


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья №2»


Согласовано
Зам. директора по УВР МОУ
«Общеобразовательная школа для
обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья № 2» г.
Вологда

 /Доронина И.Г./
«30» августа 2023 г.

Программа принята
на заседании педагогического совета
МОУ «Общеобразовательная школа
для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья № 2»

протокол №1 от 30 августа 2023 г.

Утверждаю
Директор МОУ «Общеобразовательная
школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья
№ 2» г. Вологда

 Ивашкова Е.М./
Приказ № 25-ОД от «30» августа 2023 г.

Подписано электронной подписью

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Социально-педагогическая направленность

«Юные повара»

(адаптированная)

Возраст обучающихся – 10-15 лет
Категория детей: дети с ограниченными
возможностями здоровья, дети-инвалиды
Автор – разработчик: учитель
Шумова Мария Николаевна

2023 г.

Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа составлена на основе следующих нормативных документов:

- ✓ Закона «Об образовании»;
- ✓ Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (ФГОС ООО);
- ✓ Приказа Минобрнауки России от 29.08.2013 г. № 1008 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам";
- ✓ Концепция развития дополнительного образования детей (распоряжение правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 года № 678-р.);
- ✓ Адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) МОУ «Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 2»;
- ✓ Базисного учебного плана МОУ «Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 2»;
- ✓ Уставом МОУ «Общеобразовательная школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья № 2».

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юные повара» для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья направлена на оказание дополнительной помощи учащимся в трудовом обучении и профессиональной подготовке в рамках профориентационной работы.

Занятия по данному курсу позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда и творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления. Полученные знания помогут детям не только накормить семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности.

Организация учебного процесса. В соответствии с учебным планом образовательного учреждения на учебный год количество учебных часов – 2 часа в неделю, всего за год 68 часов. Продолжительность занятий – 35 минут.

Основная часть предусмотренного программой времени отводится на практическую деятельность, направленную на закрепление умений и навыков, полученных на уроках технологии, а также обеспечивает межпредметные связи в обучении. В результате занятий, учащиеся должны получить не только компетенции, знания и умения, отвечающие стандарту общего

образования, но и закрепить свои практические навыки в условиях дома. Приобретенные на занятиях знания и навыки пригодятся им в повседневной жизни.

Цель - создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности ребёнка, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи**:

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить детей со способами обработки продуктов; организацией труда при приготовлении пищи;
- Обогащать словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии.
- Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов.
- Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.
- Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.
- Совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность

Развивающие:

- Пробудить интерес к поварскому искусству у детей.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.

Формы работы: практико-ориентированные занятия, творческие мастерские.

Формы обучения: индивидуальная (учащимся даются самостоятельные задания с учётом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема; групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы).

Методы обучения: Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях различных методов обучения: беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний); метод объяснительного чтения; практический

метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности.

На занятиях используются элементы следующих технологий: личностно ориентированное обучение, технологии проблемно-диалогического обучения, технология межличностного взаимодействия, технология развивающего обучения, технология опережающего обучения, обучение с применением ИКТ, здоровьесберегающие технологии, компетентностно-деятельностный подход. Словесный метод (объяснение, беседа, рассказ)

Планируемые результаты освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы

По окончании изучения курса обучающиеся:

Должны знать:

- оптимальные варианты способов приготовления полноценной и здоровой пищи в соответствии с физиологическими и санитарными требованиями.
- правила безопасного пользования бытовыми электроприборами
- правила последовательного выполнения основных блюд;
- правила безопасного пользования и хранения чистящих и моющих средств.

Должны уметь:

- составлять меню завтрака, обеда, ужина.
- соблюдать санитарные правила при механической и тепловой обработке продуктов
- организовать работу столовой согласно всем требованиям санитарного режима, не допускать использование недоброкачественных продуктов, которые могут угрожать здоровью потребителей.
- содержать столовую в образцовом санитарном состоянии, строго соблюдать санитарный режим, выполнять установленные санитарные правила.
- пользоваться бытовыми электрическими приборами;
- самостоятельно мыть посуду с использованием моющих и чистящих средств;
- чистить и нарезать сырые овощи и фрукты;
- готовить салаты из отварных и консервированных овощей.

Критерии оценки знаний, умений и навыков.

