
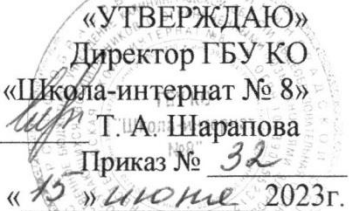


Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
общеобразовательная организация для обучающихся воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья
«Нестеровская школа-интернат № 8»

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 5
«15» июня 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБУ КО
«Школа-интернат № 8»
 Т. А. Шарапова
Приказ № 32
«15» июня 2023 г.



Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа социально - гуманитарной направленности
«Вкусно и полезно»

Возраст обучающихся **13 - 18** лет.
Срок реализации программы **9** месяцев.

Автор программы
Шелунц Гюльварт Сергеевна
Педагог дополнительного образования

г. Нестеров
2023 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Направленность программы.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**Вкусно и полезно**» разработана с учётом современных требований к программам дополнительного образования, имеет социально - гуманитарную направленность и ориентирована на введение ребёнка в удивительный мир самого древнего из искусств в истории человечества - искусство приготовления пищи.

В настоящее время здоровое питание занимает огромное место в нашей жизни и имеет большое значение для здоровья и жизни человека, ведь мы, по сути, представляем собой то, что мы едим. Именно из пищи мы получаем весь строительный материал для нашего организма. От того как человек питается, зависит его здоровье, трудоспособность, внешний вид и настроение. Кулинария как музыка, литература, поэзия и живопись, красочна и безгранична в своем творчестве, являясь источником для вдохновения необыкновенно захватывающего и интересного процесса. Но кулинария в какой-то мере ещё и наука. Ей присущи много тонкостей и решений – как сделать повседневную или праздничную пищу не только вкусной и здоровой, но и красивой по сервировке.

Программа вызывает познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, открывая великие тайны перед теми, кто хочет научиться готовить по всем правилам, превращать обычные продукты во вкусную, полезную и привлекательную пищу, при этом проявлять свою фантазию и успешно реализовывать в жизнь свои творческие проекты и создавать новые варианты кулинарных «шедевров». Не зря считается, что один раз попробовав творить на кухне, уже невозможно остановиться.

Актуальность программы.

Школа призвана, не только передавать необходимые знания, но и подготовить детей к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Особого внимания требует дети с ОВЗ. Социальное развитие такого ребёнка проявляется в способах познания окружающего мира и использование своих знаний в различных жизненных ситуациях. С возрастом ребёнок расширяет для себя предметный, природный и социальный мир.

Согласно Выготскому Л.С., недостаточная готовность детей с ОВЗ к успешной интеграции в общество связана не с их биологическим неблагополучием, а с «социальным вывихом», нарушившим связь ребенка с социумом и культурой, как источниками его развития. Исправление «вывиха» происходит через освоение «особыми» детьми многообразия социальных ролей и функциональных характеристик, понимания своей сущности и расширения представлений об окружающем мире, применения полученных знаний и практических навыков в реальной повседневной жизни. Тем самым повышается их интеллектуальное и нравственное развитие, формируются простейшие формы логического мышления, развивается самосознание и самооценка, социальные чувства и навыки межличностных взаимоотношений.

Дело в том, что дети, воспитывающиеся в специальных образовательных учреждениях, как правило, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей.

Проблема здорового и правильного питания школьников многогранна и требует усилий многих специалистов, но в первую очередь она должна волновать как родителей, так и педагогов.

Существует великое разнообразие рецептов, способов, методов и технологий приготовления блюд. Программа позволит познакомиться с целым комплексом специального кухонного оборудования, технологиями обработки, приготовления пищи и оптимального сочетания различных доступных продуктов питания, для успешного их соединения в различных блюдах и кулинарных рецептах.

Занятия по программе не только расширяют кругозор на основе знаний о культуре и значении питания в жизнедеятельности человека, разнообразии пищи, её лечебных свойствах и экологически чистых продуктах, но и способствуют развитию практических умений и навыков приготовления различных блюд, их эстетического оформления и правильного употребления.

Отличительные особенности программы.

Отличительная особенность программы заключается в изменении подхода к обучению детей, а именно – внедрение в образовательный процесс коллективных и индивидуальных проектных работ по кулинарии, формирование и развитие навыков работы с различными инструментами и приборами при обработке продуктов и приготовлении пищи.

А ещё еда является послем мира и культуры, это самый простой способ понять иную культуру, проникнуться ее духом. Программа даёт уникальную возможность познакомиться с национальной кухней разных народов, которая является культурным наследием и национальной традицией в результате творчества многих поколений. Обилие рецептов в различных кухнях народов мира потрясает воображение не только начинающего кулинара. У каждого народа национальная кухня имеет свое волшебство, изысканную изюминку, технологические секреты и национальные предпочтения.

Адресат программы.

