

**Казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Ханты-Мансийская школа для обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья»**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
КОУ «Ханты-Мансийская школа для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»
СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«ПОВАРЁНОК»**

ВОЗРАСТ ДЕТЕЙ: 10-15 лет

СРОК РЕАЛИЗАЦИИ: 2 года

Автор – составитель:
педагог дополнительного образования
М.А.МИРАКЯН

Ханты-Мансийск
2021г.

Раздел 1. Пояснительная записка

Социализация и интеграция детей с ограниченными возможностями в социуме становится приоритетной задачей современного общества. Ребенок с ограниченными возможностями здоровья наравне с другими должен получать образование и развиваться. Но у таких детей наблюдаются различные нарушения психических процессов, различные по характеру и глубине отклонения в умственной деятельности, недостатки или своеобразие двигательной сферы. Все это приводит к нарушению функций общения и понимания ими окружающих, накоплению их социального опыта, а как следствие, осложнения в социальной адаптации. Круг общения таких детей сужен, замкнут, а система дополнительного образования позволяет реализовать их потенциальные возможности. Перед педагогом дополнительного образования стоит задача создать максимально благоприятную среду для общения и творчества, учитывая интересы, индивидуальные особенности и возможности каждого ребенка.

Актуальность данной Программы заключается в социализации обучающихся с ОВЗ в благоприятную среду для общения и творчества, что способствует раскрытию личных возможностей и неповторимости личности. Обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

В последнее время в обществе большое внимание уделяется детям-инвалидам, детям с ОВЗ, идет поиск путей решения проблемы: как сделать так, чтобы такие дети могли вести полноценную и достойную жизнь. Необходимо создать такие условия, которые обеспечат его развитие, будут способствовать приобретению уверенности в себе и успешную социализацию в обществе. В жизни детей с ограниченными возможностями именно творческая деятельность оказывает существенное влияние на формирование личности ребенка и его общественной активности.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная и общеразвивающая программа «Фантазия» реализуется в рамках социально-педагогической направленности и имеет базовый уровень. Программа предназначена для учащихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (вариант 1; вариант 2), в возрасте от 10 до 15 лет.

Прием обучающихся в объединения дополнительного образования детей осуществляется на основе свободного выбора детьми дополнительных общеразвивающих программ.

Программа направлена на адаптацию к жизни в обществе путем формирования и развития творческих способностей.

Цель программы:

обучение учащихся приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Дать школьникам знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

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

Задачи первого года обучения:

- пробуждение интереса к кулинарному искусству, знакомство детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь;
- развитие трудовой деятельности и творческой активности через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- формирование у детей умений и навыков по приготовлению несложных блюд из доступных продуктов;
- формирование навыков работы в коллективе, способствующие социальной адаптации, воспитанию чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

- знакомство с правилами техники безопасности при приготовлении пищи, формирование умений обращаться с инвентарем и электроприборами;

Задачи второго года обучения:

- развитие эстетического восприятия и творческого воображения;
- знакомство с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- коррекция технологии нарезки свежих и отварных овощей;
- выполнение операций с бытовыми предметами и инструментами с учетом их функционального назначения;
- формирование у детей умений и навыков по приготовлению несложных блюд с использованием инструкционных и технологических карт;

Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов, знакомятся с историей кулинарии, основами рационального питания.

Ожидаемые результаты освоения Программы обучающимися

Результаты первого года реализации Программы:

Планируемые личностные результаты:

1. Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
2. Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;
3. Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;
4. Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;
5. Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь).

Планируемые предметные результаты:

- различать доброкачественные и испорченные продукты;
- знать способы хранения и переработки продуктов питания;
- составлять ежедневное меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельно готовить несложные знакомые блюда;
- готовить простейшие блюда (напитки, бутерброды, простейшие первые, вторые, третьи блюда);
- сервировать стол к ужину, обеду;
- обрабатывать продукты питания перед приёмом в пищу: мыть, чистить, отваривать и др.
- владеть некоторыми навыками ведения домашнего хозяйства (мытьё посуды, уборка помещения и т. п.).

Результаты второго года реализации Программы:

Планируемые личностные результаты:

1. Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
2. Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;

3. Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;

4. Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;

5. Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь).

