

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Ачитская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»**

Рассмотрена
на педагогическом совете
Протокол №6 от 30.08.2024 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
естественно-научной направленности
«Мастерская повара»**

Уровень программы: ознакомительный
Возраст обучающихся: 11-16 лет
Срок реализации: 1 год
Составитель: Шубина Н.А.
педагог дополнительного образования
должность

п. Ачит

СОДЕРЖАНИЕ

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК АДАптиРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

- Пояснительная записка
- Направленность адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Актуальность адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Отличительные особенности адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Адресность адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Режим занятий адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Объем адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Сроки реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Уровни сложности адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Формы обучения адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Цель и задачи адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Учебно-тематический план адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Календарно-тематическое планирование адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Содержание учебного (тематического) плана адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Планируемые результаты адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Формы аттестации/контроля и оценочные материалы адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ АДАптиРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

- Календарный учебный график адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Условия реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Материально-техническое обеспечение адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Учебно-информационное обеспечение адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
- Список литературы

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК АДАптиРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Пояснительная записка

Программа «Мастерская повара» подразумевает формирование у обучающихся кулинарной культуры, развитие умения подбирать продукты для приготовления различных блюд, красиво оформлять готовые блюда. Программа направлена на удовлетворение познавательного интереса обучающихся, расширение их информированности в данной образовательной области, обогащение навыками общения и приобретение умений совместной деятельности в освоении программы.

Программа способствует социализации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитию их коммуникативных способностей, позволяет снять или сгладить стрессовую ситуацию, связанную с выбором профессии и дальнейшее

профессиональное самоопределение обучающихся.

Направленность

Дополнительная общеразвивающая программа «Мастерская повара» имеет естественнонаучную направленность.

Актуальность

Актуальность программы в том, что обучение детей с ОВЗ направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. Программа позволяет осуществить пробы, оценить свои потребности и возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности.

В рамках реализации мероприятий федерального проекта «Доброшкола» национального проекта «Образование» в учреждении созданы современные условия осуществления образовательной деятельности: проведены мероприятия по обновлению инфраструктуры, оснащению специализированным учебным и коррекционно-развивающим оборудованием с учётом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ.

Отличительные особенности программы

Отличительные особенности программы заключаются в том, что она учитывает особенности психофизического развития, индивидуальных возможностей обучающихся детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями). Занятия направлены на формирование компетенций, способствующих социальной адаптации и подготовку детей к основам самообслуживания (сервировка стола, умение работать с некоторыми кухонными приборами, готовить элементарные блюда и т.д.).

Адресность программы

Программа предназначена для обучающихся 5-9 классов

Возраст обучающихся по данной программе: 11-16 лет.

К обучению по программе допускаются дети без предварительного отбора. Образовательный процесс выстраивается с учетом психофизических и возрастных особенностей детей в группе

Режим занятий дополнительной общеразвивающей программы

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 40 мин.

Общее количество часов в неделю – 2.

Объём дополнительной общеразвивающей программы

Общее количество часов, запланированных на весь период обучения – 68 часов.

Сроки реализации дополнительной общеразвивающей программы

Общий срок реализации программы – 1 год

Уровни сложности дополнительной общеразвивающей программы

Дополнительная общеразвивающая программа предусматривает «Ознакомительный уровень», который предполагает использование и реализацию общедоступных и универсальных форм организации материала, минимальную сложность заданий, предлагаемого для освоения содержания дополнительной общеразвивающей программы.

Формы обучения дополнительной общеразвивающей программы

Форма обучения – очная.

Формы занятия – групповые и индивидуальные.

Цель и задачи адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

Цель программы: активизация познавательной деятельности обучающимися и получение ими элементарных знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, и подготовка к самостоятельной жизни в плане организации питания.

Задачи программы:

Обучающие:

дать первоначальные знания по приготовлению блюд;

- ознакомить с правилами безопасной работы с кухонным оборудованием и инвентарём;
- обучить приемам эстетичной подачи приготовленных блюд.

Развивающие:

- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развивать познавательные интересы; сенсорные и моторные навыки и умения учебного труда, волевой и эмоциональной сферы;

Воспитательные:

- формировать основы здорового образа жизни;
- формировать навыки по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии;
- воспитывать трудолюбие, аккуратность, дружеские взаимоотношения в процессе совместной деятельности;
- прививать интерес к профессии «повар».

Учебно-тематический план адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

№ п/ п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы аттестаци и/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. ТБ	1	1		Практическая работа, педагогическое наблюдение.
2	Виды бутербродов. ТБ	1	1		Практическая работа, педагогическое наблюдение.
3	Технология приготовления горячий бутерброд.	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
4	Виды праздничных бутербродов	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
5	Технология приготовления — канапе, открытые и закрытые, сложные бутерброды	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
6	Технология приготовления быстрой выпечки	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
7	Технология приготовления воздушных пончиков	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
8	Украшения стола. Салфетки для сервировки стола. ТБ	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
9	Выпечка. Виды теста.	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.

