

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 26»

Принята на заседании
методического
(педагогического) совета
от «_30_» __08__ 2023_г.
Протокол №1

Утверждаю:
Директор ГКОУ

«Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная
школа-интернат № 26»:

И.В. Тропотова
Приказ от 30 августа 2023 № 42- од



Адаптированная дополнительная
образовательная программа
социальной направленности
«Поварское дело»

Уровень программы: Стартовый
Возрастная категория: от 12 до 18 лет
Состав группы: 12 чел
Срок реализации: 1 год

Автор-составитель: Рябчикова Елена Анатольевна,
педагог дополнительного образования

I ID-номер программы в Навигаторе: ____

Минераловодский городской округ
п. Новотерский
2023-2024 уч. год

РАЗДЕЛ 1.

Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной программы.

1.1 Пояснительная записка.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная программа «Поварское дело» направлена на привитие трудовых навыков, навыков самостоятельности, умению обслужить себя, ориентироваться в современных товарах и услугах, познакомит с кухней, правилами ведения хозяйства, позволит научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов, а также получить основы приготовления пищи. Данная программа служит подготовкой детей к самостоятельной жизни и преодолению трудностей.

Программа разработана в соответствии с:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» вместо приказа № 196;
- приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- письмом Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей - инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»)

Нормативные основания для создания дополнительной общеобразовательной программы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.02.2023);
- Концепция развития дополнительного образования до 2030 года (утверждена распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р);
- План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации» (с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»)

- Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.03.2016г. № ВК - 641/09

Актуальность программы обусловлена правом каждого ребенка с ОВЗ на получение качественного образования.

Таким детям трудно приспосабливаться к меняющимся условиям, новым обстоятельствам, поэтому имеющиеся у них способности, навыки и накопленные знания плохо реализуются в жизни. Дополнительное образование может обеспечить включение ребенка с ОВЗ в доступные виды жизнедеятельности с учетом их индивидуальных способностей, психофизических особенностей, тем самым способствовать их реабилитации и социализации.

Особенности программы

Поскольку данная программа реализуется в условиях дополнительного образования, ее методические установки ориентированы не только на предметное обучение детей с ОВЗ, но и на развитие различных потенциалов обучающихся: нравственно-ценностного, познавательного, коммуникативного, эстетического и физического и социальную адаптацию в обществе.

Основными особенностями реализации программы являются:

- целевая аудитория – дети с ОВЗ, на которых ориентирована программа;
- разновозрастной и разноуровневый состав учебной группы: это определяет выбор дифференцированного подхода на занятиях и использование не только групповой, но и мелкогрупповой работы, различных форм индивидуального сопровождения и взаимообучения. При такой организации образовательного процесса новый материал всем обучающимся дается на одну тему, которая предполагает разный характер заданий для каждого возраста и уровня.

Новизна заключается в адаптации и доступности содержания учебного и дидактического материала в соответствии с психофизическими особенностями детей с ОВЗ;

в сочетании разнообразных форм и видов творческой деятельности на занятии, вариативной смене видов работ по теме; в подаче учебного материала в игровой форме.

Педагогическая целесообразность.

В основу разработки программы заложены дифференцированный, системный, компетентностный подходы. В силу разнообразия психофизических нарушений у детей особо значимыми являются индивидуально-групповые формы работы и личностно - деятельностный подход.

Адресат программы

Адаптированная дополнительная общеобразовательная программа «Поварское дело» разработана для мальчиков и девочек от 12 до 18 лет с различными психофизическими возможностями здоровья. В процессе обучения для обучающихся предусматривается выбор творческих заданий в соответствии с психофизическими возможностями и интересами каждого ребенка.

Условия формирования групп

Группы могут быть смешанными по возрасту и уровню подготовки.

Программа предусматривает индивидуальный подход к каждому ребенку, на основе знаний возрастных, психофизиологических особенностей детей. Работа с обучающимися строится на взаимосотрудничестве, уважительном отношении к личности ребёнка. На занятиях дети приучаются к аккуратности, точности, качественному изготовлению изделий. Для достижения этого используются различные наглядные пособия: схемы, шаблоны, таблицы, раздаточный и дидактический материал.

Количество обучающихся 12 человек в группе.

Срок реализации программы - 1 год.

Объем программы 102 часа.

Форма обучения: очная, возможно обучение с применением дистанционных технологий в условиях отмены очных занятий при проведении санитарно-эпидемиологических мероприятий в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком с использованием электронно-информационных источников.

Режим занятий соответствует СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Формы организации образовательного процесса:

групповые занятия с детьми;

индивидуальные консультации;

занятие-конкурс.

Задания ориентированы на использование групповых форм обучения.

При дистанционном обучении по программе используются следующие формы дистанционных технологий:

онлайн-занятие; видеоурок.