Планируемые предметные результаты:

- иметь представления о разных группах продуктов питания;
- знать отдельные виды продуктов питания, относящихся к различным группам;
- понимать их значение для здорового образа жизни человека;
- самостоятельно готовить несложные виды блюд, выпечку по технологической карте;
- соблюдать все санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- соблюдать требования техники безопасности при приготовлении пищи;
- сервировать стол к празднику.

Реализация программы осуществляется в ходе специально организованных занятий практического и теоретического характера.

Содержание программы выстроено с учетом концентрического принципа в решении предлагаемых детям задач обучения – постепенно усложняющихся и развивающихся по нарастающей сложности.

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности (далее Программа) разработана на основе перечня **нормативных документов** и учитывает их требования.

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей».

3. Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 №467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем развития дополнительного образования детей»

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 года № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015 года № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».

6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №882, Министерства просвещения Российской Федерации №391 от 05.08.2020 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».

8. Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ».

9. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20 февраля 2019 г. № тс-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»

10. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2020 № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

11. письмо Министерства образования и науки РФ от 29.03.2016г. № ВК 641/09 «О направлении методических рекомендаций 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».

12. Устав КОУ «Ханты-Мансийская школа для обучающихся с ОВЗ».

В результате прохождения программы учащиеся должны обладать реальными стартовыми возможностями, набором определенных знаний и умений, способствующих гармоничному вхождению в социальную среду и выполнению социальных ролей.

Отличительная особенность программы заключается в использовании личностно-деятельного подхода, системного и компетентностного подхода в работе с детьми с ОВЗ при реализации Программы.

Занятия проводятся в небольших группах, при необходимости работа может вестись по подгруппам или индивидуальным образовательным маршрутам.

Дополнительное образование способствует возникновению у ребенка потребности в саморазвитии, формирует у него готовность и привычку к творческой деятельности, повышает его собственную самооценку и его статус в глазах сверстников, педагогов, родителей. Занятость обучающихся во внеучебное время содействует укреплению самодисциплины, развитию самоорганизованности и самоконтроля, появлению навыков содержательного проведения досуга, позволяет формировать у детей практические навыки здорового образа жизни. Программа способствует сплочению детского коллектива, утверждению благоприятного социально - психологического климата.

Дополнительная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности рассчитана на 2 года. Продолжительность занятий детей в объединениях дополнительного образования не должна превышать 1,5 часа. После 30-40 мин. занятий необходимо устраивать перерыв длительностью не менее 10 мин, для отдыха детей и проветривания помещений.

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год - блюда второго уровня сложности.

Основные формы и методы обучения:

- теоретические занятия;

- практические работы.

Раздел 2.1: Учебно-тематический план Программы

Первый год обучения

№	Название разделов	Количество занятий		
		все	теория	практика
1.	Соблюдение правил работы в кабинете	8	3	5
2.	Блюда из яиц	8	1	7
3.	Блюда из овощей	8	2	6
4.	Блюда из молока и кисломолочных продуктов	15	2	13
5.	Блюда из макарон	6	2	4
6.	Бутерброды и горячие напитки	8	1	7
7.	Блюда из круп	16	3	13
8.	Сладкие блюда и напитки	8	-	8
9.	Итоговое занятие	1	-	1
	Всего:	78	14	64

Раздел 3.1: Календарно-тематический план

Первый год обучения

Раздел учебной программы	Тема урока	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
I. Соблюдение правил работы в кабинете (8 занятий)			
1.	Вводное занятие	1	Выполнять инструкции по безопасности труда, санитарии и гигиене. Рационально размещать инструменты на рабочих местах. Пользоваться столовыми приборами. Выполнять правила поведения за столом. <i>В.Р. Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности.</i>
2.	Кухня. Оборудование кухни.	1	
3.	Посуда и инвентарь	1	
4.	Скатерти и салфетки	1	
5.	Гигиена приготовления пищи	1	
6.	Техника безопасности работы с ножом и электроприборами	1	
7.	Сервировка стола.	1	
8.	Правила поведения за столом	1	
II. Блюда из яиц (8 занятий)			
9.	Способы определения доброкачественности яиц	1	Представлять значение яиц в питании человека. Понимать

