

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

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол от 1 № 18.09.24

Приказ
Директор

УТВЕРЖДАЮ
18.09.24 № 225
М.А. Лень



АДАПТИРОВАННАЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

СТУДИЯ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА

«Вкусные истории»

Срок реализации: 1 год
Возраст учащихся: 12-17 лет
Направленность: социально-гуманитарная
Уровень: базовый

Разработчик:
Педагог дополнительного образования
А.М. Чернышева

г. Астрахань
2024

1. Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Студия кулинарного мастерства «Вкусные истории»» (далее программа) имеет социально-гуманитарную направленность и разработана для детей от 13 до 18 лет. Программа направлена на формирование и развитие теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся. Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

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

- Федеральный закон Российской Федерации от 14.07. 2022 № 295-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации».

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р).

- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разно уровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242).

2. Направленность программы: социально-гуманитарная.

В системе воспитания школьников важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения. Немаловажную роль в сохранении и укреплении здоровья школьников играет полноценное своевременное питание. К сожалению, навыки здорового питания вырабатываются не у всех детей. В связи с большой занятостью родителей, дети сталкиваются с трудностями в организации своего питания.

Данный курс позволит им частично преодолеть трудности в организации своего питания. Кроме того, программа даёт дополнительные знания и навыки, позволяющие детям, внимательнее относиться к выбору продуктов питания, правильно и красиво оформлять приём пищи, чувствовать себя за столом раскованно и уверенно.

Данная программа позволит расширить и углубить знания по кулинарии, способствовать профориентации школьников.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища – залог здоровья организма. Занятия по программе способствуют организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием. Содержание программы не представляет собой перечень специальных тем по изучению основ кулинарии, его воспитательный блок органично включен в процесс обучения.

3. Уровень освоения программы: базовый.

4. Актуальность образовательной программы

Кулинария – искусство приготовления пищи. Зачем нужна пища, знает каждый, о «хлебе насущном» человек думает в течение всей своей жизни, каким бы трудом он ни занимался. Еда – топливо, на котором работает организм, и знать об этом топливе, уметь грамотно его использовать должен любой человек. Великие тайны кулинарии откроются перед теми, кто захочет научиться готовить по всем правилам, превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу. Умение хорошо, то есть правильно, вкусно, быстро и экономно готовить является одним из условий счастливой, спокойной жизни. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Педагогическая целесообразность образовательной Программы направлена на

оказание дополнительной помощи учащимся в предпрофессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании детей, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость учащихся.

Практическая значимость: занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У детей формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

Новизна образовательной Программы является в потребности общества в содержательном досуге школьников, в творческом самовыражении, подготовке их к самостоятельной жизни. отличительные особенности программы в то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, т развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. У учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Отличительной особенностью программы является ее ориентация на целесообразное сочетание теоретической и практической составляющей. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме освоения и развития практических навыков, воспитанникам предлагается интересный информационный материал по рецептуре различных блюд, что способствует расширению кругозора детей; облегчает их дальнейшую социализацию, благодаря формированию базовых навыков самообслуживания (приготовления пищи). Эти навыки дают ребенку возможность проявить самостоятельность в решении мелких бытовых задач (выбор блюда для приготовления, определение набора продуктов, планирование действий).

Цель программы - формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи посредством освоения технологии приготовления различных блюд, подготовка обучающихся к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Задачи программы

Обучающие:

1. Обучить технологии приготовления различных блюд.
2. Познакомить детей со способами обработки продуктов, организацией труда при приготовлении пищи.
3. Обогащать словарный запас детей.
4. Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке продуктов.
5. Приобщить к разнообразным видам хозяйственно - бытовой деятельности.
6. Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

Развивающие:

1. Расширять знания учащихся в области кулинарии, этикета.
2. Развивать ряд специальных умений и навыков (обработка продуктов, особенности хранения и приготовления).
3. Способствовать развитию навыков самостоятельной и совместной деятельности.
4. Развивать способность планировать, прогнозировать предстоящую деятельность.

Воспитательные:

1. Способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил столового (гастрономического) этикета.

2. Способствовать формированию устойчивой привычки к соблюдению правил гигиены и санитарии при приготовлении пищи, правил безопасной организации труда.
3. Способствовать воспитанию мотивации к здоровому образу жизни, правильному питанию.
4. Способствовать воспитанию аккуратности, дисциплинированности, трудолюбия. уважительного отношения между членами коллектива в совместной деятельности.

5. Психолого-педагогическая характеристика обучающихся

Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного (разлитого) органического поражения центральной нервной системы (ЦНС). Недоразвитие познавательной, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) проявляется не только в качественных и количественных отклонениях от нормы, но и в глубоком своеобразии их социализации. Исходя из этого, на занятиях, используя все возможности обучающихся, стараемся развивать у них жизненно необходимые навыки, которые способствуют самостоятельно себя обслуживать, выполнять в быту и на производстве несложные трудовые операции. Учась готовить, у детей развиваются кулинарные навыки, а также логика, память, внимание, ориентирование во времени.