Оценка эффективности работы:

Входящий контроль – определение уровня знаний, умений, навыков в виде бесед, практических работ, викторин, игр.

Промежуточный контроль: коллективный анализ каждой выполненной работы и самоанализ; проверка знаний, умений, навыков в ходе беседы.

Итоговый контроль: тестирование, участие в конкурсах в течение года.

Материаль-техническое обеспечение, а так же оборудование, приобретённое по проекту «Доброшкола»

Оборудование	Количество
Раковина	1 шт
Весы кухонные	1 шт
Кухонный гарнитур	1 шт
Набор столовых приборов	2
Набор посуды для приготовления с крышками	3
Духовой шкаф	1 шт.
Плита	1 шт.
кухонный комбайн	1 шт.
Холодильник	1 шт.
Мультиварка	1 шт.
Микроволновая печь	1 шт.
Тостер	1 шт.
Соковыжималка	1 шт.
Электрическая мясорубка	1 шт.
Стол производственный	2 шт
Посудомоечная машина	1 шт
Чайник	1 шт
Открывалка для стеклянных банок	1 шт

Ножеточка	1 шт
Таймер кухонный	1 шт
Нож-дозатор	3 шт
Сахарница-дозатор	1 шт
Нескользящая разделочная доска	5 шт
Нескользящий коврик для посуды	5 шт
Рельефный держатель для чашек	1 шт
Нескользящая миска для смешивания продуктов	5 шт
индикатор уровня жидкости звуковибрационный	1 шт
Приспособление для открывания банок	1 шт
Ограничитель для тарелки	3 шт

4. Календарно-тематическое планирование дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

Социально-педагогическая направленность

«Юные повара» (адаптированная)

1 год обучения

№ п/п	Всего	Теория	Практика	Тема	Практическая часть/ основные виды учебной деятельности обучающихся	Информационное сопровождение
1	2	1	1	Виды пищи: растительная, животная.	Упражнение в различении видов пищи.	Просмотр компьютерной презентации «Значение пищи»
2	2	1	1	Значение пищи в жизни человека.		
3	2	1	1	Составление меню на день.		
4	2	1	1	Режим питания школьника.	Соотнесение завтрака, обеда, ужина, полдника с конкретным временем суток.	Компьютерная презентация «Режим питания школьника».
5	2	1	1	Польза овощей и фруктов в питании человека.	Распознавание овощей и фруктов по внешнему виду.	Компьютерная презентация «Чем полезны овощи и фрукты».
6	2	1	1	Помещение кухни. Кухонная мебель, её назначение и использование.	Пр.р: уборка с опорой на пооперационную схему: вымыть, удалить пятна, протереть	Презентация Power Point «Кухня» Презентация Power Point «Кухонные принадлежности»
7	2	1	1	Правила безопасной работы на кухне.	Упражнение в уходе за мебелью и оборудованием.	
8	2	1	1	Гигиенические требования на кухне.		
9	2	1	1	Сервировка стола к обеду	Комбинированный.	
10	2	1	1	Кухонные принадлежности: таймер, ножеточка, открывалка, кухонные весы.	Пр.р: распределение кухонных принадлежностей по назначению.	
11	2	1	1			
12	2	1	1	Бытовая техника для приготовления пищи (индукционная плита; микроволновая печь, мультиварка). Их назначение,	Пр.р.: строгое соблюдение правил безопасной работы с бытовой техникой. Правила Т/б при работе с индукционной плитой.	Презентация Power Point «Наш помощник на кухне - плита».