Программа «Вкусно и полезно» разработана для учащихся с ОВЗ (для детей с умственной отсталостью) и учитывает особенности познавательной и эмоционально-волевой деятельности обучающихся с нарушением интеллекта и направлена на развитие мотивации личности ребёнка к познанию и творчеству, средствами приобретения трудовых навыков в области кулинарии и способов социализации в процессе приготовления различных блюд.

Возраст обучающихся 12 - 18 лет.

Объем и срок освоения программы.

Срок реализации программы 9 месяцев.

На полное освоение программы требуется:

Всего - 68 часов (теория – 16 часов, практика – 52 часа).

Формы обучения:

Форма обучения – очная.

Особенности набора и форм проведения занятий.

Набор детей в объединение – свободный.

Программа объединения предусматривает индивидуальные, групповые, фронтальные формы работы.

Дети объединяются в группы с учётом возраста, психологических особенностей и их физических данных.

Состав групп до **10** человек.

Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.

Недельная нагрузка на одну группу составляет 2 часа.

Занятия проводятся: **1** раз в неделю по **2** часа.

Продолжительность занятий исчисляется в академических часах и составляет **40** минут, между занятиями установлены десяти минутные перемены.

Педагогическая целесообразность.

Образовательный процесс осуществляется на основе учебного плана и регламентируется расписанием занятий. Своеобразие развития обучающихся с умственной отсталостью обусловлено особенностями их высшей нервной деятельности, которые выражаются в разбалансированности процессов возбуждения и торможения, недоразвитии познавательных интересов и снижении познавательной активности, что обусловлено замедленностью темпа психических процессов, их слабой подвижностью и переключаемостью. Значительное место в программе отводится развитию образного мышления, воображения, элементарных творческих способностей для формирования умения приспосабливаться к изменяющимся трудовым условиям и в то же время вносить в стандартную ситуацию элементы вариантности, проявлять творческую активность в работе.

В процессе обучения решается также задача развития положительных качеств личности: целенаправленность, умение довести начатое дело до конца, самостоятельность, чувство коллективизма и т.д. сами условия обучения способствуют развитию положительных личностных качеств. Формирование практических умений способствует моральному становлению личности, служит фундаментом ее нравственного развития. Занятия кулинарией умственно отсталых детей формируют потребность трудиться, развивают чувство ответственности за выполняемую работу и положительное отношение к труду.

При реализации программы учитываются особые образовательные потребности таких детей:

- непрерывность коррекционно - развивающего процесса, реализуемого через содержание всех разделов программы, через организацию индивидуальной и групповой коррекционной работы;
- увеличение сроков освоения отдельных технологических процессов;
- наглядно - действенный характер содержания практической работы, требующий многократных показов и длительного их повторения;
- упрощение системы учебно - познавательных задач, решаемых в процессе образования;

- обеспечение особой, пространственной и временной организации образовательной среды с учётом особенностей центральной нервной системы и психических процессов обучающихся с умственной отсталостью: эти дети нуждаются в щадящем режиме занятий;
- постоянная стимуляция познавательной активности, формирование потребности в познании окружающего мира и взаимодействие с ним;
- «перенос» сформированных знаний и умений в новые ситуации и повседневную жизнь;
- задания на самостоятельный выбор блюд при реализации кулинарных творческих проектов развитию воображения и координации движений;
- расширение образовательного пространства, выходящего за пределы образовательной организации: участие в мастер – классах, презентациях своих изделий и конкурсах различного уровня.

ЦЕЛЬ:

Формирование представлений школьников о здоровом рациональном питании и первоначальных навыках приготовления пищи из доступных продуктов.

ЗАДАЧИ.

Образовательные.

- Знакомство с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов.
- Обогащение словарного запаса на основе использования соответствующей терминологии.
- Формирование знаний по санитарно-гигиеническим правилам и нормам, техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.
- Формирование навыков работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Обучение навыкам приготовления здоровой питательной пищи из доступных продуктов.
- Знакомство с технологиями приготовления различных блюд и применение их на практике.
- Знакомство с лечебными свойствами некоторых продуктов.
- Умение анализировать, сравнивать, обобщать, конкретизировать действия при выполнении творческих кулинарных проектов.
- Овладение с рациональной организацией труда при приготовлении пищи.
- Приобщение к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Воспитательные.

- Воспитание навыков полезной занятости во внеурочное время.
- Воспитание навыков самоорганизации и самоконтроля, умение концентрировать внимание, мышление, память.
- Воспитание аккуратности, трудолюбия и целеустремлённости.
- Владение социально и личностно значимыми качествами, ценностными установками, раскрывающими отношение к труду.
- Воспитание системы норм и правил межличностного общения,

обеспечивающих успешность совместной деятельности.

- Формирование любви и уважения к традициям русской кухни.
- Формирование позитивной установки на семейную жизнь.

Коррекционно-развивающие.