10.	Способы варки яиц. Отваривание яиц всмятку, в «мешочек»	1	пищевую ценность и применение в кулинарии. Определять их качества. Приготовить яичницу-глазунью, омлет натуральный. Использовать яйца в салатах. Рассчитать продукты. <i>В.Р. Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально-значимой информацией - инициирование её обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по её поводу, выработки своего к ней отношения.</i>
11.	Использование яиц для бутерброда	1	
12.	Приготовление яичницы-глазуньи	1	
13.	Омлет натуральный, расчёт продуктов	1	
14.	Приготовление яичницы с колбасой	1	
15.	Использование яиц в салатах	1	
16.	Приготовление салата «Цезарь»	1	
III. Блюда из овощей (8 занятий)			
17.	Использование свежих овощей в кулинарии	1	Знать виды овощей и влияние овощей на организм человека. Использовать свежие овощи в кулинарии. Составлять схемы приготовления различных блюд. Выполнять правила нарезки. Составлять рецепты салатов. <i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i>
18.	Первичная обработка овощей	1	
19.	Формы нарезки овощей. Нарезка свежих овощей	1	
20.	Нарезка картофеля для первого блюда	1	
21.	Приготовление пюре	1	
22.	Приготовление салата «Оливье»	1	
23.	Приготовление салата винегрет	1	
24.	Составление и чтение рецептов	1	
IV. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (15 занятий)			
25.	Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Сроки хранения молочных продуктов	1	Повторять общие сведения о молоке и молочных продуктах. Знать полезные свойства молока и кисломолочных продуктов. Иметь представление о видах молочных продуктов, различать их; определять качества молочных продуктов. Готовить блюда из молока и кисломолочных продуктов. Рассказать о сроках хранения молочных продуктов. Составление схемы, рассчитать продукты. Кипятить молоко.
26.	Разнообразие блюд из молока	1	
27.	Блюда с кисломолочными продуктами	1	
28.	Приготовление жидкой манной молочной каши.	1	
29.	Приготовление рисовой молочной каши	1	
30.	Приготовление каши геркулесовой	1	
31.	Варка каши пшённой с молоком и тыквой	1	

32.	Творог. Технология приготовления	1	<i>В.Р. Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.</i>
33.	Технология приготовления сырников	1	
34.	Технология приготовления ленивых вареников	1	
35.	Блюда из творога	1	
36.	Технология приготовления творожной запеканки	1	
37.	Закваска молока	1	
38.	Замешивание теста на кефире	1	
39.	Составление схем, расчёт продуктов	1	
V. Блюда из макарон (6 занятий)			
40.	Использование макаронных изделий в кулинарии	1	<i>Различать виды макаронных изделий. Пользоваться правилами варки макарон. Подбирать рецепты. Рассчитать продукты, готовить блюда из макаронных изделий.</i> <i>В.Р. Применение на уроке интерактивных форм работы учащихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию школьников</i>
41.	Виды макаронных изделий. Правила и время варки макарон	1	
42.	Правила и время варки макарон	1	
43.	Приготовление отварных макарон с соусом	1	
44.	Приготовление супа вермишелевого	1	
45.	Расчёт продуктов для супа из вермишели	1	
VI. Бутерброды и горячие напитки (8 занятий)			
46.	Приготовление простых бутербродов	1	<i>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими предметами. Понимать инструкции учителя, принимать помощь. Применять полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</i> <i>В.Р. Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.</i>
47.	Приготовление сложных бутербродов.	1	
48.	Приготовление горячих бутербродов	1	
49.	Приготовление канапе	1	
50.	Напитки из молока. Какао	1	
51.	Заваривание чая	1	
52.	Технология приготовления мусса яблочного	1	
53.	Расчёт продуктов, подготовка продуктов	1	
VII. Блюда из круп (16 занятий)			
54.	Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп	1	<i>Учатся находить рецепты в кулинарных книгах и интернете. Учатся на практических занятиях</i>
55.	Первичная обработка круп	1	

