

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Липецкой области
«Специальная школа-интернат г. Данкова»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО.
Протокол № 5
от 25.05. 2023 г.

ПРИНЯТО
на педагогическом
совете.
Протокол №9
от 26. 05.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Специальная
школа-интернат г. Данкова»
_____ М.В. Аксенова
Приказ №89 от 09 06. 2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная программа –
дополнительная общеразвивающая программа
«Кулинарная студия»**

учебный год

Срок реализации 1 год

Рабочую программу составила
Каримкулова Елена Сергеевна
учитель трудового обучения

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа кружка «Кулинарная студия» направлена на получение обучающимися, новых теоретических знаний и практических умений. Дети с ограниченными возможностями здоровья с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем мире, усваивают ориентироваться в окружающем мире, усваивают общепринятые нормы поведения, овладевают навыками общения. Необходимо, используя все возможности обучающихся, развивать у них жизненно необходимые навыки, которые способствуют самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и на производстве несложные трудовые операции.

Программа разработана в соответствии с:

1. Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
2. Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
3. Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
4. Уставом ГБОУ «Специальная школа - интернат г. Данкова».

Занятия по программе «Кулинарная студия» является для обучающихся с ОВЗ источником получения дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые могут быть им полезны в быту и, возможно, сделать первый шаг к выбранной профессии.

Цели и задачи программы.

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

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

Обучающие:

- Обучить технологии приготовления различных блюд.
- Познакомить воспитанников с историей кулинарии, историей национальных кухонь.
- Обогащать словарный запас воспитанников, 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 кулинарному искусству у воспитанников.
- Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого воспитанника.
- Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

Воспитательные:

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность.
- Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения.
- Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Срок реализации данной программы. Возраст обучающихся.

Срок реализации дополнительной образовательной программы – 1 год
Занятия проводятся два раза в неделю по 2- 2,5 часа. Данная программа предполагает обучение воспитанников 13-18 лет (7-11 класс)

Формы и методы занятий.

Основные формы и методы обучения:

- теоретические занятия;
- практические работы;
- творческие работы;
- индивидуальная работа
- групповые занятия.

Обязательным условием занятий кружка – соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков и косынок. Следующим обязательным условием является соблюдение техники безопасности: безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами.

Предполагается использовать следующие формы контроля: тестирование, практические работы и творческие задания.

В основу программы заложены дифференцированный и деятельностный подходы:

- применение дифференцированного подхода предоставляет обучающимся возможность реализовать индивидуальный потенциал развития;
- реализация деятельностного подхода обеспечивает прочное усвоение обучающимися знаний и опыта разнообразной деятельности и поведения, возможность их самостоятельного продвижения в изучаемых образовательных областях.

Главными ценностями АДОП являются:

- Право каждого обучающегося на получение дополнительного образования в зависимости от его индивидуальных особенностей и возможностей;
 - Признание интересов обучающегося, поддержка его успехов и создание условий для его самореализации;
 - Право педагога на творчество и профессиональную деятельность;
 - психологический комфорт всех субъектов психологического взаимодействия;
 - охрана и укрепление здоровья детей с ограниченными возможностями здоровья;
 - коллективное творчество педагога обучающегося и родителей в ходе реализации АДОП;
- демократические, партнерские отношения между взрослыми

Актуальность программы.

Школа призвана не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и подготовить воспитанников к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации. Особого внимания требует подростковый возраст, ведь это время перестройки всей социальной ситуации развития школьника. У воспитанников появляется интерес к собственному миру, возникает желание понять, лучше узнать самого себя и иметь возможность сформировать адекватную самооценку. Поэтому занятия в кружке поварское дело по программе «Кулинарная студия» будут способствовать расширению кругозора воспитанников на основе значения питания в жизни и деятельности человека: формированию знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; формированию умений определять простейшими приемами экологически чистые продукты; развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлять элементы творчества при создании новых вариантов кулинарных рецептов. Кружок поварского дела «Кулинарная студия», опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках технологии, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации воспитанников.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы «Кулинарная студия» является создание условий для раскрытия творческого потенциала каждого воспитанника, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании. Обучающиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных

национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчёты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе. В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Работа по программе связана с использованием нагревательных приборов, режущих инструментов, с варкой, жарением и выпечкой продуктов. Поэтому особое внимание в программе отведено на изучение правил безопасности труда. На первом же занятии воспитанников знакомятся с помещением, его оборудованием, проводится подробный инструктаж, а на последующих занятиях повторяются правила безопасной работы, которые необходимо соблюдать в данный момент. Плакаты с правилами гигиены и безопасности труда вывешены на видном месте в учебной кухне.

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно – иллюстративный – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью презентаций, бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой.

Дидактическое обеспечение

- интернет- ресурсы
- книги о вкусной и здоровой пище
- журналы о кулинарии

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения по данной программе обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;

- санитарно-гигиенические требования.

Приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки ингредиентов при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;
- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Содержание программы кружка «Кулинарная студия»

| № п/п | Наименование темы | Содержание | Форма занятия |
|-------|-----------------------|---|---|
| 1 | Вводное занятие. | Понятие программы кружка. Инструктаж по технике безопасности и санитарии. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. | Вводная беседа. Просмотр видеороликов о способах нарезки овощей. |
| 2 | Блюда из теста. | <u>Теория.</u> Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей. <u>Практика.</u> Приготовление блюд из дрожжевого и бездрожжевого теста. | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 3 | Блюда из мяса и рыбы. | <u>Теория:</u> виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленого мяса. Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы. <u>Практика:</u> изготовление котлет, запекание мяса в духовке, рыба запеченная в духовке с овощами, котлеты рыбные. | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |

| | | | |
|----|------------------------------------|--|--|
| 4 | Холодные блюда, салаты, бутерброды | <p><u>Теория:</u> Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. Виды бутербродов, по способу оформления .</p> <p><u>Практика:</u> правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски. Приготовление салатов и бутербродов.</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 5 | Сладкие блюда и десерты | <p><u>Теория:</u> Понятие, значение и разнообразие видов десертов.</p> <p><u>Практика:</u> Приготовление сладких блюд</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 6 | Первые блюда | <p><u>Теория:</u> виды супов, последовательность закладки продуктов в суп</p> <p><u>Практика:</u> приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 7 | Вторые блюда | <p><u>Теория:</u> виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека.</p> <p><u>Практика:</u> приготовление гречневой каша с мясом, макароны с сыром.</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 8 | Третьи блюда. | <p><u>Теория:</u> знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.</p> <p><u>Практика:</u> приготовление кондитерских колбасок.</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 9 | Блюда из овощей. | <p><u>Теория:</u> виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Первичная обработка овощей. Овощные гарниры. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.</p> <p><u>Практика:</u> Приготовление блюд из сырых, варёных и жаренных овощей.</p> | Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация |
| 10 | Различные мучные | Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления | Инструктаж. Презентация. |

| | | |
|-------|---|-------------------------------------|
| блюда | пресного, бисквитного и дрожжевого теста. | Практическое занятие. Дегустация |
|-------|---|-------------------------------------|

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд.

Список используемой литературы:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Г.И.Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа,2001
3. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
4. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
5. Е.И.Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011
6. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
7. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
8. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
9. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л.М.Кобрина, В.В.Юнина. - СПб.:изд. «Золотой Орёл»,2005.