10	Первые блюда. Виды супов. Продукты входящие в состав супа. Приготовление супа с клецками	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
11	Картофельные котлеты. ТБ.	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
12	«Фигурная нарезка овощей, винегрет».	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
13	«Блюда из картофеля».	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
14	Технология приготовления «манника». Приготовление манника	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
15	Технология приготовления сырников со сгущенкой.	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
16	Украшения праздничного стола. Сервировка стола к ужину	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
17	Технология приготовления дрожжевого теста	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
18	Блюда из теста «Шарлотка»	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
19	Виды начинок для изделий из теста. Шаньги с творогом.	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
20	Приготовление сосиски в тесте. ТБ	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
21	Приготовление пиццы с сыром и красным помидором	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
22	Приготовление пирога с картофелем, луком и яйцом	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
23	Технология приготовления пресного теста. Шаньги с картошкой	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
24	Виды начинок для пирожков. ТБ	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
25	Приготовление пирожков с луком и яйцом	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
26	Приготовление быстрых пирожков на пресном тесте с различной начинкой	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
27	Сосиски в лаваше. ТБ	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
28	Виды сладких блюд. Мусс, желе, кисель. Приготовление	4	2	2	Практическая работа, педагогическое наблюдение.

	фруктового киселя				наблюдение.
29	Шоколадная колбаска. ТБ	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
30	Приготовление пирожного «картошка». ТБ	2	1	1	Практическая работа, педагогическое наблюдение.
ИТОГО		68			

Содержание программы.

1. Введение – цели и задачи факультатива. Обсуждение плана творческих проектов. Инструктаж ТБ.
2. Виды бутербродов. Способы приготовления. Продукты, входящие в состав блюда. Бутерброды для завтрака. Приготовление мясного бутерброда.
3. Бутерброды для праздничного стола. Мясные, овощные и фруктовые бутерброды. Способы нарезки. Оформление. Приготовление канапе.
4. Быстрая выпечка. Сладкие блюда. Виды теста. Фритюр. Приготовление воздушных пончиков.
5. Украшение стола. Скатерти и салфетки. Виды салфеток. Декор столовых салфеток. Изготовление столовой салфетки.
6. Горячие блюда. Гарниры. Блюда из картофеля. Способы приготовления картофеля. Вкусовые сочетания. Приготовление картофельных шариков с сыром.
7. Полуфабрикаты. Мясные изделия. Гарниры к мясным изделиям. Необычное оформление вторых блюд. Соусы. Приготовление сосисок со спагетти.
8. Первые блюда. Виды супов. Продукты, входящие в состав супов. Быстрые супы. Национальная кухня. Приготовление супа с клёцками.
9. Способы оформления столовых салфеток. Кольца для салфеток. Изготовление колец для салфеток.
10. Выпечка. Виды теста. Способы замеса. Использование крупы в выпечке. Способы определения готовности блюда. Приготовление манника, «Шарлотка».
11. Картофель. Свойства крахмала. Использование картофеля в выпечке. Приготовление картофельных котлет.
12. Национальная кухня. Виды сырников. Соусы для сырников. Приготовление сырников с варёной сгущёнкой.
13. Украшение праздничного стола. Чтение технологической карты.
14. Использование разнообразной начинки в выпечке. Виды теста для выпечки. Приготовление сосиски в тесте.
15. Правильная и рациональная организация труда. Виды теста. Виды выпечки. Способы тепловой обработки пирожков. Виды начинок для пирожков. Приготовление быстрых пирожков.
16. Необычные блюда из сосисок. Использование простых продуктов для приготовления необычных блюд. Приготовление сосисок в лаваше.
17. Сладкие блюда. Сладости без выпечки. Приготовление пирожного «Шоколадная колбаска», «Картошка».

Планируемые результаты адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

Личностные результаты

- развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия;
- формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём;

- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- проявление эмоционально-нравственной отзывчивости, доброжелательности и взаимопомощи;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;
- формирование бережного отношения к материальным и духовным ценностям;
- развитие мотивации к учению, работе на результат.

Предметные результаты

Иметь практический опыт:

- Обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей

Уметь:

- пользоваться посудой и электробытовыми приборами;
- соблюдать технику безопасности при работе в кабинете
- проверять органолептическим способом годность овощей;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей;
- обрабатывать различными методами овощи;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- самостоятельно сервировать стол;

Знать:

- назначение посуды и электробытовых приборов;
- технику безопасности при работе на кухне;
- правила приготовления различных блюд и напитков, полезных для здоровья;
- технологию приготовления блюд и напитков;
- меню на день;
- правила сервировки стола;

Метапредметные результаты.

- развитие навыков коммуникации и принятие норм социального взаимодействия;
- формирование способности к осмыслению социального окружения, своего места в нём;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- проявление эмоционально-нравственной отзывчивости, доброжелательности и взаимопомощи;
- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни;
- формирование бережного отношения к материальным и духовным ценностям;
- развитие мотивации к учению, работе на результат;
- развитие бережного отношения к природе;
- овладение социально-бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни;
- проявление готовности к самостоятельным действиям.