56.	Переборка риса	1	<p>готовить по рецепту различные каши. Мыть и убирать посуду.</p> <p>Готовить различные каши, рассчитать продукты, читать рецепты.</p> <p><i>В.Р. Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.</i></p>
57.	Разнообразие каш из круп	1	
58.	Каша рассыпчатые, вязкие, жидкие	1	
59.	Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши	1	
60.	Технология приготовления вязкой пшеничной каши	1	
61.	Приготовление вязкой пшеничной каши	1	
62.	Технология приготовления жидкой манной каши	1	
63.	Приготовление молочной овсяной каши	1	
64.	Технология приготовления сладкого супа	1	
65.	Технология приготовления запеканки	1	
66.	Приготовление манника	1	
67.	Технология приготовления пудинга	1	
68.	Приготовление манного пудинга	1	
69.	Работа с рецептами «Хороша кашка, да мала чашка»	1	
VIII. Сладкие блюда и напитки (8 занятий)			
70.	Классификация сладких блюд	1	<p>Классифицировать горячие и холодные напитки.</p> <p>классифицировать сладкие блюда. Украшать сладкие блюда. Понимать технологию приготовления компота, киселя. Знать и соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности. Понимать инструкции учителя, принимать помощь. Применять полученные знания, навыки в самостоятельной жизни.</p> <p><i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i></p>
71.	Украшения для сладких блюд	1	
72.	Первичная обработка ягод. Крахмал	1	
73.	Приготовление ягодного киселя	1	
74.	Приготовление киселя из полуфабриката	1	
75.	Первичная обработка свежих фруктов	1	
76.	Варка компота	1	
77.	Приготовление молочного коктейля	1	

78.	Итоговое занятие	1	<p>Повторять и систематизировать полученные знания.</p> <p><i>В.Р. Привлечение внимания школьников к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально-значимой информацией - инициирование её обсуждения, высказывания учащимися своего мнения по её поводу, выработки своего к ней отношения.</i></p>
-----	------------------	---	--

Раздел 4.1: Содержание Программы

Первый год обучения

I. Соблюдение правил работы в кабинете (8занятий)

Теория: Вводное занятие. Знакомство с планом и задачами работы кружка на год. Правила поведения на занятиях кружка.

Кухня. Оборудование кухни. Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами.

Гигиена приготовления пищи. Способы выбора продуктов. Хранение продуктов и готовой пищи. Холодильник, назначение, устройство, уход. Внешний вид. Уход за кухонной и столовой посудой.

Техника безопасности работы с ножом и электроприборами. Правила пользования режущими инструментами, электроприборами.

Сервировка стола. Правила поведения за столом. Правила сервировки стола к завтраку. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила этикета.

Практика:

Организация рабочего места, инвентарь.

Содержание в чистоте кухни и инвентаря.

Сервировка стола.

II. Блюда из яиц (8занятий)

Теория: Способы варки яиц. Значение яиц в питании человека. Яйцо, пищевая ценность и применение в кулинарии. Определение их качества.

Приготовление яичницы-глазуньи.

Омлет натуральный, расчёт продуктов.

Использование яиц в салатах. Расчет продуктов.

Практика:

Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление яичницы-глазуньи.

Приготовление омлета. Приготовление яичницы с колбасой. Нарезка колбасы.

Приготовление салата.

III. Блюда из овощей (8 занятий)

Теория: Использование свежих овощей в кулинарии. Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Составление схем приготовления различных блюд.

Формы нарезки овощей. Первичная обработка овощей. **Нарезка картофеля для первого блюда.** Приготовление блюд с овощами.

Практика:

Нарезка свежих овощей. Приготовление овощного салата.

IV. Блюда из молока и кисломолочных продуктов (15 занятий)

Теория: Общие сведения о молоке и молочных продуктах. Полезные свойства молока и кисломолочных продуктов. Виды молочных и кисломолочный продуктов; блюда из молока, правила определения качества молочных продуктов. Сроки хранения молочных продуктов.

Приготовление различных каш на молоке. Блюда с кисломолочными продуктами. Составление схемы, расчёт продуктов.

Практика:

Кипячение молока. Приготовление жидкой манной молочной каши, рисовой молочной каши, геркулесовой каши, пшенной каши с тыквой.

