
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) школа
городского округа Стрежевой»
(МОУ «СКоШ»)

636783. Томская область, г. Стрежевой
Ул. Викулова 1/2

skosh@guostrj.ru

Тел/факс. 5-73-
07

Утверждено
Приказ директора
№154 от 30.08.2023

Адаптированная дополнительная
общеобразовательная общеразвивающая программа
«Поварёнок»

Направленность социально-гуманитарная

Возраст учащихся: 13-15

Срок реализации: 1 год

Составитель:

социальный педагог,
учитель «Поварского дела»

Березина Н.П.

г. Стрежевой

Пояснительная записка

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка.

Дополнительная общеразвивающая программа «Поваренок» направлена на познавательное, речевое, художественно-эстетическое, социально-коммуникативное развитие; на формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни.

Глубокие социально - экономические преобразования на современном этапе выявили обострение проблемы социализации ребенка в обществе, в связи с чем программа «Поваренок» имеет социально-педагогическую направленность, уровень сложности – «стартовый».

Актуальность программы

Актуальность предлагаемой образовательной программы определяется запросом со стороны детей и их родителей на программы развития бытовых навыков школьников.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа

предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Основные принципы реализации программы – научность, доступность, добровольность, деятельностный и личностно ориентированный подходы, творчество и успех.

В программе «Поваренок» для изучения предусмотрены следующие разделы:

1. Введение в мир кулинарного искусства.
2. Салаты.
3. Бутерброды и несладкая выпечка.
4. Сладкая выпечка и десерты.
5. Горячие закуски.

Программа адресована обучающимся коррекционной школы, в группе из 8 человек. Не требует наличия специфических способностей и подготовки.

Программа «Поваренок» рассчитана на 1 год обучения (34 занятия). Занятия проводятся один раз в неделю по 1 академическому часу

Форма обучения – очная. Состав группы – постоянный.

Цель и задачи программы

Цель: формирование культуры поведения в быту и развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства в системе дополнительного образования.

Задачи:

- Прививать интерес к кулинарному искусству
- Формировать умения и навыки приготовления простых блюд
- Развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка

- Способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе
- Формировать навыки самообслуживания
- Воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

Планируемые результаты

Обучающиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;
- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пищи;
- значение здорового питания в жизни человека.

Обучающиеся должны уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;
- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить простые холодные и горячие блюда и закуски, сладкие блюда.

Планируемые личностные результаты освоения программы

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Планируемые метапредметные результаты освоения программы

- элементы оценивания правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

Содержание программы

Учебный план

дополнительной общеразвивающей программы
социально-педагогической направленности «Поваренок»
(34 занятия по 1 часу)

№	Название раздела, темы	Количество часов			Конечный «Продукт»
		теория	практика	Форма аттестации, контроля	
Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства					
1.	Вводное занятие. История кулинарии				
2.	Кухня. Оборудование кухни				
3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования			Опрос, тест	
Раздел 2 . Салаты					
4.	Салат «Фруктовая радость»				
5.	Салат «Осенний»				
6.	Салат из моркови				
7.	Салат «Красной Шапочки»				
8.	Салат «Леди»				
9.	Салат витаминный				
10.	Салат «Сырный»			Выставка-	Фотоотчёт

				<i>дегустация</i>	
Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка					
11	Простой открытый бутерброд				
12	Закрытый бутерброд				
13.	Бутерброды «Божья коровка»				
14.	Горячие бутерброды «Лапоточки»				
15.	Ленивый хачапури				
16.	Домашняя пицца			<i>Выставка-дегустация</i>	Презентация
Раздел 4. Каши					
17.	Каша - рассыпуха				
18.	Каша - размазня				
19.	Каша молочная				
20.	Фруктовый плов				фотоальбом
Раздел 5. Сладкая выпечка и десерты					
21.	Манник				
22.	Простые творожные кексы				
23.	Шоколадные мафины				
24.	Песочное печенье				
25.	Пирожное «Картошка»				
26.	Слойка с яблоком				

Раздел 5. Горячие закуски

27.	Гренки сырные				
28.	Шампиньоны фаршированные				
29.	Мини-пицца				
30.	Отбивные куриные				
31.	Котлеты капустные				
32.	Сушки фаршированные				
33.	Пирог луковый				
34.	Овощи запечённые				

Аннотация программы

Дополнительная общеразвивающая программа «Поваренок» направлена на познавательное, речевое, художественно–эстетическое, социально–коммуникативное развитие; на формирование умений и навыков

приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни. В программе «Поваренок» для изучения предусмотрены следующие разделы:

1. Введение в мир кулинарного искусства.
2. Салаты.
3. Бутерброды и несладкая выпечка.
4. Сладкая выпечка и десерты.
5. Горячие закуски.

Программа адресована обучающимся коррекционной школы, в группе из 8 человек. Не требует наличия специфических способностей и подготовки.

Программа «Поваренок» рассчитана на 1 год обучения (34 занятия). Занятия проводятся один раз в неделю по 1 академическому часу

Форма обучения – очная. Состав группы – постоянный.