				правила безопасного пользования.		
13	2	1	1	Хранение продуктов питания. Холодильник. Его назначение, правила безопасного пользования.	Размещение продуктов на полочках холодильника, замораживание.	Презентация PowerPoint «Назначение холодильника».
14	2	1	1	Виды продуктов, их вкусовые качества.	Распознавание продуктов питания, определение их срока годности, размещение на хранение (кухонный шкаф, холодильник).	Презентация Power Point «Кухня»
15	2	1	1	Классификация блюд в питании (салаты, десерты).	Назначение посуды и столовых приборов, выбор посуды для конкретного блюда.	Презентация Power Point» Классификация блюд»
16	2	1	1	Классификация блюд в питании (первые, вторые, гарниры)		
17	2	1	1	Посуда для приготовления различных блюд.	Распознавание видов посуды, правила пользования.	Презентация Power Point «Посуда»
18	2	1	1	Уход за посудой. Моющие и чистящие средства для посуды.	Мытьё посуды в раковине. Т.Б при работе с моющими средствами.	Презентация Power Point «Уход за посудой»
19	2	1	1	Уход за посудой. Посудомоечная машина.	Знакомство с посудомоечной посудой. Т.Б при работе с моющими средствами.	
20	2	1	1	Виды чая (зелёный, чёрный). Пакетированный и развесной чай.	Распознавание вида чая по упаковке.	Компьютерная презентация «Виды чая».
21	2	1	1	Способы заваривания пакетированного и развесного чая.	Выбор чая для заварки. Заваривание пакетированного чая в чашке и развесного в чайнике.	Посуда, пакетированный чай.
22	2	1	1	Чайная посуда. Сервировка стола к завтраку.	Заваривание чая, резание батона.	Посуда, хлеб, масло, сыр, колбаса.
23	2	1	1	Хлеб, хлебобулочные изделия. Тостер. Его назначение, правила безопасного пользования.	Распознавание хлебобулочных изделий по внешнему виду. Подогревание хлеба в тостере.	
24	2	1	1	Бутерброды. Приготовление бутерброда с маслом и сыром.	Намазывание масла на кусок батона.	
25	2	1	1	Бутерброды. Приготовление закрытых бутербродов.	Пр.р: резание ножом хлеба, начинки, приготовление бутерброда. Правила Т/б при работе с ножом.	

26	2	1	1	Бутерброды. Приготовление горячих бутербродов.	Нарезание продуктов для бутербродов. Упражнение в приготовлении горячих бутербродов. ТБ при работе с микроволновой печью.	
27	2	1	1	Фрукты и овощи. Блюда из фруктов и овощей.	Знакомство с соковыжималкой.	Презентация Power Point «Блюда из фруктов и овощей».
28	2	1	1	Салаты. Виды салатов.	Знакомство с различными видами салатов. Выбор продуктов, необходимых для приготовления различных салатов.	Презентация Power Point «Кулинарная обработка овощей».
29	2	1	1	Виды кулинарной обработки продуктов: первичная обработка и тепловая обработка.	Упражнение в различении первичной и кулинарной обработки.	Дидактический материал.
30	2	1	1	Кулинарная обработка фруктов. Приготовление фруктового салата.	Упражнение в чистке и нарезке сырых фруктов, в использовании различных кухонных приспособлений.	Набор продуктов, ножи, разделочные доски, набор столовой посуды, терка.
31	2	1	1	Приготовление пищи из варёных овощей. Технология и последовательность приготовления	Пр.р: нарезка овощей (соломка, дольки, кружочки, кубики), Правила Т/б при работе с ножом.	
32	2	1	1	Приготовление винегрета	Пр.р: чистка овощей, нарезка овощей, заправка салата.	
33	2	1	1	Салат из варёных овощей «Зимний» Обобщение.		
34	2	1	1	Итоговый урок.		

Календарно-тематическое планирование дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа
Социально-педагогическая направленность
«Юные повара» (адаптированная)
2 год обучения

№ п/п	Всего	Теория	Практика	Тема	Практическая часть/ основные виды учебной деятельности обучающихся	Информационное сопровождение
1	2	1	1	Свекольный салат.	Пр.р: чистка, нарезка (натирание на тёрке) варёной свеклы, заправка салата. Правила Т/б при работе с ножом, тёркой.	
2	2	1	1	Приёмы обработки сырых овощей. Приготовление пищи из сырых овощей.	Последовательность в обработке овощей: сортировка, мытьё, чистка, нарезка. Пр.р: нарезка овощей (соломка, дольки, кружочки, кубики)Правила Т/б при работе с ножом.	Презентация Power Point «Кулинарная обработка овощей».
3	2	1	1	Приготовление морковного салата.	Мытьё, очистка сырой моркови, нарезка с помощью тёрки.	Посуда, морковь.
4	2	1	1	Салат из редиса с яйцом и сметаной	Пр.р: чистка овощей, нарезка овощей, заправка салата. Правила Т/б при работе с ножом.	Посуда, редис, яйца, сметана.
5	2	1	1	Салат из помидоров и яблок.	Пр.р: чистка овощей, нарезка овощей, заправка салата. Правила Т/б при работе с ножом	Посуда, помидоры, яблоки
6	2	1	1	Салат зелёный с огурцами.	Пр.р: чистка овощей, нарезка овощей, заправка салата. Правила Т/б при работе с ножом	Посуда, огурцы
7	2	1	1	Салат из свежей капусты с ветчиной.	Ознакомление с порядком приготовления салата. Повторение правил безопасности при работе с ножом.	Презентация Power Point по теме.
8	2	1	1	Консервированные овощи.	Способы открывания консервов.	Набор продуктов, столовая посуда.
9	2	1	1	Кукуруза, горошек.	Упражнение в чистке и нарезке овощей,	
10	2	1	1	Приготовление салата с	в использовании различных кухонных	