V. Блюда из макарон (6 занятий)

Теория: Виды макаронных изделий. Использование макаронных изделий в кулинарии. Первичная обработка макарон. Правила и время варки макарон.

Приготовление блюд из макарон. Расчёт продуктов для супа из вермишели.

Практика:

Приготовление отварных макарон с соусом. Приготовление супа вермишелевого.

VI. Бутерброды и горячие напитки (8 занятий)

Теория: Приготовление простых бутербродов. Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов.

Напитки из молока. Какао. Составление схемы приготовления какао. **Заваривание чая.** История появления чая, сорта, состав. **Практика:**

Приготовление простых, сложных, горячих бутербродов. Заваривание чая. Приготовление какао. Сервировка стола к чаю.

VII. Блюда из круп (16 занятий)

Теория: Использование круп в кулинарии. Питательная ценность круп. Виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека. Названия круп, Определение их по внешним признакам, правила варки круп. Технология приготовления рассыпчатой гречневой каши, вязкой пшенной каши, жидкой манной каши. Составление схем и расчет продуктов.

Практика:

Приготовление рассыпчатой гречневой каши, вязкой пшенной каши, жидкой манной каши. Приготовление запеканки, манника, пудинга.

VIII. Сладкие блюда и напитки (8 занятий)

Теория: Варка компота. Горячие и холодные напитки. Технология приготовления компота.

Технология приготовления киселя.

Практика:

Приготовление компота. Приготовление киселя.

IX. Итоговое занятие (1 час)

Закрепление пройденного, чтение рецептов. Заключительное чаепитие.

Раздел 2.2: Учебно-тематический план Программы

Второй год обучения

№	Название разделов	Количество часов		
		все	теория	практика
1.	Вводное занятие	3	2	1
2.	Холодные блюда и закуски.	3	1	2
3.	Заготовка продуктов впрок	5	1	4
4.	Приготовление национальных блюд	7	1	6
5.	Блюда из мяса	6	-	6
6.	Первые блюда	8	1	7
7.	Овощные блюда и гарниры	8	1	7
8.	Изделия из яиц и творога	8	1	7
9.	Приготовление горячих напитков	2	-	2
10.	Изделия из теста	20	2	18
11.	Способы обработки пищевых продуктов	8	2	6
	Всего:	78	12	66

Раздел 3.2: Календарно-тематический план
Второй год обучения

№ п/п	Название раздела, тема урока	Кол-во часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
I. Вводное занятие (3 занятия)			
1.	Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены.	1	Осознавать значение питания для жизнедеятельности организма.
2.	Сервировка стола.	1	Выполнять инструкции по безопасности труда, санитарии и гигиене.
3.	Техника безопасности при работе с режущими, колющими предметами и бытовыми электроприборами.	1	<p>Рационально размещать инструменты на рабочих местах.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах, ожогах и других травмах.</p> <p><i>В.Р. Установление доверительных отношений между учителем и его учениками, способствующих позитивному восприятию учащимися требований и просьб учителя,</i></p>

			<i>привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности.</i>
II. Холодные блюда и закуски (3 занятия)			
4.	Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.	1	Составлять схемы приготовления различных блюд. Правильная нарезка колбасы, твердого сыра. Готовить закуски. Оформлять и украшать закуски. Приготовить витаминный салат. Оформлять и украшать блюда. <i>В.Р. Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.</i>
5.	Правильная нарезка продуктов. Оформление и украшение закуски.	1	
6.	Приготовление витаминного салата	1	
III. Заготовка продуктов впрок (5 занятий)			
7.	Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов.	1	Знать способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов, способы консервирования, условия сохранения скоропортящихся продуктов. Заготовить продукты впрок. <i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных</i>
8.	Консервирование овощей, фруктов и ягод.	1	
9.	Квашение из капусты.	1	
10.	Заморозка овощей и трав. Заморозка ягод.	1	
11.	Овощной салат на зиму.	1	

