

Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Детский дом-интернат для умственно отсталых детей «Родник»
в с. Максимовка

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета и рекомендована к реализации
Протокол №3
от «25» августа 2023 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБУСО ДДИ
для УОД «Родник»
_____ Н.А.Кондратьева
Приказ №180-ОД
от «25» августа 2023 г.

**АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО - ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ
«Учимся готовить»**

Возраст обучающихся: 13–17 лет

Срок реализации: 1 год (72 часа)

Уровень освоения - стартовый

Составитель программы:

Золина Татьяна Александровна,
инструктор по труду

Ульяновская область, с. Максимовка

2023 год

Оглавление

Информационная карта программы	3
Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик адаптированной дополнительной общеразвивающей программы»	5
1.1. Пояснительная записка.	5
1.2. Методические условия реализации программы.	Error! Bookmark not defined.
1.3. Цель и задачи программы. Планируемые результаты	Error! Bookmark not defined.
1.4. Содержание Программы «Учимся готовить»	16
Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы»	28
2.1. Календарный план-график.....	28
2.2. Условия реализации программы с учетом особых образовательных потребностей обучающихся..	33
2.3. Формы аттестации.	Error! Bookmark not defined.
2.4. Оценочные материалы.	Error! Bookmark not defined.
2.5. Методические материалы:	38
2.6. Воспитательная работа	38
2. 7. Литература	40
Определения и сокращения	

Информационная карта программы

1. Ведущая организация	Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Детский дом-интернат для умственно отсталых детей «Родник» в с. Максимовка
2. Полное название программы	Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Учимся готовить»
3. Сведения о разработчике: Фамилия, имя, отчество, контакты.	Золина Татьяна Александровна, инструктор по труду e-mail: tatiana.zolina2010@yandex.ru
4. Сведения о программе:	
4.1.Нормативная база	<ul style="list-style-type: none">– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2, ст. 15, ст.16, ст.17, ст.75, ст. 79);– Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. №678-р;– Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022г. № 629 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам”– Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ № 09-3242 от 18.11.2015 года;– СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи; <u>Адаптированные программы:</u><ul style="list-style-type: none">• Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных

	<p>общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей инвалидов, с учетом их образовательных потребностей (письмо от 29.03.2016 № ВК-641/09)</p> <p><u>Локальные акты ОО</u></p> <p>Устав учреждения</p> <p>Лицензии на осуществление образовательной деятельности № 2808 от 19.02.2016</p> <p>дополнительное образование</p>
4.2. Область применения	Дополнительное образование
4.3. Направленность	Социально-гуманитарная
4.5. Характер программы	Адаптированная, дополнительная, общеобразовательная.
4.6. Особые образовательные потребности	Особые образовательные потребности детей с умственной отсталостью, нарушением опорно-двигательного аппарата в соответствии с рекомендациями ПМПК, ИПРА.
Возраст обучающихся по программе	С 13 лет до 17 включительно.
Продолжительность обучения, условия пролонгации	1 год. При необходимости, по результатам диагностики, рекомендациям педагога-психолога, решению педагогического совета образовательной организации, предоставляется возможность пройти обучение по данной программе повторно.
Применение дистанционного и /или электронного обучения	Дистанционная форма обучения не предусмотрена, т.к. дети проживают в круглосуточном стационаре.

Раздел № 1 «Комплекс основных характеристик адаптированной дополнительной общеобразовательной программы».

1.1. Пояснительная записка.

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Учимся готовить» (далее Программа) социально-гуманитарной направленности по форме организации содержания и процесса педагогической деятельности предназначена для детей с легкой и умеренной умственной отсталостью и нарушением опорно-двигательного аппарата от 13 до 17 лет, учитывает особенности психофизического развития и индивидуальные возможности детей - инвалидов. Программа направлена на овладение начальными знаниями и практическими умениями в области кулинарии.