6. Особенности организации образовательного процесса. Программа рассчитана на обучение детей с умственной отсталостью в малых группах до 5 человек, что позволяет индивидуализировать обучение, исключить травматизм при обучении и использовании сложной бытовой техники, электроприборов. Обучение приготовлению простых блюд (бутербродов, салатов, несложных гарниров, выпечки) проводится в условиях, приближенных к домашней кухне, где имеются все необходимые электроприборы, оборудование, посуда и инвентарь.

7. Формы обучения по образовательной программе – очная.

Обучение в основном проводится в очной форме, в форме групповых занятий (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема) и индивидуальных занятий.

8. Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий

Образовательная деятельность, организованная в рамках Программы, осуществляется 2 раза в неделю по 3 часа с двумя 10 - минутными перерывами. Длительность занятий определяется спецификой работы - приготовлением пищи. Трехчасовые занятия не утомляют учащихся, так как в течение этого времени виды работ меняются. Занятия включают теоретическую и практическую направленность в соотношении 1/3 занятия- теория и 2/3 занятия - практика. Занятия проводятся в учебном помещении, оборудованном в соответствии с установленными нормами требованиями к кабинету. Наполняемость групп - не более 5 чел

9. Объем и срок освоения образовательной программы - 1 год.

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения, необходимых для освоения программы составляет в I группе - 118ч, во II группе -102ч, в III группе - 66 ч. Количество часов проводится исходя из индивидуальных особенностей детей.

10. Основные методы обучения.

- комбинированные занятия;
- практические занятия;

11. Планируемые результаты.

1. Предметные:

- Будет знать правила личной гигиены при приготовлении пищи: правильно мыть руки, надевать специальную одежду, убирать волосы.

- Будет уметь пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.
- Будет иметь представление о правильной и полезной пище, правилах хранения, переработки и способах приготовления разных продуктов.

2. Личностные:

- Будет соблюдать правила и нормы культуры поведения и общения общественных местах.
- Будет воспитано уважение к нормам коллективной жизни.
- Будет сохранять позитивное эмоциональное состояние в ходе занятия.
- Будет адекватно оценить результаты своей деятельности.

3. Метапредметные.

- Будет сформирована готовность к самостоятельному планированию, умение рассказать об этапах планируемой деятельности.
- Будет сформирована готовность к осуществлению совместной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками.

12. Механизм оценивания образовательных результатов.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности.

Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи.

13. Формы подведения итогов реализации программы

Входной контроль: проверка знаний учащихся на начальном.

Итоговый контроль: проверка знаний, умений, навыков этапе освоения проводится в начале реализации Программы в форме опроса.

Текущий контроль: отслеживание активности обучающихся. В ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.

14. Организационно-педагогические условия реализации программы

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в мастерский урока

технологии (Труд) по профилю «Поварское дело».

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору, между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению учащиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Методическое обеспечение программы

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий.

Материально-технические условия реализации Программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- оборудование, инвентарь и инструменты.

Оборудование и технологическое оснащение:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- инвентарь и кухонная посуда: ситейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли;
- столовая посуда и приборы.

15. Содержание учебного (тематического) плана обучения

Введение в мир кулинарного искусства

Теория: Правила поведения. План и задачи кружка. Заполнение анкет. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием

Практика: игра «Знакомство»

Салаты

Практика: приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», из моркови, «Красной шапочки», «Сырный», «Сытный», «Королевский», «Крабовый», Слоеный, «Весенний»,

Бутерброды и несладкая выпечка

Практика: приготовление бутербродов «Божья коровка», горячих бутербродов, ленивого хачапури, домашней пиццы.

Сладкая выпечка и десерты

Теория: десерт, виды десертов, технология приготовления десертов, продукты, инвентарь и оборудование для десертов.

Практика: приготовление гренков сладких, «Рафаэлло» из творога, простых творожных кексов, пирожного «Картошка», булочек, оладий, шоколадных маффинов, бананового печенья, кокосового печенья.

Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста

Теория: слоеное тесто, технология приготовления, продукты, использование слоеного теста в кулинарии.

Практика: Слойка с сыром, слойка с джемом, слойка с яблоком

Дрожжевое тесто. Технология приготовления

Теория: технология приготовления, продукты, этапы работы с тестом, виды выпечки.

Практика: мелкоштучная выпечка, булочка «Московская», булочка с повидлом, булочка «Гребешок», ватрушки с повидлом, ватрушки с творогом, батон, батон с зеленью и чесноком. Подведение итогов

16. Учебный план обучения

№	Название раздела, темы	Количество часов		
		всего	теория	практика
1.	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	8	4	4
2.	Салат. Виды салатов. История возникновения	20	8	12
3.	Горячая выпечка	12	4	8
4.	Десерт. Виды десертов	14	4	10
5.	Печенье. Виды печенья	22	16	8
6.	Блины. Виды блинов. История возникновения	10	2	8
7	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	8	2	6
8	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	20	6	14
9	Подведение итогов	4	2	2
	всего	118	48	72