- Пробудить интерес к кулинарному искусству.
- Формирование мотивации к данному виду деятельности.
- Развитие творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развитие эстетического восприятия, творческого воображения и фантазии.
- Развитие нравственных гуманистических норм жизни и поведения.
- Развитие самостоятельности и ответственности.
- Владение навыками самооценки.

Организационно – педагогические условия реализации программы.

Принципы отбора содержания программы.

Образовательный процесс построен с учётом уникальности и неповторимости каждого ребёнка и направлен на максимальное развитие его способностей и природных задатков, осуществляется на основе учебного плана и регламентируется расписанием занятий.

Основу содержания и реализации программы составляют следующие ведущие педагогические принципы (*Приложение № 1*):

- Принцип целенаправленности.
- Принцип гражданственности.
- Принцип личностно - ориентированного подхода.
- Принцип соответствия обучения возрастным и индивидуальным особенностям.
- Принцип коррекционной педагогики.
- Принцип воспитывающего и развивающего обучения.
- Принцип увлекательности и творчества.
- Принцип связи теории с практикой.
- Принцип научности.
- Принцип систематичности и последовательности.
- Принцип доступности и прочности знаний.

Основные формы и методы работы.

Словесные методы: рассказ, беседа, объяснение, работа с книгой, метод примера, метод параллельного действия.

Наглядные методы: использование кухонного оборудования, приборов и приспособлений, просмотр фотографий, видеофильмов, технологических карт, рецептов, плакатов, рисунков.

Практические методы.

Практическая значимость программы.

Практическая значимость заключается в том, что в приготовлении блюд преимущественно, будут использоваться фрукты, ягоды, овощи, зелень, выращенные детьми на пришкольном участке и в теплице. Нет более полезных продуктов на планете, чем те, которые вырастили самостоятельно. Выращивая собственные овощи и фрукты, мы получим разнообразие.

Разнообразие питательных веществ, разнообразие ощущений, вкусов, ароматов. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить из доступных продуктов, является одним из основных условий реализации программы, что, несомненно, значительно помогает улучшить самооценку детей с ОВЗ и пригодится каждому ребёнку в будущем.

Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо и правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки вкусной и здоровой пищи, сформированные в детстве, закладывают хорошую установку для дальнейшей жизни.

Кадровое обеспечение

Педагог дополнительного образования, реализующий данную программу, должен иметь высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю программы, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы. Кроме того, педагогом должны быть пройдены курсы повышения квалификации в сфере дополнительного образования для детей с ОВЗ.

Учебно-методическое обеспечение.

- ▶ Методический материал по предлагаемым темам работы.
- ▶ Библиотечка разнообразной литературы по кулинарии.
- ▶ Подборка кулинарных рецептов.

Материально-технические условия.

- ▶ Занятия проводятся в специально оборудованном учебном кабинете.
- ▶ Обязательное условие проведения занятий – наличие доброкачественных продуктов.
- ▶ Строгое соблюдение правил обработки продуктов, правил личной гигиены, чистоты помещения, рабочих мест и посуды.

Материалы, инструменты, приспособления.

- ▶ Столы, стулья.
- ▶ Фартуки, скатерти, салфетки,
- ▶ Кухонные электроприборы, посудомоечная машина.
- ▶ Доски разделочные для мяса, рыбы, овощей, теста
- Ножи кухонные.
- ▶ Столовые приборы, столовая и чайная посуда.

Механизм оценивания образовательных результатов.

Систематически проводится контроль качества освоения программы, через вводный, промежуточный и итоговый мониторинг с ведением диагностических карт на каждого обучающегося. (*Приложение № 2*).

Формы подведения итогов реализации программы:

- педагогические наблюдения;
- открытые занятия для родителей и педагогов;
- отчетные мероприятия;
- участие в мастер – классах, конкурсах, презентациях.

Календарный план воспитательной работы.

| № | Форма проведения | Название мероприятия | Сроки проведения |
|---|---------------------------------------|---|------------------|
| 1 | <i>Азы кулинарии</i> | «Введение в профессию повар» | Сентябрь |
| 2 | <i>Кулинарное шоу</i> | «Веселый кулинар» | Октябрь |
| 3 | <i>Путешествие в страну кулинарии</i> | «Поварские секреты» | Ноябрь |
| 4 | <i>В кругу друзей</i> | «Когда часы 12 бьют» | Декабрь |
| 5 | <i>Конкурсно – игровая программа</i> | «Открыта Школа поварят» | Январь |
| 6 | <i>Кулинарная битва</i> | «Готовить это просто» | Февраль |
| 7 | <i>Профориентационный квест</i> | «Повар – профессия на все времена» | Март |
| 8 | <i>Кулинарный микс</i> | «Самый, самый...» | Апрель |
| 9 | <i>ФОТОулыбка</i> | «Кулинарные шедевры в кадре» | Май |