Образовательный процесс осуществляется в форме групповой работы в соответствии с возрастными, психологическими особенностями и способностями обучающихся.

Основные формы занятий

Основная форма организации творческого процесса – лабораторно-практические и практические работы, экскурсии, просмотр видеоматериалов. Используются современные цифровые образовательные ресурсы, которые служат средством развития трудовых навыков обучающихся. Они включаются в проектную и исследовательскую деятельность, основу которой составляют такие учебные действия, как умение ставить вопросы, наблюдать, проводить эксперимент, объяснять, защищать свои идеи, давать определения понятий, точно выражать свои мысли, работать в паре, в группе. Применение современных информационных технологий позволяет индивидуализировать и дифференцировать процесс обучения, визуализировать учебную информацию; моделировать и имитировать изучаемые процессы или явления; повысить мотивацию обучения (например, применяя изобразительные средства программы или вовлекая в игровую ситуацию); формировать культуру познавательной деятельности.

Особенности организации образовательного процесса

Учет рекомендаций ПМПК, психолого-педагогических особенностей обучающихся и их особых образовательных потребностей определяет ряд особенностей организации образовательного процесса:

- Практическая деятельность обучающихся на занятиях преобладает над теорией (в соотношении 70% на 30%). В зависимости от темпа работы обучающихся в течение учебного года возможно перераспределение часов в теоретической и практической частях учебного плана.
- Определен оптимальный режим с учетом темпа деятельности и истощаемости ребенка. Занятие проводится с применением чередования видов деятельности, основанных на разных видах восприятия (зрительного, слухового), речевой деятельности.
- Формы контроля, способы оценки достижений обучающихся, продуктов их деятельности, адекватны возможностям детей. Достижения обучающихся рассматриваются с учетом их предыдущих индивидуальных достижений, без сравнения с достижениями нормально развивающихся сверстников.
- Обучение предусматривает участие в конкурсах и фестивалях, что расширяет круг социальных контактов, жизненных событий учащихся, формирует стрессоустойчивость и адекватность переживаний удачи/не удачи.

При организации образовательного процесса необходимо учитывать особые образовательные потребности обучающихся:

- организация процесса обучения с учетом специфики усвоения знаний, умений и навыков обучающимися («пошаговом» предъявлении материала, дозированной помощи взрослого, использовании специальных методов, приемов и средств, способствующих как общему развитию обучающегося, так и компенсации индивидуальных недостатков развития);
- наглядно-действенный характер содержания образования;
- развитие познавательной деятельности обучающихся как основы компенсации, коррекции и профилактики нарушений;
- постоянная помощь в осмыслении и расширении контекста усваиваемых знаний, в закреплении и совершенствовании освоенных умений;

- необходимость постоянной актуализации знаний, умений и одобряемых обществом норм поведения;
- постоянное стимулирование познавательной активности, побуждение интереса к себе, окружающему предметному и социальному миру;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения;
- специальная психокоррекционная помощь, направленная на формирование способности к самостоятельной организации собственной деятельности и осознанию возникающих трудностей, формирование умения запрашивать и использовать помощь взрослого;
- развитие и отработка средств коммуникации, приемов конструктивного общения и взаимодействия (с членами семьи, с другими взрослыми), формирование навыков социально одобряемого поведения, максимальное расширение социальных контактов;
- в учете актуальных и потенциальных познавательных возможностей, обеспечении индивидуального темпа обучения

1.2 Цели и задачи программы

Цель программы - содействовать процессу социальной адаптации воспитанников интерната посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

- способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения в группе;
- прививать культурно-гигиенические навыки;
- способствовать привитию навыков рационального питания;
- научить планировать и распределять свой бюджет, домашние обязанности и др.;
- сформировать позитивную установку на семейную жизнь;
- обучить навыкам организации своего быта и питания;
- развивать эстетического вкуса учащихся
- расширять знаний учащихся в кулинарии
- формировать культуры общения
- формировать и развивать творческие способности учащихся в кулинарии
- формировать экологические убеждения

1.3 Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория	Практика	Форма контроля
1	Правила поведения.	2	2	-	Наблюдение
2	Кухонные принадлежности.	2	1	1	Наблюдение
3	Правила пользования и ухода за посудой. Бытовая техника.	3	1	2	Наблюдение
4	Физиология питания.	6	2	4	Наблюдение
5	Бутерброды и горячие напитки.	16	4	12	Наблюдение
6	Блюда из овощей и фруктов.	16	4	12	Наблюдение
7	Блюда из яиц.	12	2	10	Наблюдение
8	Молоко и молочные продукты.	15	2	13	Наблюдение
9	Крупы. Блюда из круп.	17	2	15	Наблюдение
10	Сервировка стола.	10	2	8	Наблюдение
11	Повторение	3	3	-	
	Итого	102	25	77	

1.4 Содержание программы

Место приготовления еды (зона практических действий)

• **Правила поведения (2 часа)**

Правильно вести себя за столом во время приёма еды (пользоваться приборами, салфетками, аккуратно принимать пищу); вежливо обращаться с просьбой, вопросом к сверстникам и взрослым; не оставлять на производственном столе после использования ножи, вилки, ложки, тарелки, разделочные доски; соблюдать правила безопасного поведения на кухне.