Дети находятся в круглосуточном стационаре и присутствие родителей (законных представителей) не предусматривается.

Программа разработана на основании следующих документов:

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 2, ст. 15, ст.16, ст.17, ст.75, ст. 79);
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. №678-р;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022г. № 629 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам”
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ № 09-3242 от 18.11.2015 года;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

Адаптированные программы:

•Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей инвалидов, с учетом их образовательных потребностей (письмо от 29.03.2016 № ВК-641/09)

Локальные акты ОО

Устав учреждения

Лицензии на осуществление образовательной деятельности № 2808 от 19.02.2016 Дополнительное образование.

Базовые специальные коррекционные программы:

1. Воспитание и обучение детей и подростков с тяжёлым и множественными нарушениями развития: программно-методические материалы / под ред. И.М. Бгажноковой. – М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2013. – 239 с.: ил. – (Коррекционная педагогика).
2. Программа профессионально-трудового обучения под редакцией В.В.Воронковой, Москва, ГИЦ «ВЛАДОС», 2015.
3. Социальная адаптация. Программа подготовки детей - сирот к самостоятельной жизни. Н.Новгород Нижегородский гуманитарный центр, 1998

ДОПОЛНИТЕЛЬНОСТЬ ПРОГРАММЫ

Дополнительность программы по отношению к программе общего образования «Домоводство» заключается в том, что при сходных задачах (обучение технологии приготовления различных блюд) используются коррекционные технологии и дидактические материалы, специально подобранные на освоения навыков, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства в условиях социального стационарного учреждения детьми с умственной отсталостью.

Актуальность

Актуальность и педагогическая целесообразность программы определяются:

- необходимостью решения проблемы социализации детей с умственной отсталостью и создания благоприятных условий для их самостоятельной деятельности, адаптации и успешной интеграции в современном обществе;
- обновлением содержания, поиском новых направлений, форм и методов преподавания в системе дополнительного образования.

Способность самим приготовить простейшие блюда вызывает повышенный интерес к занятиям в объединении и приносит удовлетворение результатами своего труда, побуждает к дальнейшим действиям.

Данная программа служит подготовкой детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) к самостоятельной жизни в социуме (преодолению бытовых трудностей связанных с организацией здорового и вкусного питания).

Новизна программы

- комплектование группы обучающихся с учетом психофизических и возрастных особенностей;
- планирование адаптировано для детей с легкой и умеренной умственной отсталостью с учетом ее реализации в условиях социального стационарного учреждения;
- обучение по данной программе может осуществляться индивидуально и в мини - группе, что позволяет приблизить дополнительное образование к индивидуальным физиологическим, психологическим и интеллектуальным особенностям каждого ребенка;
- организация и создание условий для развития творчества обучающихся, повышение уверенности в себе, в своих силах.

Отличительная особенность программы

- комплектование группы обучающихся с учетом психофизических и возрастных особенностей;
- планирование адаптировано для детей с легкой и умеренной умственной отсталостью с учетом ее реализации в условиях социального стационарного учреждения;
- обучение по данной программе может осуществляться индивидуально и в мини - группе, что позволяет приблизить дополнительное образование к индивидуальным физиологическим, психологическим и интеллектуальным особенностям каждого ребенка;
- применение **конвергентного подхода**, позволяющего выстраивать обучение, включающее в себя элементы нескольких направлений: математические представления, социально-познавательное (художественное слово, чтение, письмо), социально-бытовое, нравственно-патриотическое, этико-эстетическое. В программу включены коллективные практические занятия, развивающие коммуникативные навыки и способность работать в команде. Практические занятия помогают развивать у детей воображение, внимание, творческое мышление, умение свободно выражать свои чувства и настроения, работать в коллективе.

Инновационность программы:

Инновационность Программы заключается в том, что содержание предполагает:

развитие творческого потенциала каждого ребенка, для его самореализации через освоение основ кулинарного искусства и знаний о здоровом питании.