УЧЕБНЫЙ ПЛАН.

| № | РАЗДЕЛ. ТЕМА. | Количество часов | | |
|---|--|------------------|-----------|-----------|
| | | Теория | Практика | Всего |
| I. Раздел: Введение в программу. | | | | |
| 1.1. | Вводное занятие. Вводный мониторинг | 1 | 1 | 2 |
| | <i>Всего</i> | 1 | 1 | 2 |
| II. Раздел. Основы безопасности образовательного процесса. | | | | |
| 2.1. | Техника безопасности | - | 4 | 4 |
| 2.2. | Правила моей кухни | 1 | 3 | 4 |
| | <i>Всего</i> | 1 | 7 | 8 |
| III. Раздел: Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты. | | | | |
| 3.1. | Ягодно-фруктовый карнавал. | 1 | 3 | 4 |
| 3.2. | Живительная сила соков | - | 2 | 2 |
| 3.3. | Фруктовые и ягодные десерты | 1 | 3 | 4 |
| 3.4. | Овощная азбука. Салаты | 1 | 3 | 4 |
| 3.5. | Необычные блюда из обычных овощей | 2 | 2 | 4 |
| | <i>Всего</i> | 5 | 13 | 18 |
| IV. Раздел: Вкусно перекусить. | | | | |
| 4.1. | Готовим быстро и полезно | 1 | 7 | 8 |
| | <i>Всего</i> | 1 | 7 | 8 |
| V. Раздел: Школа кулинара. | | | | |
| 5.1. | Щи да каша - пища наша | 2 | 8 | 10 |
| | <i>Всего</i> | 2 | 8 | 10 |
| VI. Раздел: Что у нас на вкусненькое? | | | | |
| 6.1. | Волшебное тесто | 1 | 5 | 6 |
| | <i>Всего</i> | 1 | 5 | 6 |
| VII. Раздел: Пир на весь мир. | | | | |
| 7.1. | Кулинарное путешествие | 2 | 4 | 6 |
| | <i>Всего</i> | 2 | 4 | 6 |
| VIII. Раздел: Проектная деятельность. | | | | |
| 8.1. | Выполнение учебного проекта | 1 | 1 | 2 |
| 8.2. | Коллективный кулинарный проект «Мой кулинарный талант» | 1 | 3 | 4 |
| | <i>Всего</i> | 2 | 4 | 6 |
| IX. Раздел: Подведение итогов. | | | | |
| 9.1. | Промежуточный мониторинг освоения программы | - | 2 | 2 |
| 9.2. | Итоговый мониторинг освоения программы | - | 2 | 2 |
| | <i>Всего</i> | - | 4 | 4 |
| | Итого | 16 | 52 | 68 |

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.

| № | Режим деятельности | Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусно и полезно» |
|---|------------------------------------|--|
| 1 | Начало учебного года | 1 сентября |
| 2 | Продолжительность учебного периода | 34 учебных недели |
| 3 | Продолжительность учебной недели | 5 дней |
| 4 | Периодичность учебных занятий | 1 раз в неделю по 2 часа |
| 5 | Количество часов | 68 часов |
| 6 | Окончание учебного года | 31 мая |
| 7 | Период реализации программы | 01.09.2023 - 31.05.2024 г. |

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.

| | | | | | | |
|----------|--------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| СЕНТЯБРЬ | Недели/Дата | 1 (28-3) | 2 (4-10) | 3 (11-17) | 4 (18-24) | 5 (25-1) |
| | № занятия | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| ОКТАБРЬ | Недели/Дата | 6 (2-8) | 7 (9-15) | 8 (16-22) | 9 (23-29) | |
| | № занятия | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| НОЯБРЬ | Недели/Дата | 10 (30-5) | 11 (6-12) | 12 (13-19) | 13 (20-26) | 14 (27-3) |
| | № занятия | | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | Тема | К | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| ДЕКАБРЬ | Недели/Дата | 15 (4-10) | 16 (11-17) | 17 (18-24) | 18 (25-31) | |
| | № занятия | 13 | 14 | 15 | 16 | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| ЯНВАРЬ | Недели/Дата | 19 (1-7) | 20 (8-14) | 21 (15-21) | 22 (22-28) | |
| | № занятия | | | 17 | 18 | |
| | Тема | К | К | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| ФЕВРАЛЬ | Недели/Дата | 23 (29-4) | 24 (5-11) | 25 (12-18) | 26 (19-25) | |
| | № занятия | 19 | 20 | 21 | 22 | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| МАРТ | Недели/Дата | 27 (26-3) | 28 (4-10) | 29 (11-17) | 30 (18-24) | 31 (25-31) |
| | № занятия | 23 | 24 | 25 | 26 | |
| | Тема | | | | | К |
| | Кол-во часов | | | | | |
| АПРЕЛЬ | Недели/Дата | 32 (1-7) | 33 (8-14) | 34 (15-21) | 35 (22-28) | |
| | № занятия | 27 | 28 | 29 | 30 | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| МАЙ | Недели/Дата | 36 (29-5) | 37 (6-12) | 38 (13-19) | 39 (20-26) | |
| | № занятия | 31 | 32 | 33 | 34 | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |
| ИЮНЬ | Недели/Дата | 40 (29-4) | 41 (3-9) | 42 (10-16) | 43 (17-23) | 44 (24-30) |
| | № занятия | | | | | |
| | Тема | | | | | |
| | Кол-во часов | | | | | |