• **Кухонные принадлежности (2 часа)**

Повторять и закреплять виды посуды и кухонного инвентаря. Соблюдать правила при использовании посуды: не ставить на огонь пустые кастрюли, не соскабливать остатки пищи ножом или ложкой. Знакомиться с правилами ухода за различными видами посуды. Запоминать правила, которые помогут сохранить посуду. Закреплять и практически применять знания при уходе за кухонными принадлежностями в практической деятельности. Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению еды. Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

• **Правила пользования и ухода за посудой. Бытовая техника (3 часа)**

Знакомиться со средствами по уходу за посудой. Знать правила безопасности при использовании химических средств и их влияние на здоровье человека. Приобретать практические навыки при мытье посуды с применением химических моющих средств. Знать, что хорошее средство для мытья посуды позволяет избавиться от жира, грязи, не издает неприятных резких ароматов. Сравнивать различные способы мытья посуды: в раковине - посудомоечной машине.

Бытовая техника (посудомоечная машина, кухонный комбайн, тостер, электрический чайник, варочная панель) Знакомиться с бытовой техникой. Знать роль бытовой техники в жизнедеятельности человека. Давать характеристику бытовым приборам. Определять значение своевременного ухода за бытовой техникой. Уметь правильно работать с бытовой техникой, согласно инструкции. Классифицировать разнообразие моющих средств. Уметь работать с бытовой техникой с соблюдением правил безопасности в практической деятельности.

• **Практические работы**

Знакомиться с правилами техники безопасности при работе в кабинете профильного труда «Поварское дело» с записью в журнале инструктажей. Закреплять и практически применять правила безопасности в практической деятельности. Читать и понимать технологическую карту выполнения практической работы. Соблюдать последовательность операций в деятельности.

2.Правила оказания медицинской помощи.

Познакомить с основами оказания первой медицинской помощи пострадавшему. Знать правила, способы, приёмы и средства по оказанию помощи пострадавшему в зависимости от каждой конкретной ситуации. Использовать препараты из медицинской аптечки. Выполнять весь комплекс оказания помощи пострадавшему.

3.Личная гигиена

Знать и уметь объяснить понятие «личная гигиена». Называть правила и приёмы соблюдения личной гигиены. Приобретать практические навыки последовательности выполнения личной гигиены. Устанавливать связь: личная гигиена – здоровье человека. Знать, что личная гигиена служит важным показателем общей культуры питания.

4. Питание.

• **Физиология питания (6 часов)**

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

• **Бутерброды и горячие напитки (16 часов)**

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Какао. Полезные свойства какао. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

• Блюда из овощей и фруктов (16 часов)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Приобретать начальные навыки работы с режущими инструментами (нож, мясорубка, терка). Называть правила и приёмы техники безопасности с режущими инструментами. Классифицировать способы нарезки овощей: кубиками, соломкой. Определять последовательность нарезки овощей. Уметь нарезать овощи с применением различных видов инструментов и бытовой техники (кухонный комбайн). Выполнять простые и сложные формы нарезки овощей. Определять место расположения рецепта в книге. Уметь правильно произвести расчёт салата по калькуляции.

• Блюда из яиц (12 часов)

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

• Молоко и молочные продукты (15 часов)

Теоретические сведения. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Питательная ценность молока. Состав и полезные свойства молока. Роль молочных продуктов в сбалансированном питании. Виды молока: топлёное, консервированное, сухое и 10 сгущённое молоко. Сроки хранения молока (пастеризованное, ультрапастеризованное,

стерилизованное). Тепловая обработка молока. На какие виды делится молоко по способу тепловой обработки. Как выбирать молоко и молочные продукты. Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Виды упаковок. Что должно быть на упаковке. Правила хранения и использование молочных продуктов. С чем лучше сочетать молочные продукты. Блюда из молока: супы, каши, творожные блюда, соусы, сладкие блюда и напитки. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести молока. Использование сухого молока.

• Крупы. Блюда из круп (17 часов)

Теоретические сведения. Понятие о наиболее полезных и популярных крупах. Использование круп в кулинарии. Полезные свойства каш. Виды круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа. Способы хранения круп. Блюда из круп. Как правильно варить кашу. Общие правила варки каш. Подготовка круп к варке. Пропорции воды и крупы для приготовления каши. Требования к качеству готовой каши: рассыпчатая, вязкая, жидкая каша. Технология приготовления молочного супа. Технология приготовления вязкой каши. Подача готовых блюд. Дегустация. Оценка качества. Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества каши. Приготовление блюд. Дегустация. Оценка качества.