Формы аттестации/контроля и оценочные материалы дополнительной общеразвивающей программы

Реализация программы предусматривает текущий контроль и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль проводится на занятиях в форме педагогического наблюдения

Итоговая аттестация обучающихся проводится в конце учебного года по окончании освоения дополнительной общеразвивающей программы в форме выполнения практического задания по приготовлению блюд.

Результативность обучения дифференцируется по 3-м уровням: высокий, средний, низкий.

Эффективность реализации программы будет оцениваться согласно планируемым результатам (предметным, метапредметным и личностным) по следующим критериям:

Высокий уровень освоения программы.

Для высокого уровня освоения программы характерны: активная познавательная и творческая преобразующая деятельность детей, самостоятельная работа, заинтересованность, увлеченность, высокая внутренняя мотивация. Обучающийся проявляет устойчивый интерес к поварскому делу. Проявляет творчество и активность на всех этапах работы по приготовлению блюд.

Средний уровень освоения программы. Для среднего уровня освоения программы характерны: активная познавательная деятельность, проявление самостоятельности и творческой инициативы при выполнении заданий, неустойчивая положительная мотивация. Обучающийся проявляет эмоциональный интерес к поварскому делу. Понимает технологию приготовления блюд.

Низкий уровень освоения программы.

Для низкого уровня освоения программы характерны: репродуктивный характер творческой деятельности ребенка, начальный познавательный уровень активности, на занятии необходима помощь педагога, внешний вид мотивации. Обучающийся мало эмоционален, проявляет интерес к поварскому делу только как зритель.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Календарный учебный график дополнительной общеразвивающей программы

Год обучения, № группы	Дата начала занятий	Дата окончания обучения	Количество учебных недель в учебном году	Количество учебных часов в учебном году	Режим занятий
1 год обучения	1 сентября 2024 года	31 мая 2025 года	34	68	2 занятия в неделю

Условия реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

Комплектование групп происходит в начале учебного года. Основной принцип формирования групп – возрастной. Количество обучающихся в группе - не более 7 человек.

Материально-техническое обучение адаптированной дополнительной общеразвивающей программы

Занятия проводятся в «Кабинете технологии» В рабочем кабинете установлены:

- кухонный гарнитур,
- встроенная электрическая варочная поверхность,
- встроенный духовой шкаф,
- встроенная мойка со смесителем,
- кухонная вытяжка,
- столы ученические одноместные, регулируемые,
- стулья ученические регулируемые,
- стол педагога с приставной тумбой,
- комплекс учебно-методических материалов изучения направления «поварское дело».

Учебно-информационное обеспечение программы

Программа составлена в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ «Об образовании в РФ»);
- Федеральным законом РФ от 24.07.1998 года №124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации» (в редакции 2013 года);
- Стратегией развития воспитания в РФ на период до 2025 года (распоряжение Правительства РФ 29 мая 2015 года №996-р);
- Концепцией программы поддержки детского и юношеского чтения в Российской Федерации (Распоряжение Правительства РФ от 3.06. 2017 г. №1155-р
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минобрнауки от 23.08.2017 г. №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 05.05.2018 года №298 «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 года № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2018 № 52831) (далее – Порядок № 196);
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 30.09.2020 г. №533 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 года №196»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 года №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования»;

- Приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 30.03.2018 года №162-Д «Об утверждении Концепции развития образования на территории Свердловской области на период до 2035 года;
- Приказом ГАНОУ СО «Дворец молодёжи» от 04.03.2022 года №219-д «О внесении изменений в методические рекомендации «Разработка дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ в образовательных организациях», утверждённые приказом ГАНОУ СО «Дворец молодёжи» от 01.11.2021 года №934-д;
- Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 г. № 1599);
- Уставом ГБОУ СО «Ачитская школа-интернат»;
- Адаптированной основной общеобразовательной программой ГБОУ СО «Ачитская школа-интернат».

Учебно-информационное обеспечение

1. Сайт Гастроном <http://www.gastronom.ru/> Уникальный кулинарный Интернет-ресурс
2. Сайт Детское и диетическое питание <http://www.det-diet.ru/>
3. Сайт Едим дома <http://www.edimdoma.ru>
4. Кулинарный портал <http://www.kuking.net/> Уникальный ресурс
5. Сайт Кулинарные рецепты <http://chococream.ru/about>
6. Сайт Мир кулинара <http://www.mirkulinara.ru/>

Список литературы

1. Кенгис Р.П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. 3-е изд. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2021.
2. Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, 2022.
3. Кузнецова М.Е. Украшение блюд. Цветы из овощей. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2020.
4. Кулинарные шедевры за 30 минут / Пер. с англ. – ЗАО «Издательский дом Ридерз Дайджест», 2021.
5. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2022.
6. Поскребышева Г.И. Новейшая кулинарная энциклопедия. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2019.
7. Сучкова Е.М., Поскребышева Г.И. Выпечка. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2021.