Условные обозначения календарного учебного графика дополнительной общеразвивающей программы

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | Вводный. Промежуточный. Итоговый мониторинг освоения программы |
| | | | Проведение аудиторных занятий по расписанию. |
| | | | Каникулы |

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

I. Раздел: Введение в программу.

(Количество часов – 2; теория – 1; практика – 1)

Тема 1.1. Вводное занятие. Образовательный маршрут. Вводный мониторинг. Организация работы объединения.

Практическая работа.

Организационные вопросы.

Проведение вводного мониторинга.

Собеседование. Анкетирование.

II. Раздел: Основы безопасности образовательного процесса.

(Количество часов – 8; теория – 1, практика – 7)

Тема 2.1. Техника безопасности.

Инструкции по технике безопасности на занятиях.

Инструкции по технике безопасности с кухонным оборудованием, приборами и приспособлениями для приготовления пищи.

Практическая работа.

Инструктаж по технике безопасности.

Тема 2.2. Правила моей кухни.

Практическая работа.

Одежда и снаряжение. Использование спецодежды при приготовлении пищи.

Отработка практических навыков по санитарно-гигиеническим требованиям при приготовлении пищи.

Азбука полезного питания. Правила поведения за столом.

Практикум по работе с кухонным оборудованием, приборами и приспособлениями для приготовления пищи.

III. Раздел: Овощи, ягоды, фрукты – самые витаминные продукты.

(Количество часов – 18; теория – 5; практика – 13)

Тема 3.1. Ягодно - фруктовый карнавал.

Практическая работа.

Первичная обработка ягод и фруктов.

Сохранность питательных веществ в ягодах и фруктах при кулинарной обработке. Фруктово - ягодные салаты.

Тема 3.2. Живительная сила соков.

Практическая работа.

Подготовка фруктов и ягод для приготовления соков. Приготовление соков.

Тема 3.3. Фруктовые и ягодные десерты.

Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке.

Практическая работа.

Первичная обработка фруктов и ягод. Приготовление десертов.

Тема 3.4. Овощная азбука. Салаты.

Полезные свойства овощей. Виды нарезки капусты, свеклы, моркови, репчатого и зеленого лука.

Практическая работа.

Фигурная нарезка овощей. Приготовление салатов из овощей.

Тема 3.5. Необычные блюда из обычных овощей.

Виды тепловой обработки овощей. Технология приготовления овощей.

Практическая работа.

Приготовление необычных блюд из овощей.

IV. Раздел: Вкусно перекусить.

(Количество часов – 10; теория – 2; практика – 8)

Тема 4.1. Готовим быстро и полезно.

Практическая работа.

Приготовление разнообразных бутербродов. Рулетов из лаваша.

V. Раздел: Школа кулинара.

(Количество часов – 8; теория – 2; практика – 6)

Тема 5.1. Щи да каша - пища наша.

Знакомство с первыми блюдами. Значение первых блюд для организма. Виды каш и технология их приготовления.

Практическая работа.

Приготовление первых блюд, каш из разнообразных круп.

Тема 5.2. Готовим в горшочках.

Разнообразие блюд приготовленных в горшочках. Полезность данных блюд с сохранением их аромата и пищевой ценности.

Практическая работа.

Приготовление блюд в горшочках в жарочном шкафу.

VI. Раздел: Что у нас на вкусненькое?

(Количество часов – 6; теория – 1; практика – 5)

Тема 6.1. Волшебное тесто. Мука, ее сортность, классификация видов теста.

Познавательные сведения об изделиях из теста.

Практическая работа.

Полезная выпечка.

VII. Раздел: Пир на весь мир.

(Количество часов – 6; теория – 2; практика – 4)

Тема 7.1. Кулинарное путешествие. Знакомство с видами и названиями блюд разных народов.

Практическая работа.

Приготовление блюд разных народов.

VIII. Раздел: Проектная деятельность.

(Количество часов – 6; теория – 2; практика – 4)

Тема 8.1. Технология выполнения учебного проекта.

Реализация проекта осуществляется по следующим этапам:

Организационный этап: выбор блюда для проектирования, составления плана работы, создание банка идей и предложений.

Поисковый и исследовательский этап: работа с информационными источниками, поиск оптимального решения.