• Сервировка стола (10 часов)

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

1.5 Планируемые результаты

Личностные результаты:

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- приучать к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей; – формировать умения сотрудничать с взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- учить уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности;
- формировать установку на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации.

Предметные результаты:

Минимальный уровень:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;

- выполнять правила заваривания чая;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользование ножом, кухонным комбайном, тостером, электрическим чайником;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой и посудомоечной машиной.

Достаточный уровень:

- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- классифицировать продукты питания по содержанию в них различных веществ;
- выполнять калькуляцию салата (из расчёта на 2-3 порции);
- готовить тосты с использованием тостера;
- сервировать стол с учётом конкретного меню (подача бутербродов, чайный стол);
- мыть и чистить кухонные принадлежности и посуду в раковине и с использованием посудомоечной машины;
- работать по технологической карте;
- уметь пользоваться бытовой техникой (посудомоечная машина, тостер, кухонный комбайн, электрический чайник, варочная панель);
- пользоваться печатными инструкциями к различным бытовым химическим средствам;
- уметь оказать первую помощь при порезах, ожогах паром или кипятком;
- знать правила экономии электроэнергии при использовании бытовых приборов;
- осознавать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

профильному труду.

Формирование базовых учебных действий.

Регулятивные БУД:

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- принимать цели и задачи решения типовых учебных и практических задач;
- осуществлять коллективный поиск средств их осуществления;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;

- обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности;
- адекватно реагировать на внешний контроль и оценку, корректировать в соответствии с ней свою деятельность.

Коммуникативные БУД:

- вступать в диалог и поддерживать коммуникацию в разных ситуациях социального взаимодействия (учебных, трудовых, бытовых);
- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе;
- участвовать в диалоге, слушать и понимать речь других;
- читать вслух учебные тексты, технологические карты, понимать прочитанное;
- использовать доступные источники и средства получения информации для решения коммуникативных и познавательных задач;
- эффективно сотрудничать со сверстниками и учителем.

Познавательные БУД:

- ориентироваться в учебных пособиях и выделять главное из текста или видеоматериала находить нужную информацию;
- использовать по назначению усвоенные логические операции (сравнение, анализ, синтез, обобщение, классификацию, установление аналогий, закономерностей) на наглядном, доступном вербальном материале;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
- проявлять познавательные интересы и активность в предметной технологической деятельности; – воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- уметь выразить свои мнения и желания, связанные с трудовой деятельностью, т.е. учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Раздел № 2. «Комплекс организационно-педагогических условий»

2.1 Календарный учебный график

Продолжительность учебного года	Режим работы
Начало учебного года: 1 сентября	Понедельник, среда

Количество учебных недель: 34	Продолжительность занятий: 40 * 2 Продолжительность перемены: 15 минут
Окончание учебного год: 30 мая	

вид аттестации	сроки проведения
начальная	сентябрь
промежуточная	декабрь май

2.2 Условия реализации программы

Занятие организуется в школе в оборудованном кабинете кулинарии, отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям, кабинет должен быть светлым, сухим с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией. Учебную кухню рекомендуется оборудовать подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы необходим инвентарь.

Оборудование рабочего кабинета:

1. Дидактическая среда

1 Учебная зона:

Стол учителя

Модульные столы, стулья

Ноутбук, интерактивная доска

Тумба для плакатов и таблиц

Шкафы для посуды

2 Зона практических действий:

Кухонный гарнитур, раковина для кухни, производственный стол, обеденный стол

Бытовая техника: холодильник, варочная панель, миксер, тостер, кухонный комбайн, духовой шкаф

Посуда: кухонный инвентарь, набор кастрюль, набор столовых приборов, сервиз: чайный, столовый

3 Информационно-коммуникативная зона:

Стенд по ТБ и ОТ

Журнал инструктажа по ТБ и ОТ для обучающихся

Инструкции по ТБ и ОТ по разделам: работа с горячей жидкостью, правила безопасной

работы с режущими инструментами, правила эксплуатации бытовых приборов

Иллюстративный материал по ТБ и ОТ

Комплект таблиц по кулинарии

Кабинет перед работой необходимо проветривать, а также после работы необходимо производить влажную уборку, что отвечает санитарно-гигиеническим требованиям.

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе адаптированной общеобразовательной программы «Поварское дело» осуществляется с привлечением специалистов в области коррекционной педагогики, а также педагогических работников, освоивших соответствующую программу профессиональной переподготовки.

Информационное обеспечение

Научно-методическая литература. Тематические медиапрезентации, видеоролики. Ресурсы сети Интернет.

