка ребят в качестве кураторов для новой группы обучающихся.

Знания и навыки получают дети-сироты, а социальными услугами воспользуются другие социально-незащищенные группы.

## Результат



103 воспитанника детских домов для детей с ОВЗ:

- получили прикладные знания и практические навыки в области молокопереработки и производства сыра, тем самым повысилась их компетентность и конкурентоспособность на рынке труда,
- приобрели опыт работы в трудовом коллективе, что положительно повлияло на развитие их коммуникативных навыков,
- участвовали в производственном процессе не только в качестве сыроделов, но и попробовали себя в работе экономиста, маркетолога, PR, что способствовало расширению их представлений о возможностях профессионального развития.

10 воспитанников, отличившихся во время летнего практического обучения, назначены кураторами для летней профилированной лагерной смены.

Занятия на производстве и получение конечного продукта своего труда - сыра - способствовали к мотивации у подростков к трудовой деятельности и получению ее результата в противовес иждивенческой модели поведения. Возможность же помогать более младшим воспитанникам и детям-сиротам с ОВЗ школы-интерната, а также одиноким престарелым людям (путем безвозмездной передачи произведенного сыра), позволила повысить уверенность воспитанников в своей нужности обществу.

# ПРОДУКТОВЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Подростки самостоятельно изготавливают экологически чистую продукцию – сыры из высококачественного фермерского молока, а именно:

- адыгейский (классический, с приправами),
- фета,
- качотта,
- лабне,
- рикотта,
- скамрца,
- чеддер и др.

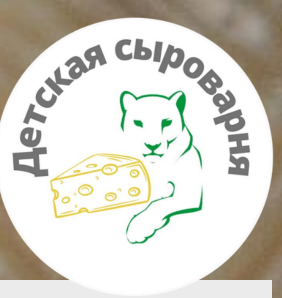




# ПОДРОСТКИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ



# ПАРТНЕРЫ



- Фонд Президентских Грантов;
- Кабинет Министров Республики Татарстан;
- Министерство образования и науки Республики Татарстан;
- Министерство сельского хозяйства и продовольствия РТ;
- Управление Роспотребнадзора по РТ;
- Общественная палата РТ;
- Администрация Мензелинского муниципального района РТ;
- ГБОУ «Мензелинская школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья»;
- Сыроварня «Чизерия»;
- ПАО «АК БАРС БАНК»;
- ООО «Азбука сыра» и др.



ПРИ ПОДДЕРЖКЕ  
**ФОНДА  
ПРЕЗИДЕНТСКИХ  
ГРАНТОВ**



Ак Барс  
Банк



**Азбука Сыра®**



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)



МИНИСТЕРСТВА ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН





Презентация проекта с дегустацией продукции сыроварни участниками проекта на Всероссийском форуме «Сообщество» в г. Казани по теме «Россия: многообразие культур, единство граждан», организованном Общественной палатой РФ при поддержке Правительства РТ с участием представителей социальных министерств стран СНГ (2022 г.)

Участие в Республиканской ярмарке-выставке сельскохозяйственной продукции и изделий технического творчества «Город мастеров» (2022 г.)

Участница проекта Анна С. - Лауреат Республиканских этапов Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в компетенции «Предпринимательство» (2021 г., 2022 г.)



27 мая 2023 г. в Татарстане будет впервые проведен республиканский этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» по компетенции «сыроварение». Площадкой проведения выбрана Детская сыроварня

Освещение проекта федеральными и региональными телеканалами («Первый канал», «Мир», ГТРК Татарстан, «ТНВ»)

## ПРИЗНАНИЕ ПРОЕКТА

Диплом о включении проекта «Детская сыроварня» в 100 лучших проектов, поддержанных Фондом президентских грантов, из завершившихся в 2021 году. (от С. Кириенко, Первого заместителя Руководителя Администрации Президента Российской Федерации, 2022 г.);



Проект «Детская сыроварня» вошел в Золотую сотню по итогам Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России» по направлению «услуги», а также получил приз «С ЗАБОТОЙ О ДЕТСТВЕ», 2022 г.

