

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Астраханской области
«Школа-интернат №1 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

Протокол от 30.08.23 № 1

«УТВЕРЖДАЮ»

Приказ от 31.08.23 № 121

Директор В.Ю.Митячкин



**Рабочая программа кулинарного кружка
«Вкусные истории»**

Срок реализации: – 1 год

Подготовил:
Чернышева А.М.

г. Астрахань
2023

Пояснительная записка

Рабочая программа кулинарного кружка «Вкусные истории» направлена на получение обучающимися с ОВЗ, новых теоретических знаний и практических умений. Дети с ограниченными возможностями здоровья с трудом обучаются умению 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.

Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и видеть результат своей творческой деятельности. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки.

Основными целями и задачами программы является получение детьми дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и возможно сделать первый шаг к выбранной профессии.

Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на обучающихся в возрасте 13-17 лет. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Кружок «Вкусные истории», опираясь на знания и умения, полученные на уроках СБО, способствует расширению и углублению этих знаний и навыков, воспитанию творческого подхода к своей работе и самостоятельности.

Срок реализации дополнительной образовательной программы - 1 год.

Занятия проводятся 2 раза в неделю, по 4ч.

Основные формы и методы обучения:

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

На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности: индивидуальная (воспитанникам дается самостоятельные задания с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы по выполнению определенной работы);

Обязательным условием занятий кружка – соблюдение санитарно-гигиенических правил. Одно из главных правил гигиены при кулинарных работах – наличие спецодежды: фартуков, косынок или колпаков, сменной обуви. Следующим обязательным условием является соблюдение техники

безопасности: безопасные приемы работы с нагревательными приборами, кулинарным оборудованием и инструментами.

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

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Цель программы: социальная адаптация детей с ОВЗ и интеграция их в общество. Подготовка детей к самостоятельной жизни, формирование у обучающихся навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи.

Задачи:

- формировать и развивать творческие способности обучающихся в кулинарии;
- формировать культуру общения;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать эстетический вкус обучающихся;
- расширять знания обучающихся в кулинарии.
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям национальной кухни.

Дидактическое обеспечение:

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

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.

Содержание рабочей программы

Дата	Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
5.09	Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	4
6.09	История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	4
12.09 13.09	Песочное печенье с фруктовой начинкой	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление песочного теста, выпечка песочного печенья с фруктовой начинкой	8
19.09 20.09	Песочное печенье с творогом	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление песочного теста, выпечка песочного печенья с творогом	8

26.09 27.09	Различные мучные блюда «Блины на кефире»	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления жидкого теста на кефире. Практика: выпечка блинов	8
03.10 04.10	Различные мучные блюда «Блины на дрожжах»	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления дрожжевого теста. Практика: выпечка блинов,	8
10.10 11.10	Секреты вкусной выпечки. «Московская плюшка»	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: пригото- вление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	8
17.10 18.10	Секреты вкусной выпечки. Булочки «Синнабон» с творогом	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: пригото- вление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	8
24.10 25.10	Секреты вкусной выпечки. Булочки «Синнабон» с корицей и сахаром	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: пригото- вление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	8

14.11 15.11	Секреты вкусной выпечки. Булочки повидлом	с	Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: пригото влен ие сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	8
21.11 22.11	Сладкий дрожжевой пирог фруктовой начинкой	с	Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие сдобного дрожжевого теста, начинки из фруктов для сладкого пирога	8
28.11 29.11	Сладкий дрожжевой пирог творогом	с	Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие сдобного дрожжевого теста, начинки творога для сладкого пирога	8
5.12 6.12	Капустный пирог		Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие сдобного дрожжевого пирога	8
12.12 13.12	Пирожки картофельным пюре	с	Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие пирожков в духовке	8
19.12 20.12	Пирожки капустой	с	Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие пирожков в духовке	8
26.12 27.12	Пончики		Инструктаж. Практическо е занятие. Дегустация	Практика: пригото влен ие жаренных пончиков	8
09.01	Классический кекс с изюмом		Инструктаж. Практическо	Практика: пригото влен ие кекса	8

10.01		е занятие. Дегустация		
16.01 17.01	Бисквит	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление классического бисквита со сметанным кремом	8
23.01 24.01	Шоколадный бисквит	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: приготовление классического шоколадного бисквита со сметанным кремом	8
30.01 31.01	Шоколадный торт на сковороде	Инструктаж. Практическое занятие. Дегустация	Практика: торта на сковороде со сметанным кремом	8
6.02 7.02	История русской кухни.	Инструктаж. Презентация . Практическое занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Приготовление каравая	8
13.02 14.02	История русской кухни.	Инструктаж. Презентация . Практическое занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Приготовление кулича	8
20.02 21.02	История казахской кухни	Инструктаж. Презентация . Практическое	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения	8

		е занятие. Дегустация	о национальной казахской кухне. Практика: Приготовле ние кайнаров	
27.02 28.02	История татарской кухни	Инструктаж. Презентация . Практическо е занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной татарской кухне. Практика: Приготовле ние треугольников с картошкой и курицей	8
5.03 6.03	История кавказской кухни	Инструктаж. Презентация . Практическо е занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной кавказской кухне. Практика: Приготовле ние осетинских пирогов с картошкой.	8
12.03 13.03	Дрожжевое тесто	Что такое дрожжевое тесто, технология приготовлен ия.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления дрожжевого теста.	8
19.03 20.03	Дрожжевое тесто	Что такое дрожжевое тесто, технология приготовлен ия.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления дрожжевого теста.	8

2.04 3.04	Дрожжевое тесто	Что такое дрожжевое тесто, технология приготовления.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления дрожжевого теста.	8
9.04 10.04	Песочное тесто	Технология приготовления песочного теста.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления песочного теста.	8
16.04 17.04	Песочное тесто	Технология приготовления песочного теста.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления песочного теста.	8
23.04 24.04	Песочное тесто	Технология приготовления песочного теста.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления песочного теста.	8
7.05 8.05	Слоенное тесто	Технология приготовления слоенного теста.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления слоеного теста.	8
14.05 15.05	Слоенное тесто	Технология приготовления слоенного теста.	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления слоеного теста.	8

21.05 22.05	Итоговое занятие		Теория: закрепление пройденного, оформление рецептов. Практика: заключительное чаепитие.	8
----------------	---------------------	--	---	---

Литература

2. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2011.
3. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
4. Зима О.И. Кулинарные рецепты на каждый день. – М.: Ринол классик, 2001.
5. Зима Д.Д. Такие разные салаты. – М.: Ринол классик, 2012
6. Иванова В.А. Детская поваренная книга. – М., 2000.
7. Обсуждаем проблему воспитания. / Под ред. Е.Н. Степанова, Н.А. Александровой/ - М., 2003.
8. Киреевский И.Р. Капустная семейка. Слово, 2013.
9. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2000.
10. Левина М. Сервировка праздничного стола. – М., 2012.
11. Новые санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для учреждения дополнительного образования. – М., 2004
12. Руфанова Е. Италия. Кухни народов мира. Слог, 2011.
13. Радина Т. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецептов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 77149040033756655705267332764720921695141568846

Владелец Лень Марина Алексеевна

Действителен с 13.03.2024 по 13.03.2025