2.3 Формы аттестации и контроля

В рамках реализации АДОП важно отслеживать результативность проведённой работы. Это позволяет определить динамику развития обучающихся, определить трудности и систему работы над ними, а также провести анализ проделанной работы в целом.

Результаты освоения программы проверяются индивидуально в зависимости от возраста, способностей, психофизиологических особенностей обучающихся. Контроль знаний, умений, навыков обучающихся проводится в форме педагогического анализа по результатам просмотра работ, что обеспечивает оперативное управление учебным процессом и выполняет обучающую, проверочную, воспитательную и корректирующую функции. Просмотры работ проводятся в конце каждого урока.

Виды контроля

Входной контроль проводится в начале обучения с целью определения уровня развития детей и их способностей. Срок проведения: сентябрь текущего учебного года.

Формы контроля: беседа, входной тест, выполнение практических работ.

Текущий контроль — в течение всего года, направлен на определение степени усвоения обучающимися теоретического материала и практических навыков, выявление заинтересованности и усердия в обучении

Формы: педагогическое наблюдение, самостоятельная работа, опрос, беседа, просмотр, тестовые задания, участие в конкурсном мероприятии.

При выполнении тестовых заданий обучающиеся демонстрируют сформированность общеучебных умений и навыков, без приобретения которых невозможно успешное обучение не только по программам дополнительного образования, но и в общеобразовательной школе: умение подбирать и анализировать специальную литературу, умение организовать своё рабочее (учебное) место, навыки соблюдения в процессе деятельности правил безопасности, умение аккуратно выполнять работу.

Форма выполнения тестовых заданий разнообразна: подчеркнуть, отметить галочкой, объединить стрелочкой, выписать, дать определение, что помогает учащемуся не только настроиться на выполнение задания, но и внимательно отнестись к форме его выполнения.

Промежуточный контроль (январь–февраль) проводится в середине учебного года. Формы: по окончании изучения каждой темы проводятся блиц-опросы, викторины, задания для самостоятельного выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в декабре, по окончании первого полугодия с целью определения: качества реализации образовательного процесса, степени практической подготовки; сформированности у обучающегося умений и навыков на данном этапе обучения. Формы контроля: диагностика, самостоятельная работа.

Итоговый контроль (май) проводится в конце учебного года. Форма: самостоятельная работа.

2.4 Методическое обеспечение адаптированной дополнительной общеобразовательной программы

Литература для учителя

1. Программа технология. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
2. Выпечка домашнего приготовления Издательство ПРООР Лукьянченко О.Н. 1999г
3. Рецепттура для кондитера
4. Приобщение к миру взрослых. Под ред. О.В. Дыбиной; М.; 2010. Творческий Центр
5. Секреты русской кухни Воробьева Т. М.
6. Программа кружка "Кулинария". Из сборника Министерства просвещения СССР "Программы для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ. Культура быта" 1986 год. М., издательство "Просвещение".
7. Кулинария. Ермакова В.И.; М.; «Просвещение»; 1993

Литература для учащихся

1. Здоровое питание. Жукова В. Н.
2. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.
3. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н.

Интернет-ресурсы:

<http://supercook/ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
<http://x-food/ru>-Тайны кулинарии;

<http://www.restoran.ru;>
<http://www.povarenok.ru>
<http://www.frio.ru> и другие

2.5 План воспитательной работы

Взаимодействие педагога с родителями.

Семейное воспитание состоит в том, что оно основано на родительском чувстве любви, ласки, заботы, терпимости, чувстве долга, великодушия. Поэтому одной из забот педагога является организация работы с каждым родителем и родительским комитетом. Родительский комитет помогает педагогу выполнять следующие функции:

- учебно-воспитательные (оказание помощи в обучении, помогает приобретать пособия, инструмент, оборудование)
- культурно-массовые (организация часа общения, дискуссии, праздники, экскурсии, привлечение родителей к организации кружка).

Работая с обучающимися с ОВЗ педагог тесно взаимодействует с психологом школы, который оказывает психолого-педагогическую помощь в решении проблем семейного воспитания.

Вопросы, которые рассматривают педагог-родитель-психолог самые разнообразные:

- 1) создание благоприятной семейной атмосферы;
- 2) предупреждение нервного срыва;
- 3) заповеди милосердия;
- 4) тесты для родителей;
- а) «Понимаете ли вы своего ребенка»,
- б) «Кто вы своему ребенку» и проч.
- 5) рекомендации по выявлению литературного, изобразительного, технического дарования, хобби, профессиональной направленности и т.д.
- б) родительские собрания:
 - «Как преодолеть неуверенность»
 - «Особенности воспитания познавательных интересов у ребенка»;
 - «Родители обучающихся: психология сотрудничества».
- 7). Индивидуальные консультации с родителями:
 - «Если плохое настроение у ребенка»;
 - «Как преодолеть неуверенность»

2.6 Работа с психологом.