Профориентация.

Реализация программы позволит подростку познакомиться с начальными навыками поварского и кулинарного искусства, дает обучающимся представление при выборе профессии, грамотно подойти к специализации повара, повара – кондитера, кулинара, пекаря и т.д. Важная роль отводится формированию культуры труда: содержанию в порядке рабочего места, экономии материалов и времени, планированию работы, правильному обращению с инструментами, соблюдению правил безопасной работы.

Адресат программы:

Программа предназначена для детей от 13 до 17 лет детей-инвалидов, детей с умственной отсталостью различной степени выраженности: легкой, умеренной, детей с нарушением опорно-двигательного аппарата. Обучение проводится при наличии медицинского заключения об отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья заниматься данным видом деятельности и наличии условий: образовательный процесс происходит в условиях доступной среды. В процессе занятия проводится смена видов деятельности, соблюдаются перерывы, динамические паузы.

Каждая из вышеперечисленных категорий детей требует определенных условий реализации Программы, так как имеет свои специфические особенности.

Для детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата (НОДА) характерно своеобразное психическое развитие, обусловленное сочетанием раннего органического поражения головного мозга с различными двигательными, речевыми и сенсорными дефектами. При нарушениях функций опорно-двигательного аппарата нарушено формирование не только познавательной деятельности, но и эмоционально-волевой сферы и личности. Структура нарушений познавательной деятельности при нарушениях функций опорно-двигательного аппарата имеет ряд специфических особенностей, характерных для всех детей. К ним относятся:

- неравномерный, дисгармоничный характер нарушений отдельных психических функций;
- выраженность астенических проявлений – повышенная утомляемость, истощаемость всех психических процессов;
- сниженный запас знаний и представлений об окружающем мире.

Дети с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата не знают многих явлений окружающего предметного мира и социальной сферы, а чаще всего имеют представления лишь о том, что было в их практике. Это обусловлено следующими причинами: вынужденная изоляция, ограничение контактов ребенка со сверстниками и взрослыми людьми в связи с длительной обездвиженностью или трудностями передвижения. При нарушениях функций опорно-двигательного аппарата отмечается нарушение координированной деятельности различных анализаторных систем. Патология зрения, слуха, мышечно-суставного чувства существенно сказывается на восприятии в целом,

ограничивает объем информации, затрудняет интеллектуальную деятельность таких детей.

Для детей с легкой и умеренной умственной отсталостью характерны следующие основные черты:

- повышенная истощаемость и в результате нее низкая работоспособность; незрелость эмоций, воли, поведения;
- ограниченный запас общих сведений и представлений; бедный словарный запас, не сформированность навыков интеллектуальной деятельности.

Восприятие характеризуется замедленностью. В мышлении обнаруживаются трудности словесно-логических операций. У детей с легкой и умеренной умственной отсталостью страдают все виды памяти, отсутствует умение использовать вспомогательные средства для запоминания. Им необходим более длительный период для приема и переработки информации.

Однако, при условии подбора методов, адаптации содержания, создания адекватной среды, в том числе, коммуникативной, потенциал таких детей позволяет им осваивать материал Программы.

Объем и срок освоения программы.

Программа состоит из трех модулей.

Всего 96 часов в год.

Учебная нагрузка в неделю: 1 раз в неделю по 2 академических часа на 1 группу, но может быть изменена по усмотрению директора учреждения.

Срок освоения программы в течение всего учебного года, 48 недель

Первый модуль с 01 сентября 2023 г. по 31 декабря 2023 г.- 16 недель, 32 часа.

Второй модуль с 09 января 2024 г по 31 мая 2024 г.- 20 недель, 40 часов.

Третий модуль с 01.06.2024 г. по 31.08.2024 г. 12 недель, 24 часа.