Технологический этап: выбор технологии изготовления, подбор инструментов и материалов, создание и оформление проектируемого изделия.

Презентационный этап: выбор формы и способа презентации результатов, защита проекта и практическое применение готового изделия.

Тема 8.2. Коллективный творческий проект: «Мой кулинарный талант».

Практическая работа.

Разработка и реализация коллективного кулинарного творческого проекта «Мой кулинарный талант».

IX. Раздел: Подведение итогов.

(Количество часов – 4; практика – 4)

Тема 9.1. Промежуточный мониторинг освоения программы

Практическая работа.

Проведение промежуточного мониторинга освоения программы.

Тема 9.2. Итоговый мониторинг освоения программы

Практическая работа.

Проведение итогового мониторинга освоения программы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ.

К концу года обучающиеся будут:

ЗНАТЬ:

- Правила безопасной работы с режущими инструментами, механическими и электробытовыми приборами.
- Правила личной гигиены при приготовлении пищи.
- Правила мытья посуды и уборки помещения.
- Значение и азбуку питания.
- Здоровые привычки питания.
- Значение диетического питания.
- Правила сервировки стола.
- Виды блюд, не требующих, тепловой обработки.
- Способы выбора доброкачественных продуктов.
- Способы хранения продуктов и готовой пищи.
- Приемы тепловой кулинарной обработки.
- Название и технологию приготовления 1- 2 блюд.
- Особенности национальной кухни.
- Основы выполнения учебного кулинарного проекта.

УМЕТЬ:

- Строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами.
- Пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать правила безопасности.
- Пользоваться кухонными приборами и приспособлениями:
- Вымыть, вычистить посуду.
- Соблюдать правила личной гигиены при приготовлении и употреблении пищи.
- Составить рецепт блюда.
- Выполнять фигурную нарезку овощей и фруктов.
- Красиво сервировать стол.
- Приготовить блюда из овощей, фруктов.
- Готовить блюда из мяса и рыбы.
- Выбрать молочный продукт, приготовить блюдо из молочных продуктов.
- Витаминизировать пищу.
- Творчески подходить к выполнению учебных кулинарных проектов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ.

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.
- Указ Президента Российской Федерации «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки» от 07.05.2012 № 599.
- Указ Президента Российской Федерации «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики» от 07.05.2012 № 597.
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 года №678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года».
- Приказ Министерства образования Калининградской области от 26 июля 2022 года № 912/1 «Об утверждении Плана работы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года, I этап (2022 - 2024 годы) в Калининградской области и Целевых показателей реализации Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года в Калининградской области».

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.

- Ермакова В.И., Кулинария. М: Просвещение. 1983
- Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М., 2015.
- Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 1997.
- Похлебкин В. В. Собрание избранных произведений. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: Центрполиграф, 1996.
- Симоненко А.И., Учебники «Технология» под.ред. 5-7 кл., М Вента - Графф, 2001.
- Лазбина А.Я. ,Учебник «Обслуживающий труд» 4-8 кл., М: Просвещение 1983
- Голованов А.Э., Разносолы деревенской кухни. М: Росаграпром – издат1989
- Социальная адаптация. Программа подготовки детей - сирот к самостоятельной жизни. Н.Новгород Нижегородский гуманитарный центр 1998
- Программа для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ «Культура быта», Москва «Просвещение» 1986
- Интернет- ресурсы:
- <http://allforchildren.ru/kulinar/>,
- <http://vashechudo.ru/kulinarija-dlja-detei>,

<http://kedem.ru/> ,
www.edimdoma.ru.
Russiafood.
Gotovim-doma.ru

ОСНОВУ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ СОСТАВЛЯЮТ ВЕДУЩИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ
ПРИНЦИПЫ:

Принцип целенаправленности.

- ⇒ Проведение в жизнь государственной политики в области дополнительного образования.
- ⇒ Удовлетворение особых образовательных потребностей детей с ОВЗ, развитие их творческих способностей, жизненных и социальных компетенций, через реализацию адаптированных программ дополнительного образования различных направленностей.

Принцип гражданственности.

- ⇒ Гуманистическая направленность содержания образования с учётом текущих событий, региональной и местной специфики развития.
- ⇒ Формирование духовно-богатой нравственной личности.
- ⇒ Воспитание чувств патриотизма и гражданственности.
- ⇒ Изучаемый материал, рассматривается через призму социальной и личностной значимости и содействует адаптации к современным условиям жизни общества.

Принцип лично - ориентированного подхода.

- ⇒ Создание условий для многогранного развития способностей обучающихся и достижения определенного уровня знаний, умений и навыков.
- ⇒ Признание уникальности и неповторимости личности каждого ребёнка.
- ⇒ Обучение, развитие и воспитание строится в соответствии с особенностями здоровья обучающихся, их природными способностями в атмосфере взаимопонимания и взаимоуважения.
- ⇒ Совместная развивающая деятельность, сочетающая личностное и коллективное обучение и воспитание.
- ⇒ Равноправное партнёрство: действуем вместе, учение без принуждения, право на свою точку зрения, право на ошибку, совместный анализ хода деятельности и результатов.