1. Проводить контроль по адаптации ребенка в группе.
2. Контроль за психологическим климатом в объединении.
3. Индивидуальная работа с обучающимися.

Работа с психологом (консультации, упражнения, тренинги, коррекция психологических проявлений) - это и есть психологическое оздоровление. А этому содействует хорошо организованная досуговая деятельность. Для обучающихся и родителей проводятся семейные мероприятия, дискуссии, часы общения, просмотр телефильмов, разнообразные игры, выставки. Здесь учатся высказывать свое мнение, быть активными, эмоциональными, веселыми и дружными. У этих обучающихся часто бывает сверх эмоциональная неуравновешенность. Поэтому педагог проводит игровые упражнения на расслабление мышц шеи, рук, ног, используя при этом считалки, стишки. Не менее интересна такая деятельность, где ребенок может высказать свое мнение, почитать стихи, рассказать о своем друге, семье, подарить ему подарок. Особое внимание уделяется правилам поведения, вежливости, терпимости обучающихся, как среди своих родных, так и в коллективе.

Календарный учебный план-график на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Название раздела, тема урока	Основные виды деятельности обучающихся	Количество часов	Дата
1.	Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Инструктаж по ТБ.	Повторение приёмов техники безопасности при работе в кабинете. Чтение инструкций по технике безопасности в кабинете.	1	
2.			1	
3.	Место и условия приготовления пищи. Кухонный гарнитур. Кухонные принадлежности, бытовые приборы и посуда. Организация рабочего места. Специальная одежда.	Знакомство с зоной практических действий: расстановка мебели, бытовая техника, виды посуды. Определение значимости специальной одежды при приготовлении еды и организации рабочего места. Обсуждение и анализ увиденного.	1	
4.	Практическая работа «Организация рабочего места»	Выполнение практической работы	1	
5.	Виды посуды. Посуда для кухни и уход за ней. Столовая посуда и столовые приборы. Способы ухода за посудой.	Просмотр видеофрагмента «Посуда в быту: что использовали наши предки». Различение и называние столовой посуды и столовых приборов. Обсуждение и анализ назначения столовой посуды и столовых приборов.	1	

6. 7.	Практическая работа «Уход за столовой посудой»	Выполнение практической работы с использованием разных способов ухода за посудой	1 1	
8. 9.	Продукты питания (хлеб, мясо, овощи, фрукты и т.д.). Значение разнообразия продуктов питания для здоровья человека.	Просмотр видеофрагмента «Основа здоровья».	1 1	
10. 11.	Режим питания. Правила рационального питания на каждый день. Практическая работа «Составление рационального питания на день»	Работа с плакатом «Режим питания». Поиск ответа в тексте на вопрос «Что такое режим питания и почему он необходим?». Выполнение практической работы с опорой на карточку - иллюстрацию «Примерное меню на день».	1 1	
12. 13.	Хлеб – всему голова. Виды хлеба. Полезные свойства хлеба. Хранение хлеба. Практическая работа «Запись рецепта освежить чёрствый хлеб»	Просмотр видеофрагмента «История хлеба – в России». Просмотр видеоматериала. Выполнение практической работы	1 1	
14. 15.	Бутерброды. История возникновения бутербродов. Значение бутербродов в питании. Виды бутербродов.	Просмотр видеофрагмента «Из истории бутербродов». Работа с таблицей «Виды бутербродов».	1 1	
16. 17.	Классификация бутербродов по способу приготовления. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Первая медицинская помощь при порезах.	Выполнение упражнения по классификации бутербродов по способу приготовления: холодные и горячие; открытые и закрытые; закусочные. Называние инструментов и приспособлений для нарезания продуктов. Овладение навыками первой медицинской помощи при порезах	1 1	
18. 19.	Бутерброды. Требования качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.	Работа с таблицей «Технология приготовления бутербродов». Обсуждение анализ технологии приготовления бутербродов. Чтение текста и выделение главного: условия, хранение и подача бутербродов.	1 1	
20. 21.	Практическая работа «Приготовление горячих бутербродов»	Выполнение практической работы с использованием технологической карты. Обсуждение и анализ выполненной практической работы	1 1	
22.	Тостер: устройство, набор функций, режим работы. Техника безопасности при использовании тостера.	Знакомство с тостером: описание, устройство, набор функций, режим работы.	1	

