

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное казенное общеобразовательное
учреждение Калужской области
«Кировская школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья».

Утверждаю:

Приказ директора ГКОУКО
«Кировская школа-интернат»
«29 » августа 2025 г. № 95

Директор школы-интерната
Османова И.А.



Адаптированная дополнительная

общеобразовательная общеразвивающая программа

социально – гуманитарной направленности
«Кулинария»

Возраст обучающихся: 16 - 17 лет

Срок реализации программы 1 год

Автор:
воспитатель
Московская В.П.

Киров
2025 год

Пояснительная записка.

Программа «Кулинария» предполагает изучение необходимых теоретических сведений и получения практических навыков в области кулинарии. Способствует формированию технологической и кулинарной культуры, овладение знаниями, умениями и навыками по обработке овощей, рыбы, мяса, птицы, приготовлению блюд, изделий из теста, сервировки стола. Программа позволяет учащимся с ОВЗ оценить свои потребности, возможности и сделать обоснованный выбор будущей профессиональной деятельности.

Дополнительная общеразвивающая общеобразовательная программа «Кулинария» (далее программа), составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Концепция развития дополнительного образования детей от 4 августа 2014 года №1726-р;
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Уставом учреждения.
- СанПин 4.3648-20 от 27.10.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- Приказ Минпросвещения России от 09.11.2018 №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Направленность программы: социально-педагогическая.

Программа «Кулинария» способствует трудовому воспитанию учащихся с ОВЗ, как важнейшему фактору формирования личности. Организация работы на занятии помогает социализации и адаптации глухих учащихся, способствует расширению их трудовых навыков, готовит к взрослой жизни.

Актуальность программы заключается в формировании социально значимых знаний, умений и навыков у глухих учащихся. Оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровье сберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает глухих детей к труду, творчеству, что отвечает запросу социума на современном этапе развития общества. Позволяет решить ряд актуальных вопросов: занятость глухих детей в свободное время, пробуждение интереса к новому виду деятельности, профессиональное самоопределение.

Педагогическая целесообразность. В процессе реализации программы, учащиеся с овз приобретают навыки самостоятельной деятельности, приучаются к коллективному труду, что способствует достижению высоких результатов в работе. Изучение кулинарного дела помогает глухим учащимся в успешном освоении школьных дисциплин, таких как: биология (физиология и строение органов человека), химией (химический состав продуктов), историей (традиционные блюда России и других стран), информатикой (создание презентаций, работа с электронной кулинарной энциклопедией).

Отличительными особенностями данной программы, от уже существующих программ по кулинарии является: более широкий перечень предлагаемых разделов и тем с углубленным их изучением, увеличение количества часов на выполнение

Срок освоения программы 1 год, 34 недели, 2 занятая в неделю, 68 часов.

Форма обучения - очная.

Цель программы: содействие успешной социализации глухих учащихся путем приобретения ими специальных знаний, умений и навыков в области кулинарного искусства, формирование навыков здорового образа жизни.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить глухих учащихся с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения здорового и рационального питания;
- познакомить с организацией труда и техникой безопасности при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и других национальных кухонь;
- обучить оформлению и подачи блюд, сервировке стола к завтраку, обеду и ужину;
- познакомить с работой в сфере обслуживания и питания.

Метапредметные:

- пробудить интерес к кулинарному искусству у глухих учащихся;
- развить творческую активность через вовлечение каждого глухого учащегося в процесс освоения кулинарного мастерства;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Личностные:

- воспитать целеустремленность, настойчивость и последовательность в своей деятельности;
- воспитать самостоятельность, аккуратное и качественное выполнение своей работы;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к кулинарным традициям русской и другим национальным кухням

Коррекционные задачи:

- формировать и закреплять эмоционально-позитивные установки в самооценке обучающихся;
- вести работу по созданию условий для самореализации глухих обучающихся;
- развивать навыки самоорганизации, самоуправления, самоконтроля

практических заданий, в частности по теме «Технология приготовления супов», «Изделия из теста», «Комплексное приготовление блюд». Большое значение придается самостоятельной работе учащихся, в том числе с литературой, интернет ресурсами (создание проектов, подготовка к конкурсам, занятиям)

Ожидаемые результаты освоения программы

Обучающиеся получают знания:

- виды национальных блюд
- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- пищевую ценность овощей
- правила поведения за столом
- правила по технике безопасности при кулинарных работах
- санитарно-гигиенические требования
- экологической подготовки
- секреты русской кухни

Обучающиеся приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюда
- приемы тепловой кулинарной обработки
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- витаминизировать пищу
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по технике безопасности
- правильно вести себя за столом

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование раздела, темы	Кол-во часов			Формы организации занятий	Формы аттестации
		всего	теория	практика		
1	Техника безопасной работы и санитарно-гигиенические требования	2	1	1	Беседа	Устный опрос
2	Салаты	6	1	5	Беседа, практическая работа	Наблюдение, анализ практ. работы
3	Первые блюда	8	1	7	Беседа, практическая работа	Наблюдение, анализ практ. работы
4	Вторые блюда	40	8	32	Беседа, практическая работа	Наблюдение, анализ практ. работы
5	Мучные блюда	12	2	10	Беседа, практическая работа	Наблюдение, анализ практ. работы
	Итого:	68	13	55		

Содержание программы

1. Техника безопасной работы и санитарно-гигиенические требования -2 ч.

2. Салаты – 6 ч.

Салаты, требования к оформлению блюд, их качеству, посуда, инвентарь.

3. Первые блюда – 8 ч.

Приготовление супов, работа с текстом рецептов. Сервировка стола к обеду.

4. Вторые блюда – 40ч.

Приготовления вторых блюд с запеченным, отварным, жареным и тушеным картофелем.

Приготовление картофеля с разными продуктами: с другими овощами, крупами, макаронами, рыбой, мясом. Приготовление блюд с использованием инструкционных карт, оформление блюд, требование к качеству.

5. Мучные блюда – 12 ч.

Рецептура, оформление и подача пирогов, оладушек, бутербродов.

Формы и методы проведения занятий

1.Формы организации деятельности на занятиях:

групповая, индивидуальная

2.Формы проведения занятий:

теоретическое занятие

практическое занятие

выставка

экскурсия

3.Методы реализации программы

- устное изложение

- беседа

- наблюдение

- работа по образцу

- работа по плану

Формы контроля знаний и обратной связи

1. Практическая работа по приготовлению блюд.
2. Конкурс на лучшее оформление блюда.
3. Конкурс на лучшую сервировку стола.
4. Конкурс на лучший рецепт приготовления песочного теста.

Литература

1. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
2. Евладова Е., Логинова Л. Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М., 2002
3. Зима ОИ. Кулинарные рецепты на каждый день». М.: Ринол классик, 2001
4. Зима Д.Д. Такие разные салаты. - М.: Ринол классик , 2001
5. Иванова В А. Детская поваренная книга. - М. , 2000
6. Киреевский И.Р. Капустная семейка.. Слово, 2011
7. Корячкина С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий. Труд, .2006
8. Левина М. М. Сервировка праздничного стола - М., 2000