				кукурузой.	приспособлений.	
11	2	1	1	Виды круп (пшено, греча, перловка, рис, манная). Первичная обработка круп. Основные блюда из круп.	Распознавание круп по внешнему виду.	Компьютерная презентация «Виды круп».
12	2	1	1	Приготовление манной каши.	Упражнение в различении и первичной обработке круп.	Набор круп, молоко, соль, сахар. Набор столовой посуды.
13	2	1	1	Крупы. Приготовление гарнира из гречи.		
14	2	1	1	Крупы. Приготовление гарнира. Отваривание риса.	Перебирание рисовой крупы, мытьё, отваривание.	Посуда, рис.
15	2	1	1	Виды макаронных изделий (рожки, вермишель, лапша).	Распознавание по внешнему виду макаронных изделий.	Компьютерная презентация «Виды макаронных изделий».
16	2	1	1	Приготовление гарнира. Отваривание макарон.	Отваривание и промывание макарон.	Посуда, макароны.
17	2	1	1	Молочные продукты (молоко, сметана, кефир, творог, йогурт, масло, сыр).	Распознавание по внешнему виду молочных продуктов.	Компьютерная презентация «Молочные продукты».
18	2	1	1	Хранение молочных продуктов. Срок годности.	Определение срока годности на упаковке.	Компьютерная презентация «Хранение молочных продуктов».
19	2	1	1	Основные блюда из молочных продуктов. Приготовление творога со сметаной.	Смешивание творога со сметаной и сахарным песком.	Посуда, творог, сметана.
20	2	1	1	Мясо. Виды мясных продуктов (свежее мясо, мясные консервы).	Знакомство с разнообразием мяса: мясо птицы, свинина, говядина, телятина, баранина). Распознавание вида мясных консервов по этикетке.	Компьютерная презентация «Виды мясных продуктов».
21	2	1	1	Мясные полуфабрикаты (котлеты, пельмени). Колбасные изделия.	Распознавание мясных полуфабрикатов по упаковке, распознавание видов колбасных изделий.	Компьютерная презентация «Мясные полуфабрикаты».
22	2	1	1	Хранение и термическая обработка полуфабрикатов.	Хранение и приготовление полуфабрикатов.	Полуфабрикаты, столовая посуда.
23	2	1	1	Работа с полуфабрикатами. Отваривание сосисок.	Хранение и приготовление полуфабрикатов.	

24	2	1	1	Отваривание пельменей.	Отваривание пельменей.	
25	2	1	1	Рыба. Виды рыбных продуктов (свежая рыба, рыбные консервы).	Знакомство с разнообразием мяса рыбы: распознавание вида рыбных консервов по этикетке.	Компьютерная презентация «Рыбный отдел магазина».
26	2	1	1	Яйца. Блюда с использованием яиц. Отваривание яиц.	Упражнение в приготовлении блюд из яиц.	Яйца, столовая посуда.
27	2	1	1	Блюда из яиц. Приготовление яичницы.		
28	2	1	1	Блюда из яиц. Приготовление омлета.		
29	2	1	1	Мучные блюда. Тесто.	Изготовление теста для блинов, выпечка блинов.	Набор продуктов, столовая посуда.
30	2	1	1	Выпечка блинов.		
31	2	1	1	Выпечка оладьев.	Изготовление теста для оладьев, выпечка оладьев	
32	2	1	1	Выпечка из готового теста пирога с яблоками.	Раскатывание теста, очистка и нарезание яблок.	Посуда, готовое тесто, яблоки.
33	2	1	1	Тесто. Готовое слоеное тесто.	Выпечка слоев с сыром из готового слоеного теста.	Набор продуктов, столовая посуда.
34	2	1	1	Итоговое занятие.		