Дополнительные выходные дни, связанные с государственными праздниками (в соответствии с частью первой [ст. 112](#) ТК РФ):

1, 2, 3, 4, 5, 6 и 8 января - Новогодние каникулы;

7 января - Рождество Христово;

23 февраля - День защитника Отечества;

8 марта - Международный женский день;

1 мая - Праздник Весны и Труда;

9 мая - День Победы;

12 июня - День России;

4 ноября - День народного единства.

Форма обучения – очная.

1.2. Методические условия реализации программы.

Особенности организации образовательного процесса.

Основная форма работы – учебное занятие (теоретическое, практическое). Обучение на занятиях проводится индивидуально и по группам. Для детей предусмотрены различные формы занятий, включающие элементы обучения и релаксации (ребенок имеет возможность отдохнуть, плавно переключиться на другой вид деятельности, чтобы не допустить потери внимания к предмету и вместе с тем подготовиться к более серьезной работе в последующем).

Обучение проводится при наличии медицинского заключения об отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья заниматься данным видом деятельности и наличии условий: образовательный процесс происходит в условиях доступной среды.

Занятия проводятся в кабинете домоводства, который отвечает требованиям санитарии и противопожарной безопасности, оснащен необходимым количеством оборудования и инструментов. В кабинете имеются опасные предметы, которые требуют правильного и умелого обращения. Поэтому здесь нужно строго соблюдать правила поведения. Учащиеся обязаны знать, строго и точно выполнять все инструкции по безопасности труда и санитарной гигиене. Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований.

Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака, а также сменной обуви. Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением учащимися правил гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Программа рассчитана, прежде всего, на подготовку детей к самостоятельной организации питания, степень сложности которого зависит от диагноза и индивидуальных способностей ребенка. Изготовление материального продукта (кулинарных изделий, блюд) рассматривается как сумма технологических действий, направленных на формирование эстетических и утилитарных функций, умений самообслуживания. Одним из основных методов, стимулирующих процесс обучения, является вовлечение обучающихся в активную сферу деятельности от механической обработки до готового кулинарного изделия и выполнение творческих проектов на выставках детского творчества. Также широко применяемыми методами при проведении занятий являются объяснение и рассказ. При объяснении теоретические сведения даются в момент ознакомления, актуализации с новым материалом по темам программы, перед выполнением практических работ, для последовательного проведения трудовых операций. Применяются наглядные пособия: плакаты, раздаточный материал, инструкционные карты, технологические карты, кулинарные книги, Интернет, мультимедиа. Рассказ

используется для изложения материала по темам, алгоритму приготовления блюд, по правилам хорошего тона, правилам поведения за столом, сервировке стола и т. д. К творческой деятельности можно отнести работу с кулинарными книгами, интернет ресурсами, по сбору информации по истории и приготовлению, оформлению блюд, сервировке стола, правил поведения за столом, этикет, правил хорошего тона.

Для успешной реализации программы необходимо:

- психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса (в виде консультаций педагога-психолога);
- сотрудничество с воспитателями, социальным педагогом;
- соответствующее материально-техническое обеспечение.

Основным принципом программы является принцип индивидуального подхода к ребенку, учет его возрастных, физических, эмоциональных особенностей, учет его интересов. Программа построена на принципах доступности, наглядности, последовательности, на принципе сотрудничества (сотрудничества ребенка с педагогом, сверстниками).

Основные методы обучения:

- наглядные (*показ иллюстраций, образцов, примеров*);
- словесные (объяснение, описание, поощрение, убеждение, использование стихов, загадок, пословиц и поговорок);
- практические (*самостоятельное и совместное с педагогом выполнение работы*)

Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности по соответствующим инструктажам

Структура занятия включает:

- Ритуал приветствия.
- Проверка готовности к занятию.
- Рефлексия прошлого занятия.
- Сообщение темы, задач занятия. Сообщение по теме занятия.
- Правила безопасной работы.
- Практическая работа.
- Рефлексия прошедшего занятия.
- Уборка кабинета, приведение в порядок спецодежды, мытье рук.
- Ритуал прощания.