Календарно - тематический план

| № занятия | Тематическое содержание | Кол-во занятий | Дата проведения | |
|-------------------|--|----------------|-----------------|----------|
| | | | По плану | По факту |
| I четверть | | | | |
| 1 | Вводное занятие | 1 | 02.09 | |
| 2 | ТБ при работе на кухне | 1 | 02.09 | |
| 3 | Личная гигиена и санитария. | 1 | 04.09 | |
| 4 | Сервировка стола. Правила поведения за столом. | 1 | 04.09 | |
| 5-6 | Кулинарное использование овощей: простая и сложная форма нарезки овощей. | 2 | 09.09 09.09 | |
| 7-8 | Кухонные принадлежности и столовая посуда. | 2.05 | 11.09 11.09 | |
| 9-10 | Соблюдение санитарно - гигиенических требований к приготовлению пицци правила | 2 | 16.09 16.09 | |
| 11-12 | Техники Безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. | 2.05 | 18.09 18.09 | |
| 13-14 | Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. | 2 | 23.09 23.09 | |
| 15-16 | Практическая работа. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. | 2.05 | 25.09 25.09 | |
| 17-18 | Разнообразие способов приготовления теста. Понятие о калорийности. Дрожжи, и их применение, свойства и польза дрожжей. | 2 | 30.09 30.09 | |
| 19-20 | Технология приготовление изделия из теста «Зебра». Составление технологической карты. | 2.05 | 02.10 02.10 | |
| 19-20 | Практическая работа: приготовление изделия из теста «Зебра» | 2 | 07.10 07.10 | |
| 21-22 | Технология приготовление изделия из теста « <u>Пирог Ленивая капуста</u> ница». Составление технологической карты. | 2.05 | 09.10 09.10 | |
| 23-24 | Практическая работа: приготовление изделия из теста « <u>Пирог Ленивая капуста</u> ница». | 2 | 14.10 14.10 | |
| 25-26 | Технология приготовление пиццы. Практическая работа: приготовления пиццы. | 2.05 | 18.10 16.10 | |
| 27-28 | Технология приготовление сочников. Практическая работа: приготовления | 2 | 21.10 21.10 | |

| | | | | |
|---------------------|---|------|-----------------|--|
| | сочников. | | | |
| 29-30 | Технология приготовления пончиков. Практическая работа: приготовления пончиков. | 2.05 | 23.10 23.10 | |
| 31-32 | Практическая работа: приготовления Практическая работа: приготовление изделия из теста «Шарлотка». | 2 | 28.10 28.10 | |
| 33-34 | Практическая работа: уборка кухни | 2.05 | 30.10 30.10 | |
| II четверть | | | | |
| 35-36 | Виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса. | 2 | 11.11 11.11 | |
| 37-38 | Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабрикатов, субпродуктов. | 2.05 | 13.11 13.11 | |
| 39-40 | Практическая работа: приготовление котлет. | 2 | 18.11 18.11 | |
| 41-42 | Практическая работа: приготовление пельменей. | 2.05 | 20.11 20.11 | |
| 43-44 | Практическая работа: приготовление запеченной курицы с овощами. | 2 | 25.11 25.11 | |
| 45-46 | Практическая работа: приготовление «мясо по - французки» | 2.05 | 27.11 27.11 | |
| 47-48 | Разнообразие и польза морепродуктов, блюда из рыбы. | 2 | 02.12. 02.12 | |
| 49-50 | Практическая работа: приготовление запеченной рыбы с овощами. | 2.05 | 04.12 04.12 | |
| 51-52 | Практическая работа: приготовление «рыба в кляре» | 2 | 09.12 09.12 | |
| 53-54 | Значение овощей в питании. Первичная и тепловая обработка овощей, правила и условия хранения, сроки годности. | 2.05 | 11.12 11.12 | |
| 55-56 | Практическая работа. Салат из отварных овощей «Винегрет». | 2 | 16.12 16.12 | |
| 57-58 | Практическая работа. Салат сборный «Мимоза». | 2.05 | 18.12 18.12 | |
| 59-60 | Практическая работа Салат: «Крабовый» | 2 | 23.12 23.12 | |
| 61-62 | Практическая работа: уборка кухни. | 2 | 25.12 25.12 | |
| III четверть | | | | |
| 63-64 | Понятие, значение и разнообразие видов десертов. Приготовление сладких блюд | 2 | 13.01 13.01 | |
| 65-66 | Практическая работа. Торт банановый из пряников. | 2.05 | 15.01 15.01 | |