Календарно-тематический план

п/п	Названия тем	Дата проведения		
		I группа (по 2 занятия в день)	II группа	III группа
1.	Вводное занятие	2.09	3.09 3.09	5.09 5.09
2.	Вводное занятие. Инвентарь.	4.09	6.09	12.09 12.09
3.	Кухня. Оборудование кухни	9.09	10.09 10.09	19.09 19.09
4	Правила техники и безопасности и санитарно-гигиенические требования	11.09	13.09	26.09 26.09
1.	Салат. Виды салатов. История возникновения	16.09	17.09 17.09	3.10 3.10
2.	Салат «Фруктовая радость»	18.09	20.09	10.10 10.10
3.	Салат «Осенний»	23.09	24.09 24.09	17.10 17.10
4.	Салат из моркови	25.09	27.09	24.10 24.10
5	Салат «Красной Шапочки»	30.09	1.10 1.10	7.11 7.11
6.	Салат «Сырный»	2.10	4.10	14.11 14.11
7.	Салат «Сытный»	7.10	8.10 8.10	21.11 21.11
8.	Салат «Королевский»	9.10	11.10	28.11 28.11
9	Салат «Крабовый»	14.10	15.10 15.10	5.12 5.12

10	Слоеный салат	16.10	18.10	12.12 12.12
1	Горячая выпечка	21.10	22.10 22.10	19.12 19.12
2	Горячие бутерброды	23.10	25.10 5.11	26.12 26.12
3	Гренки сладкие	6.11	5.11 8.11	16.01 16.01
4	Домашняя пицца	11.11	12.11 12.11	23.01 23.01
5	Блюда из тонкого лаваша	13.11	15.11 19.11	30.01 30.01
1	Десерт. Виды десертов	18.11	19.11 22.11	6.02 6.02
2	Пирожное «Картошка»	20.11	26.11 26.11	13.02 13.02
3	«Рафаэлло» из творога	25.11	29.11 3.12	20.02 20.02
4	Простые творожные кексы	27.11	3.12 6.12	27.02 27.02
5	Шоколадный кекс	2.12	10.12 10.12	6.03 6.03
6	Пирог «Шарлотка»	4.12	13.12 17.12	13.03 13.03
7	Десерт без выпечки в стакане	9.12	17.12 20.12	20.03 20.03
8	Печенье. Виды печенья	11.12	24.12 24.12	3.04 3.04
9	Песочное тесто	16.12	27.12 14.01	10.04 10.04

10	Песочное печенье	18.12	14.01 17.01	17.04 17.04
11	Песочное печенье с джемом	23.12	21.01 21.01	24.04 24.04
12	Песочное печенье с творогом	25.12	24.01 28.01	15.05 15.05
13	Банановое печенье	13.01	28.01 31.01	22.05 22.05
14	Кокосовое печенье	15.01	4.02 4.02	29.05 29.05
15	Печенье «Ушки»	20.01	7.02 11.02	
16	Печенье «Домашнее»	22.01	11.02 14.02	
17	Печенье «Овсяное»	27.01	18.02 18.02	
18	Постное печенье	29.01	21.02 25.02	
1	Блины. Виды блинов. История возникновения	3.02	25.02 28.02	
2	Блины на молоке	5.02	4.03 4.04	
3	Блины на кефире	10.02	7.03 11.03	
4	Блины с начинкой	12.02	11.03 14.03	
5	Оладьи	17.02	14.03 18.03	
1	Слоеное тесто. Выпечка из слоеного теста	19.02	21.03 21.03	
2	Слойка с сыром	24.02	1.04 4.04	

3	Слойка с джемом	26.02	4.04 8.04	
4	Слойка с яблоком	3.03	11.04 11.04	
1	Дрожжевое тесто. Технология приготовления	5.03	15.04 18.04	
2	Технология приготовления дрожже- вого теста	10.03	18.04 22.04 25.04	
3	Виды выпечки из дрожже- вого теста.	12.03	25.04 29.04 6.05	
4	Мелкоштучная выпечка	17.03	13.05 13.05	
5	Булочка «Московская»	19.03 2.04	16.05 20.05	
6	Булочка с повидлом	7.04 9.04	20.05 23.05	
7	Булочка «Гребешок»	14.04 16.04	27.05 27.05	
8	Ватрушки с повидлом	21.04 23.04	30.05	
9	Ватрушки с творогом	28.04 30.04		
10	Батон	5.05 7.05		
11	Батон	12.05 14.05		
12	Батон с зеленью и чесно- ком	19.05 21.05		
13	Подведение итогов	26.05 28.05		
	Всего:	118ч	102ч	66 ч

17. Список литературы, используемой при написании программы

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар, кондитер». – Москва: АCADEMIA, 2021.
2. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АCADEMIA, 2022.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023.
5. Драгилев А.И. Основы кондитерского производства. Учебник. Гриф УМО вузов РФ. – Москва: Лань, 2021.
6. Драгилев А.И. Сборник задач по расчету технологического оборудования кондитерского производства: моногр. / А.И. Драгилев, М.Д. Руб. – Москва: ИЛ, 2022.
7. Калачев М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий. – Москва: ДеЛи принт, 2023.
8. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2022.
9. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2022.
10. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: Академия, 2023.
11. Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2022.
12. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Москва: Пищевая промышленность, 2022.

Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2023).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2023)