Режим занятий:

Общее количество часов в год- 96 часов

Количество часов и занятий в неделю -2

Начало занятий 01 сентября 2023 г., окончание -31 августа 2024 г.

Продолжительность занятий и перерывов между ними соответствует санитарно – гигиеническим требованиям к организации образовательного процесса детей с ограниченными возможностями здоровья и не превышает временные нормы 30–45 минут.

Расписание занятий составляется с учетом режима дня учреждения, возрастных, психологических особенностей детей и установленных СанПиНом требований.

Принцип комплектования кружка.

Обучающиеся объединения «Учимся готовить» формируются из числа воспитанников детского дома-интерната «Родник» с учетом индивидуальных, возрастных и физических возможностей ребенка.

Состав группы до 10 человек, в зависимости от диагноза. Набор в объединение осуществляется на добровольной основе, с учетом интереса ребенка, его способности к безопасной работе с режущими инструментами; ножи, овощечистки, то есть степень развития моторики рук. Специальных знаний, умений и навыков, необходимых для обучения, не требуется – они формируются в процессе занятий. Допускается добор детей в объединение в течение учебного года. Для вновь набранных обучающихся подбираются задания, позволяющие быстрее приобрести необходимые навыки.

Уровень реализуемой программы – стартовый.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: социальная адаптация обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) посредством формирования прочных практических навыков самостоятельного приготовления пищи.

Задачи программы:

Образовательные:

- познакомить детей с историей кулинарии;
- познакомить со способами обработки продуктов;
- обучить технологии приготовления пищи из доступных продуктов;
- обогатить словарный запас детей на основе использования соответствующей терминологии;
- сформировать навыки работы с инструментами и техникой при приготовлении пищи;
- обучить приемам приготовления пищи с опорой на разные виды инструкций, технологических карт;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами при выполнении кулинарных работ, правилами техники безопасности.

Развивающие:

- развивать интерес к приготовлению пищи;
- развивать творческую активность к домашнему труду;
- развивать обоняние, осязание, ловкость, наблюдательность, память, находчивость, сообразительность.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- воспитывать самостоятельность при выполнении учебных заданий, поручений;
- прививать навыки трудовой культуры (организация и уборка рабочего места, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии).

Планируемые результаты

Планируемые результаты освоения Программы представлены в виде целевых ориентиров - характеристик возможных достижений ребенка, которые зависят от ряда факторов, в том числе: от характера, структуры и степени выраженности первичных нарушений; от наличия и степени выраженности вторичных нарушений: психофизических свойств ребенка с умственной отсталостью.

Предметные результаты:

В результате реализации программы «**Учимся готовить**» ребенок будет:

- знать из чего состоит еда;
- различать виды бутербродов;
- выполнять правила заваривания чая;
- уметь резать ножом продукты для бутербродов и салатов;
- выполнять правила сервировки чайного стола и подачи бутербродов;
- работать по технологической карте;
- знать назначение кухонных принадлежностей и посуды;
- выполнять простейшие правила пользования ножом, тостером, электрическим чайником, варочная панель;
- выполнять правила техники безопасности при пользовании бытовыми приборами;
- понимать и выполнять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюда и к использованию химических средств для ухода за посудой;
- использовать в повседневной жизни социально–бытовые умения и навыки, связанные с приготовлением еды;

Метапредметные результаты:

В результате реализации программы «Учимся готовить» у ребенка будут сформированы:

- умение слушать педагога, вступать с ним в диалог;
- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- умение излагать свою точку зрения, давать оценку результату деятельности (получилось/не получилось);

Личностные результаты:

В результате реализации программы «Учимся готовить» ребенок будет:

- понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- проявлять самостоятельность при выполнении учебных заданий, поручений;
- уметь сотрудничать со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях;
- уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности.