			<i>отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i>
IV. Приготовление национальных блюд (7 занятий)			
12.	Суп "Харчо"	1	Составлять схему приготовления различных блюд. Читать и составлять рецепты. Выполнять санитарно-гигиенические требования во время приготовления блюд. <i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i>
13.	"Азу по-татарски" из говядины.	1	
14.	Немецкая кухня "Штрудель"	1	
15.	Русская кухня «Щи»	1	
16.	Мясной пирог «Кулебяка»	1	
17.	Рассольник «Ленинградский»	1	
18.	Составление технологических карт, расчёт продуктов	1	
V. Блюда из мяса (6 занятий)			
19.	Виды мясных продуктов, питательная ценность, хранение и обработка мяса.	1	Приготовить котлеты. Запекать мясо в духовке. <i>В.Р. Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.</i>
20.	Виды из полуфабрикатов из рубленого мяса.	1	
21.	Изготовление котлет.	1	
22.	Запекание мяса в духовке.	1	
23.	Приготовление супа с мясом.	1	
24.	Отбивные из куриной грудки.	1	
VI. Первые блюда (8 занятий)			
25.	Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления.	1	Приготовить супы из свежих овощей. Приготовить первые блюда. <i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые</i>
26.	Приготовление супа из свежих овощей.	1	
27.	Приготовление борща.	1	

28.	Приготовление солянки.	1	<i>помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i>
29.	Приготовление супа с лапшой	1	
30.	Суп - пюре	1	
31.	Суп с фрикадельками	1	
32.	Составление технологических карт, расчёт продуктов	1	
VII. Овощные блюда и гарниры (8 занятий)			
33.	Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.	1	<i>Приготовить картофельное пюре и морковку в молочном соусе. Приготовить гарниры. В.Р. Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.</i>
34.	Приготовление картофельного пюре.	1	
35.	Приготовление жареной картошки.	1	
36.	Ленивые голубцы	1	
37.	Зразы мясные с сыром	1	
38.	Овощное рагу	1	
39.	Приготовление гарнира.	1	
40.	Составление технологических карт, расчёт продуктов	1	
VIII. Изделия из яиц и творога (8 занятий)			
41.	Значения молочных блюд. Молочная каша	1	<i>Приготовить сырники, вареники и запеканки. Приготовить блюда из яиц (яичницы, омлеты, яйца отварные). В.Р. Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.</i>
42.	Изделия из творога. Приготовление сырников.	1	
43.	Творожная запеканка.	1	
44.	Творожные пончики.	1	
45.	Творожный пирог.	1	
46.	Творожные рогалики.	1	
47.	Приготовление вареников.	1	
48.	Составление технологических карт, расчёт продуктов.	1	
IX. Приготовление горячих напитков (2 занятия)			
49.	Приготовление зеленого чая.	1	<i>Приготовить морс из клюквы, кисель, зеленый</i>
50.	Приготовление морса из клюквы.	1	

			чай, фруктовый чай, компот и т.д. <i>В.Р. Включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию детей к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока.</i>
Х. Изделия из теста (20 занятий)			
51.	Виды теста.	1	Знать рецептуру и технологию приготовления теста с различными видами разрыхлителей, влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Определять доброкачественность муки. Приготовить различные изделия из теста. Украшать кондитерские изделия. <i>В.Р. Организация шефства мотивированных и эрудированных учащихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего школьникам социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.</i>
52.	Приготовление бисквита.	1	
53.	Приготовление песочного теста.	1	
54.	Приготовление песочного печенья.	1	
55.	Приготовление изделия из слоеного теста.	1	
56.	Приготовление слоек.	1	
57.	Слоеные пирожки	1	
58.	Конвертики из слоеного теста с колбасой и сыром	1	
59.	Слоеное пирожное «Наполеон»	1	
60.	Слойки с яблоками и корицей	1	
61.	Круассаны из готового слоеного теста	1	
62.	Рулеты из слоеного теста с творогом и изюмом	1	
63.	Сосиски в слоеном тесте	1	
64.	Приготовление изделия из сдобного теста.	1	
65.	Булочки из сдобного теста	1	
66.	Сдобное дрожжевое тесто	1	
67.	Сырный пирог из сдобного теста	1	
68.	Воздушная французская булка бриошь в косе из пяти жгутов	1	
69.	Приготовление изделия из дрожжевого теста.	1	
70.	Составление технологических карт, расчёт продуктов	1	
XI. Способы обработки пищевых продуктов (8 занятий)			
71.	Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.	1	Приготовить мороженое. Оформлять рецепты. <i>В.Р. Побуждение школьников соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и</i>
72.	Приготовление мороженого.	1	
73.	Приготовление крема для бисквита.	1	
74.	Приготовление заварного крема.	1	
75.	Приготовление крема из творожного сыра.	1	
76.	Приготовление желе.	1	