23.	Практическая работа «Приготовление тостов».	Выполнение практической работы по технологической карте.	1	
24.	Напитки. Виды напитков.	Просмотр мультимедийной презентации «Напитки».	1	
25.	Чай, его пищевая ценность. Технология заваривания чая. Правила подачи чая.	Просмотр видеофрагмента «История чаепития в России».	1	
26.	Практическая работа «Заваривание чая». Оценка качества работы	Наблюдение за демонстрацией учителя заваривания чая. Анализ вкусовых качеств чая.	1	
27.	Практическая работа «Сервировка стола к чаю»	Выполнение практической работы по технологической карте. Обсуждение и анализ выполненной работы.	1	
28.	Какао. Технология приготовления какао. Подача напитка.	Формирование правил по технологии приготовления какао, на основе анализа предложенного учителем материала.	1	
29.	Практическая работа «Приготовление какао с молоком».	Выполнение практической работы. Анализ выполненной работы	1	
30.	Овощи. Способы хранения овощей.	Просмотр видеоматериала «История происхождения овощей».	1	
31.	Практическая работа «Определение по внешнему виду, вкусу, цвету»	Работа по таблице «Классификация овощей».	1	
32.	Практическая работа «Обработка свёклы, моркови, картофеля»	Составление схемы первичной обработки свёклы, моркови и картофеля.	1	
33.	Практическая работа «Обработка лука, чеснока, капусты».	Составление технологической схемы механической обработки лука, чеснока и капусты.	1	
34.	Нарезка овощей. Простые формы нарезки овощей.	Работа с таблицей «Нарезка овощей для кулинарного использования».	1	
35-36.	Практическая работа «Простые формы нарезки овощей»	Выполнение практических действий с комментированием и анализом действий.	1 1	
37.	Практическая работа «Наблюдение за работой кухонного комбайна. Выполнение нарезки капусты»	Беседа с элементами демонстрации учителя подготовки кочана капусты к нарезке кухонным комбайном.	1	
38.	Виды тепловой обработки овощей.	Виды тепловой обработки овощей	1	
39.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	Технология приготовления салата из варёных овощей. Обсуждение и анализ увиденного.	1	
40.	Практическая работа «Приготовление винегрета». Украшение салата. Дегустация.	Выполнение практической работы: приготовление винегрета; выполнение украшения. Анализ качества выполненной работы	1	

41.	Оценка качеств		1	
42.	Салат из свежих овощей. Технология приготовления салата из свежих овощей.	Приготовление салата из капусты	1	
43.	Практическая работа «Приготовление салата из капусты». Украшение готового салата.	Выполнение практической работы: приготовление салата из капусты; выполнение украшения из свежего огурца и помидора. Анализ	1	
44.	Дегустация. Оценка качества	качества выполненной работы	1	
45.	Фрукты. Как подать к столу фрукты.	Просмотр видеоклипа «Из истории фруктов». Выделение главного из видеоматериала: названия фруктов, описание, подача на стол, сохранение полезности, формы, вкуса и аромата.	1	
46.	Блюда из яиц. Полезные свойства. Значение яиц в питании человека	Просмотр видеоматериала «Блюда из яиц». Выделение главного из видеоматериала: история и польза куриных яиц, форма и цвет.	1	
47.	Способы определения свежести яиц.	Беседа, с элементами демонстрации, о способах определения свежести яиц. Выполнение практической работы «Определение	1	
48.	Практическая работа «Определение качества яиц при погружении в воду; при разбивании яйца»	качества яиц при помощи овоскопа; при погружении в воду; при разбивании яйца».	1	
49.	Практическая работа «Рецепт приготовления яйца всмятку, вкрутую в «мешочек»»	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Выполнение практической работы «Рецепт приготовления	1	
50.		яйца всмятку, вкрутую». Анализ выполненной работы	1	
51.			1	
52.	Блюда из яиц.	Просмотр мультимедийной презентации «Жарение яиц».	1	
53.	Жарение яиц: приготовление яичницы, глазуньи, омлета натурального.	Выделение главного из видеоматериала: особенности приготовления блюд из яиц. Поиск информации значения слов: яичница, глазунья, омлет натуральный. Запись в рабочую тетрадь.	1	
54.			1	
55.	Практическая работа «Приготовление яичницы – глазуньи и омлета	Работа с таблицей «Технология приготовления жареных и	1	
56.	натурального». Дегустация. Оценка	запечённых яиц». Выполнение практической работы с опорой на	1	
57.	качества	технологическую карту. Анализ качества выполненной работы	1	
58.	Молоко и молочные продукты. Значение	Просмотр видеоматериала «Молоко и молочные продукты». Беседа	1	
59.	молока и молочных продуктов в питании человека.	о значении молока и молочных продуктов в питании человека.	1	
60.	Молоко. Виды молока: топленое, консервированное, сухое и сгущённое	Просмотр видеоклипа «Виды тепловой обработки молока».	1	
61.	молоко. Правила хранения и использование молочных продуктов.	Работа со словарём «пастеризация», «стерилизация», «топленое молоко». Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал	1	
62.	Практическая работа «Различение молока	Выполнение практической работы. Обсуждение и анализ	1	
63.	по виду, цвету, консистенции»	выполненной работы. Занесение полученных результатов в таблицу	1	