Степень реального развития этих характеристик и способности ребенка их проявлять к моменту перехода на следующий уровень образования могут существенно варьировать у разных детей в силу ограниченности здоровья, различий в условиях жизни и индивидуальных особенностей развития конкретного ребенка.

Детям предоставляется возможность пройти материал Программы повторно.

1.4. Содержание Программы «Учимся готовить».

1.4.1. Учебный план

№ занятия	Название раздела, темы	Количество учебных часов			Формы контроля
		всего	теория	практика	
Модуль 1.					
1	Введение в программу. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни	2	2		Педагогическое наблюдение. Входная диагностика
2	Обращение с кухонной посудой, инструментами и техникой.	2	1	1	Собеседование Педагогическое наблюдение.
3	Технология приготовления блюд	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение.
4	Фрукты	4	0,5	3,5	Педагогическое наблюдение. дегустиация
5	Напитки	4	1	3	Педагогическое наблюдение. дегустиация
6	Бутерброды	6	1,5	4,5	Педагогическое наблюдение. дегустиация
7	Супы	6	2	6	Педагогическое наблюдение. дегустиация
8	Блюда из яиц	6	1,5	3,5	Педагогическое наблюдение. дегустиация
Итого		32	10	22	
Модуль 2.					
9	Блюда из круп	6	2	4	Педагогическое наблюдение. дегустиация
10	Блюда из овощей	8	2	6	Педагогическое наблюдение. дегустиация
11	Макаронные изделия и блюда	8	2	6	Педагогическое

	из них				наблюдение. дегустация
12	Блюда из творога	4	1	3	Педагогическое наблюдение. дегустация
13	Блюда из полуфабрикатов	2	0,5	1,5	Педагогическое наблюдение. дегустация
14	Блюда из теста	10	2,5	7,5	Педагогическое наблюдение. дегустация
15	Итоговая диагностика	2	0	2	Педагогическое наблюдение Опрос Тестовые задания
	Итого	40	10	30	
Модуль 3					
16	Блюда из мяса	6	1.5	4.5	Педагогическое наблюдение. дегустация
17	Ягодно- фруктовая кулинария.	10	3	7	Педагогическое наблюдение. дегустация
18	Национальная кухня	6	3	3	Педагогическое наблюдение. дегустация
19	Досуговое мероприятие «Летние посиделки»	2	-	2	Педагогическое наблюдение. дегустация
	итого	24	9	15	
	ВСЕГО	96	29	67	

Содержание программы

Модуль 1.

Цель: формирования у воспитанников детского дома-интерната представлений о технологии приготовления здоровой питательной пищи из доступных продуктов в условиях стационарного учреждения.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить с организацией труда при приготовлении пищи;
- Обучить технологии приготовления различных блюд.

Развивающие:

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- коррекция и развитие внимания, зрительно-двигательной координации, мелкой моторики рук.

Воспитательные:

- Воспитывать навыки организации работы на занятиях;
- Воспитывать аккуратность, трудолюбие и целеустремлённость.

1. Введение в программу. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни. 2 часа

Теория: Знакомство детей с содержанием программы, материалами, гигиеной труда, организацией рабочего места на кухне. Санитарные нормы и правила при приготовлении пищи. Общие правила техники безопасности на кухне. Использование спецодежды.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Входная диагностика

2. Обращение с кухонной посудой, инструментами и техникой. 2 часа

Теория: Знакомство с бытовой техникой, используемой на кухне. Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём, инструментами. Кухонная утварь. Основные понятия: технологический цикл, технология приготовления, первичная обработка, полуфабрикат, основные виды тепловой обработки: варка и жарение. Назначение первичной и тепловой обработки продуктов. Правила ведения процесса тепловой обработки. Основные способы: варка, жаренье и их разновидности.

Форма контроля. Собеседование. Педагогическое наблюдение.