Принцип соответствия обучения возрастным и индивидуальным особенностям.

- ⇒ Реализация возрастного и индивидуального подходов при включении обучающихся в различные виды творческой деятельности.
- ⇒ Соответствие содержания, форм и методов организации деятельности по развитию природных задатков, творческих и специальных способностей возрастным и индивидуальным особенностям.

Принцип коррекционной педагогики.

- ⇒ Единство диагностики, коррекции и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
- ⇒ Непрерывность коррекционно - развивающего процесса, реализуемого через содержание всех разделов программы, через организацию индивидуальной и групповой коррекционной работы.

⇒ Использование специальных методов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных технологий), активизирующих познавательную деятельность учащихся и формирующих необходимые учебные навыки.

⇒ Использование эффективных приемов коррекционного воздействия на эмоциональную и познавательную сферу детей с отклонениями в развитии.

Принцип воспитывающего и развивающего обучения.

⇒ Соответствие содержания обучения, развития и воспитания, методов и форм организации учебно – воспитательного процесса главным задачам и целям дополнительного образования.

⇒ Правильное определение ведущих целей обучения: познавательной, воспитывающей, развивающей.

⇒ Воспитание общественно - активной творческой личности, через активное включение обучающихся в социально-значимую деятельность.

⇒ Выявление и опора на сильные стороны и уважительное отношение к личности обучаемого.

⇒ Формирование навыков культурного поведения и дисциплинированности.

Принцип увлекательности и творчества.

⇒ Эффективное включение активных форм и методов в учебно-воспитательный процесс.

⇒ Создание ситуации успеха: в практической деятельности доминируют интерес, творческие начала, увлечённость, эмоциональность и успешность.

⇒ Развитие мотивации и формирование потребности, творческого подхода и интереса к овладению новым видом деятельности.

⇒ Творчество рассматривается как уникальный критерий оценки развития личности и отношений в коллективе.

⇒ Стимулирование обучения, познавательной активности, практической деятельности и творчества.

⇒ Постоянное поощрение за малейшие успехи, своевременная и тактическая помощь каждому ребёнку, развитие в нём веры в собственные силы и возможности.

⇒ Внедрение в практику работы постоянно действующего мониторинга личностных достижений.

Принцип связи теории с практикой.

⇒ Практическая направленность всего учебно-воспитательного процесса.

⇒ Развитие самостоятельности, инициативы, творчества и умения свободно пользоваться полученными знаниями и умениями для решения конкретных практических задач и в повседневной жизни.

Принцип научности.

⇒ Формирование системы теоретических знаний, соответствующих конкретной области деятельности.

⇒ Тщательный и научно обоснованный подбор информации, составляющую содержание обучения.

⇒ Достоверность фактов, явлений, теорий, закономерностей, в их изложении

⇒ не допускать ошибок и неточностей.

⇒ Формирование умения анализировать, обобщать, сравнивать, сопоставлять, выделять главное, аргументировать практические действия и выводы.

Принцип систематичности и последовательности.

⇒ Строгое, логичное расположение учебного материала, как в учебной программе, так и в методах передачи знаний.

⇒ Взаимосвязь компонентов педагогического процесса, развивающегося в системе, по восходящей линии от простого к сложному и обеспечивающего преемственность знаний.

⇒ Систематическая работа по повторению и обобщению изучаемого материала.

Принцип доступности и прочности знаний.

⇒ Организация полного цикла учебно – познавательных действий: первичное знакомство и восприятие изучаемого материала, последующее более глубокое осмысление и изучение, систематизация и запоминание, повторение, закрепление и применение полученных знаний и учебных универсальных действий на практике.

⇒ Учет образовательного уровня, практического опыта, индивидуальных возможностей, познавательных потребностей, интересов и возможностей обучающихся.

⇒ Рациональное распределение количества часов на теоритическую и практическую части учебного материала.

⇒ Правильное определение степени сложности, последовательности и глубины изучения программного материала.

⇒ Сочетание различных видов наглядности и соблюдение требований культуры показа.