77.	Приготовление мусса.	1	<i>сверстниками (школьниками), принципы учебной дисциплины и самоорганизации.</i>
78.	Закрепление пройденного. Оформление рецептов.	1	

Раздел 4.2: Содержание Программы

Второй год обучения

- I. Теория: Вводное занятие.** Цели и задачи программы. Значение питания для жизнедеятельности организма. Правила безопасности труда, санитарии и гигиены. Современная бытовая техника для приготовления пищи в домашних условиях.
- Практика:** Изучение инструкций по безопасности труда, санитарии и гигиене. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Оказание первой медицинской помощи при порезах, ожогах и других травмах. Соблюдение техники безопасности при работе.
- II. Теория: Холодные блюда и закуски.** Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей.
- Практика:** Составление схем приготовления различных блюд. Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски. Оформление и украшение закуски. Приготовление витаминного салата. Оформление и украшение блюд.
- III. Теория: Заготовка продуктов впрок.** Витамины, их классификация, содержание в продуктах питания. Особенности приготовления пищи для сохранения витаминов. Заболевания, связанные с недостатком витаминов в пище. Консервирование овощей, фруктов и ягод.
- Практика:** Квашение капусты. Способы и последовательность консервирования овощей, фруктов, ягод (квашение, соление, пастеризация). Способы и последовательность консервирования овощей, фруктов, ягод (квашение, соление, пастеризация). Консервирование.
- IV. Теория: Блюда из мяса.** Виды мясных продуктов, питательная ценность, хранение и обработка мяса. Виды из полуфабрикатов из рубленого мяса.
- Практика:** Изготовление котлет. Запекание мяса в духовке.
- V. Теория: Первые блюда.** Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров (овощных, крупяных, фруктовых) для приготовления супов.
- Практика:** Приготовление супа из свежих овощей. Приготовление первых блюд: овощной суп, борщ, солянка.
- VI. Теория: Овощные блюда и гарниры.** Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества.
- Практика:** Приготовление картофельного пюре и моркови в молочном соусе, жареной картошки. Приготовление гарниров.

- VII. Теория: Изделия из яиц и творога.** Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц и творога.
Практика: Приготовление сырников, вареников ленивых и запеканок.
- VIII. Теория: Приготовление горячих напитков.** Значение и вкусовые качества горячих напитков. Технология приготовления горячих напитков.
Практика: Приготовление морса из клюквы, зеленого чая, фруктового чая, компота и т.д.
- IX. Теория: Изделия из теста.** Откуда к нам пришло тесто. История, виды теста (бисквитное, песочное, слоеное, дрожжевое, сдобное, заварное), технология приготовления.
Практика: Определение доброкачественности муки. Приготовление различных изделий из теста. Украшение кондитерских изделий.
- X. Теория: Способы обработки пищевых продуктов.** Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле.
Практика: Приготовление третьих блюд. Сервировка стола.

Методическое обеспечение образовательного процесса:

1. Примерной адаптированной основной общеобразовательной программы образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (Вариант 1);
2. «Программы для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ. «Культура быта» 2014г. М., издательство «Просвещение»
3. Аксакова О.В. Блюда из свинины. Слово, 2011.
4. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
5. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
6. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
7. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
8. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
9. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А.
10. Александровой/ - М., 2003.
11. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
12. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
13. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
14. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для
15. учреждения дополнительного образования. – М., 2004
16. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
17. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.
18. Программа кружка "Кулинария". Из сборника Министерства просвещения СССР "Программы для внешкольных учреждений и общеобразовательных школ. Культура быта" 1986 год. М., издательство "Просвещение".
19. Кулинария. Ермакова В.И.; М.; «Просвещение»; 1993