		«Виды молока»		
64. 65.	Молоко. Тепловая обработка молока.	Просмотр видеофрагмента «Виды тепловой обработки молока». Работа со словарём» «пастеризация», «стерилизация», «топлёное молоко». Беседа о способах выбора и условиях хранения молока и молочных продуктах. Изучение упаковок молока: форма, материал	1 1	
66. 67.	Практическая работа «Кипячение молока»	Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы.	1 1	
68. 69.	Виды кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Полезные свойства. Способы получения кисломолочных продуктов.	Беседа с элементами демонстрации кисломолочных продуктов: кефир, творог, сметана, простокваша, ряженка, йогурт. Беседа с элементами демонстрации видов упаковок: мягкая, полужёсткая, полужёсткая из листовых материалов. Изучение маркировки и дизайна молочной тары. Знакомство с современными технологиями упаковки молочных продуктов.	1 1	
70.	Практическая работа «Различение кисломолочных продуктов	Выполнение практической работы по различению кисломолочных продуктов. Анализ действий выполненной работы.	1	
71. 72.	Практическая работа «Приготовление молочного супа». Дегустация. Оценка качества работы	Изучение технологической схемы приготовления молочного супа. Выполнение практической работы «Приготовление молочного супа». Анализ выполненной работы.	1 1	
73. 74.	Крупы. Виды и свойства круп. Использование круп в кулинарии.	Просмотр видеофрагмента «Интересные факты о крупах». Классификация круп. Знакомство со способами защиты круп от насекомых в домашних условиях.	1 1	
75. 76.	Практическая работа «Различение круп: кукуруза, пшеничная крупа, гречневая крупа, рисовая крупа, пшённая крупа, манная крупа »	Выполнение и анализ практической работы	1 1	
77. 78. 79.	Блюда из круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш (рассыпчатая, вязкая, жидкая)	Просмотр мультимедийной презентации «Виды каш». Выделение главного из видеоматериала: вязкие, жидкие, рассыпчатые каши; о подготовке круп к варке. Чтение карточки о требованиях к качеству каш. Выполнение упражнения по разграничению понятий: рассыпчатая, вязкая, жидкая	1 1 1	
80. 81.	Гречневая крупа. Виды гречневой крупы. Полезные свойства гречи.	Просмотр видеофрагмента «Как греча на Русь пришла». Знакомство с полезными свойствами. Наблюдение за способами хранения: стеклянная банка, посуда из пластика, мешочек из холста. Реализация своего жизненного опыта в виде собственного суждения.	1 1	

82. 83.	Практическая работа «Гречневая каша рассыпчатая»	Чтение текста «Подготовка крупы к варке». Работа с технологической схемой приготовления гречневой каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	1 1	
84. 85.	Пшенная крупа. Полезные свойства. Блюда из пшенной крупы.	Изучение блюд из пшённой крупы. Беседа с элементами демонстрации ёмкостей для хранения пшённой крупы..	1 1	
86. 87.	Манная крупа. Полезные свойства манной крупы. Качество приготовления каши.	Беседа о полезных свойствах манной крупы: белки, крахмал, витамины В1, В2, В6, Е, минеральные вещества. Выполнение упражнения по определению качества крупы по цвету, запаху и вкусу.	1 1	
88. 89.	Практическая работа «Приготовление жидкой манной каши». Подача готового блюда. Дегустация. Оценка качества	Изучение технологической схемы приготовления манной каши. Выполнение практической работы с опорой на технологическую карту. Анализ выполненной работы	1 1	
90. 91.	Сервировка стола. Правила этикета.	Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры».	1 1	
92. 93.	Последовательность сервировки стола.	Просмотр видеоматериала «Предметы сервировки».	1 1	
94. 95.	Салфетки. Виды салфеток. Значение салфеток для сервировки стола.	Просмотр видеофрагмента «История появления салфеток». Обсуждение и анализ увиденного. Поиск информации в тексте о значении салфеток для сервировки стола.	1 1	
96. 97.	Способы складывания салфеток и их расположение.	Наблюдение за демонстрацией учителя видов салфеток и способов складывания. Выполнение практической работы по образцу учителя. Анализ выполненной работы.	1 1	
98. 99.	Практическая работа «Складывание салфеток»		1 1	
98. 99.	Сервировка стола. Правила этикета.	Анализ проблемной ситуации. Поиск в тексте значения слов «сервировка» и «этикет». Работа с иллюстрациями «Правила этикета и хорошие манеры». Составление и запись правил этикета в рабочую тетрадь.	1 1	
100. 101. 102.	Повторение. Правила поведения и техника безопасности в кабинете профильного труда. Соблюдение правил личной гигиены	Беседа о правилах поведения и техники безопасности в кабинете. Работа с таблицей «Техника безопасности при выполнении кулинарных работ». Выполнение теста на соблюдение техники безопасности	1 1 1	