Система проведения мониторинга реализации образовательных программ и личностного роста обучающихся.

| № | Показатели оценивания | Уровень | Критерии оценивания | Сроки оценивания Объект оценивания |
|---|--|----------------|---|--|
| Критерии мониторинга результативности обучения по адаптированной общеобразовательной общеразвивающей дополнительной программе. | | | | |
| 1 | Уровень мотивации к занятиям данным видом деятельности | Высокий | Проявляет постоянный устойчивый интерес и творческое отношение к данному виду деятельности, стремится получить дополнительную информацию | <i>Вводный мониторинг</i> <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | Достаточный | Устойчивый учебно-познавательный интерес к данному виду деятельности, но не выходит за пределы изучаемого предмета. | |
| | | Низкий | Интерес практически не обнаруживается или возникает эпизодически | |
| 2 | Соответствие теоретических знаний программе | Высокий | Знает и понимает смысл и значение терминов, понятий, представлений, суждений, может объяснить своими словами, привести свои примеры и аналогии, осуществляет взаимодействие уже имеющихся знаний с вновь приобретенными, использует их в различных ситуациях; уверенно использует в ежедневной практике | <i>Вводный мониторинг</i> <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | Достаточный | Понимает смысл и значение терминов, понятий, представлений, суждений, может объяснить своими словами, привести свои примеры, аналогии, использует знания и умения в сходных учебных ситуациях. | |
| | | Низкий | С трудом воспроизводит термины, понятия, представления, суждения | |
| 3 | Соответствие практических умений и навыков программе | Высокий | Усвоение конкретных трудовых умений и навыков. Самостоятельное построение, выполнение действий или операций | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | Достаточный | Усвоение конкретных трудовых умений и навыков. Выполнение при незначительной помощи консультации кого-либо | |
| | | Низкий | Выполнение практических действий со значительной помощью кого-либо | |
| 4 | Уровень мышления и деятельности | Креативный | Стремление к изучению новых объектов и явлений, способность к созданию нового и организации активного поиска решения выдвинутых в обучении познавательных и практических задач. | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | Репродуктивный | Точное выполнение действий или операций на основе образца или правил без внесения творчества. Деятельность носит алгоритмический характер. (строго по образцу, схеме, инструкции) | |
| 5 | Использование специального оборудования и оснащения | + | Правильное использование специального оборудования и оснащения при выполнении действий или операций. | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | ! | Требуется помощь при использовании специального оборудования и оснащения | |
| 6 | Ответственность и аккуратность в выполнении заданий | + | Ответственно и аккуратно выполняет технологические операции и задания | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | ! | Требуется помощь при выполнении технологических операций и заданий | |

Критерии мониторинга личностного развития обучающихся.

| | | | | | |
|----------|-------------------------------------|---|--|---|---|
| 1 | Психофизические характеристики | Речь | + | Имеется положительная динамика в развитии устной связной речи. Связная речь используется в коммуникационных целях. Проявляется, как активный, так и пассивный словарный запас. | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся |
| | | | ! | Большие трудности в понимании обращенной речи. Предпочтение отдается невербальным средствам коммуникации. | |
| | Внимание | + | Имеется положительная динамика в проявлении свойств внимания: <i>концентрация, устойчивость, объем, распределение, переключение</i> | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся | |
| | | ! | Внимание неустойчиво, объем мал, все формы произвольного внимания недоразвиты. Страдает как произвольное, так и непроизвольное внимание. | | |
| | Память | + | Имеется положительная динамика в запоминании, сохранении и в последующем воспроизведении знаний, действий | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся | |
| | | ! | Испытывает значительные трудности в запоминании, необходима помощь педагога | | |
| Моторика | + | Скоординированность действий, направленных на выполнение точных мелких движений, развитие двигательной активности кисти рук и ручной умелости | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся | | |
| | ! | Наряду с общей моторной неловкостью наблюдается недостаточное развитие движений и малая их координированность. | | | |
| 2 | Общая культура и воспитанность | + | Проявляет стойкое, положительно эмоционально окрашенное отношение к общечеловеческим ценностям. Следует им в собственном поведении, Правильно оценивает собственное поведение и поступки окружающих. Отличается устойчивой толерантностью, доброжелателен по отношению к окружающим, быстро откликается на переживания других, готов оказать помощь. | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся | |
| | | ! | Имеет ограниченный запас представлений о нравственных ценностях, который отличается бессистемностью, неточностью, поверхностностью; не готов к применению их в собственной практической деятельности. Отмечается частая сменяемость эмоциональных состояний, безволие, импульсивность, ситуативность поведения, зависящего от наличия заинтересованности в объекте, не принимает необходимости саморазвития личностных качеств | | |
| 3 | Формирование социальных компетенций | + | Принимает активное участие в социально-полезной деятельности. Осознают взаимосвязь успехов и прилагаемых усилий, имеет положительный мотивационный настрой. Трудится с удовольствием, бережлив к объектам природы, добросовестен в выполнении как разовых, так и постоянных поручений | <i>Промежуточный мониторинг</i> <i>Итоговый мониторинг</i> Обучающийся | |
| | | ! | В общественно-полезной деятельности пассивен, принимает участие лишь с уговорами. Волевые качества недостаточно выражены, допускают рассеянность, безразличие. Проявление заботы о других избирательно. В состоянии дать относительно адекватную самооценку и оценку действий окружающих. Безразличен к нарушениям поведения. | | |