| | | | | |
|--------------------|--|------|----------------|--|
| 67-68 | Практическая работа. Пирожное «Картошка» | 2 | 20.01 20.01 | |
| 69-70 | Практическая работа. Фруктовый салат. | 2.05 | 22.01 22.01 | |
| 71-72 | Практическая работа. Приготовление кондитерской колбаски. | 2 | 27.01 27.01 | |
| 73-74 | Практическая работа. Слойка с яблоком | 2.05 | 29.01 29.01 | |
| 75-76 | Практическая работа. Десерт из кукурузных палочек «Муравейник» | 2 | 03.02 03.02 | |
| 77-78 | Первые блюда. Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп | 2.05 | 05.02 05.02 | |
| 79-80 | Практическая работа. приготовление куриного супа, | 2 | 10.02 10.02 | |
| 81-82 | Практическая работа. приготовление борща | 2.05 | 12.02 12.02 | |
| 83-84 | Практическая работа. приготовление горохового супа. | 2 | 17.02 17.02 | |
| 85-86 | Вторые блюда. Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. | 2.05 | 19.02 19.02 | |
| 87-88 | Практическая работа приготовление гречневой каша с мясом. | 2 | 24.02 24.02 | |
| 89-90 | Практическая работа: макароны с сыром | 2.05 | 26.02 26.02 | |
| 91-92 | Практическая работа: макароны по-флотски | 2 | 03.03 03.03 | |
| 93-94 | Практическая работа: плов | 2.05 | 05.03 05.03 | |
| 95-96 | Практическая работа: гречаники | 2 | 10.03 10.03 | |
| 97-98 | Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Первичная обработка овощей. | 2.05 | 12.03 12.03 | |
| 99-100 | Практическая работа: Драники из картошки. | 2 | 17.03 17.03 | |
| 101-102 | Практическая работа: уборка кухни. | 2.05 | 19.03 19.03 | |
| IV четверть | | | | |
| 103-104 | Практическая работа: ленивые голубцы | 2 | 31.03 31.03 | |
| 105-106 | Овощные гарниры. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе. | 2.05 | 02.04 02.04 | |
| 107-108 | Практическая работа: тушеная картошка с | 2 | 07.04 | |

| | | | | |
|---------|--|------|----------------|--|
| | <u>морковью и луком</u> | | 07.04 | |
| 109-110 | Практическая работа: <u>солянка.</u> | 2.05 | 09.04 09.04 | |
| 111-112 | Практическая работа. <u>Фаршированный болгарский перец</u> | 2 | 14.04 14.04 | |
| 113-114 | Практическая работа: картофельные зразы | 2.05 | 16.04 16.04 | |
| 115-116 | Блюда из теста. | 2 | 21.04 21.04 | |
| 117-118 | Практическая работа. Панкейки. | 2.05 | 23.04 23.04 | |
| 119-120 | Практическая работа. Пицца «Пепперони» | 2 | 28.04 28.04 | |
| 121-122 | Практическая работа выпечка блинов. | 2.05 | 30.04 30.04 | |
| 123-124 | Практическая работа приготовление оладий | 2 | 05.05 05.05 | |
| 125-126 | Практическая работа: приготовление «хвороста» | 2.05 | 07.05 07.05 | |
| 127-128 | Практическая работа: творожные кексы | 2 | 12.05 12.05 | |
| 129-130 | Практическая работа. «Рафаэлло» из творога | 2.05 | 14.05 14.05 | |
| 131-132 | Практическая работа. Торт: «Полосатик» Накрываем чайный стол. | 2 | 19.05 19.05 | |
| 133-134 | Практическая работа: уборка кухни. | 2.05 | 21.05 21.05 | |