3. Технология приготовления блюд. 2 часа.

Теория: Выбор блюда для приготовления, выбор необходимых продуктов, распознавание продуктов, определение доброкачественности продукта.

Знакомство с различными способами обработки продуктов для приготовления конкретного блюда.

Практика. Выбор посуды, инструментов и приборов. Соблюдение последовательности приготовления блюда. Определение степени готовности продукта или блюда. Сроки и условия хранения готовых блюд.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение.

4. Фрукты. 4 часа.

Теория: Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу. Технология приготовления компота из свежих фруктов. Технология приготовления компота из сухофруктов. Технология приготовления варенья, джема.

Практика: Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу: мытье, чистка кожуры, нарезка. Подготовка фруктов и ягод к приготовлению компота из свежих фруктов и варка компота. Технология приготовления варенья, джема. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

5. Напитки. 4 часа.

Теория: Технология приготовления горячих и холодных напитков. Технология приготовления чая, кофе, какао, киселя. Технология приготовления морса, лимонно-мятного напитка.

Практика: Заваривание чая. Приготовление кофе с молоком. Приготовление какао. Приготовление киселя из свежих ягод. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

6. Бутерброды. 6 часов.

Теория: Технология приготовления простых открытых бутербродов. Технология приготовления сложных бутербродов. Технология приготовления горячих бутербродов. Правила пользования духовым шкафом и микроволновой печью.

Практика: Нарезание батона для бутербродов. Приготовление простых открытых бутербродов. Намазывание сливочного масла на бутерброд. Нарезание твердого сыра, колбасы, огурца. Приготовление сложных открытых бутербродов. Приготовление горячих бутербродов. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

7. Супы. 6 часов.

Теория: Технология приготовления молочного супа с вермишелью. Технология приготовления супа-лапши с фрикадельками. Технология приготовления супа с рыбными консервами.

Практика: Приготовление молочного супа с вермишелью. Приготовление супа-лапши с фрикадельками (чистка картофеля, моркови, лука, нарезание и натирание овощей). Приготовление супа с рыбными консервами (чистка картофеля, моркови, лука, нарезание и натирание овощей).

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

8. Блюда из яиц. 6 часов

Теория: Технология приготовления вареных яиц. Технология приготовления яичницы. Технология приготовления омлета. Технология приготовления гренков.

Практика: Варка яиц. Приготовление яичницы. Приготовление омлета. Приготовление гренков. Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

Модуль 2.

Цель: создание условий для успешной социализации детей с умственной отсталостью, через знакомство с основами кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;

- формирование навыков по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд;
- научить учащихся экономичному (рациональному) использованию продуктов;
- расширить знания учащихся в области кулинарии.

Развивающие:

- развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся.

9. Блюда из круп. 6 часов

Теория: Технология приготовления вязкой овсяной каши. Технология приготовления гречневой рассыпчатой каши. Технология приготовления пшеничной каши с овощами. Технология приготовления молочной рисовой каши с изюмом.

Практика:

- 1 Приготовление вязкой овсяной каши на молоке.
- 2 Приготовление гречневой рассыпчатой каши на воде для гарнира.
- 3 Приготовление пшеничной каши с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).
- 4 Приготовление молочной рисовой каши с изюмом.

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

10. Блюда из овощей. 8 часов.

Теория: Сырые овощи. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления тушеных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Технология приготовления жаренного картофеля. Технология приготовления дранников.

Практика:

- 1 Приготовление салатов из сырых овощей (чистка овощей, нарезание овощей).
- 2 Варка овощей. Приготовление салатов из вареных овощей (чистка овощей, нарезание овощей).
- 3 Приготовление тушеных овощей (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).
- 4 Приготовление картофельного пюре (чистка картофеля, варка, разминание).
- 5 Приготовление жаренного картофеля (чистка картофеля, нарезание картофеля брусочками).
- 6.Технология приготовления дранников (чистка картофеля, натирание на терке).

Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

11.Макаронные изделия и блюда из них. 8 часов.

Теория: Технология приготовления отварных макарон с маслом и сыром. Технология приготовления отварных макарон с яйцом. Технология приготовления макарон «по-флотски». Технология приготовления макарон с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

Практика:

1. Приготовление отварных макарон с маслом.
2. Приготовление отварных макарон с яйцом.
- 3.Приготовление макарон «по-флотски» (прокручивание мяса, чистка и нарезание лука, тушение мяса с луком).
4. Технология приготовления макарон с тушеными овощами (чистка овощей, нарезание овощей, тушение).

Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

12. Блюда из творога. 4 часа.

Теория: Технология приготовления сырников. Технология приготовления запеканки с бананом.

Практика:

1. Приготовление сырников.
2. Приготовление запеканки с бананом.

Дегустация. Сервировка стола.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

13. Блюда из полуфабрикатов. 2 часа.

Теория: Технология приготовления котлет. Технология приготовленияпельменей.

Практика:

1. Приготовление паровых котлет.
2. Приготовление вареныхпельменей

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

14. Блюда из теста. 10 часов

Теория: Технология приготовления жидкого блинного теста. Технология приготовления пресного теста для песочного печенья. Технология приготовления слоеного теста для пиццы. Технология приготовления пресного сдобного теста для выпекания вафель. Технология приготовления пресного бисквитного теста для шарлотки.

Практика:

1. Приготовление жидкого блинного теста и выпекание блинов.

2. Приготовление пресного теста для песочного печенья, нарезание печенья формой и выпекание.
3. Приготовление слоеного теста для пиццы. Приготовление пиццы (нарезание помидор, перца, колбасы, лука, натирание сыра).
4. Приготовление пресного сдобного теста для выпекания вафель. Выпекание вафель в электровафельнице.
5. Приготовление пресного бисквитного теста для шарлотки. Нарезание яблок и выпекание шарлотки.

15. Итоговая диагностика. 2 часа.

Определение уровня освоения программы в процессе наблюдения и ведения дневника наблюдений.

Выполнение тестовых заданий.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение Опрос Тестовые задания.

Модуль 3.

Цель: создание условий для социально-бытовой реабилитации детей-инвалидов с умственной отсталостью и формирования их жизненных компетенций в условиях стационарного учреждения.

Задачи:

Обучающие:

- продолжать знакомить обучающихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- расширить знания обучающихся в области кулинарии.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся

Развивающие

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами;
- развивать творческие способности обучающихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций.

16. Блюда из мяса. 6 часов.

Теория: Технология приготовления котлет. Технология приготовления пельменей. Технология приготовления тефтелей.

Практика:

1. Приготовление котлет (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука).
2. Приготовление пельменей (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука, замес теста).
3. Приготовление тефтелей (прокручивание мяса, лука)

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

17. Ягодно-фруктовая кулинария. 10 часов.

Теория. Сведения из истории ягод. Значение ягод в рационе питания, витаминный состав. Технология приготовления желе. Технология приготовления пирога с ягодами. Технология приготовления яблочного штруделя. Технология приготовления печеных яблок с медом. Технология приготовления фруктово-ягодного десерта.

Практика. Технология приготовления блюд из ягод.

1. Желе из ягод и фруктов
2. Сдобный пирог с ягодами
3. Яблочный штрудель
4. Печеные яблоки с медом
5. Фруктово-ягодный десерт

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

18. Национальная кухня. 6 часов

Теория. История развития русской кухни. Технологические процессы свойственные русской кухне.

Практика. Основные понятия: постный и скоромный стол, тыковник. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов. Блюда из тыквы.

Форма контроля. Педагогическое наблюдение. Дегустация.

19. Досуговое мероприятие «Летние посиделки» - 2 часа.

Презентация детского творчества.

По итогам обучения организуется досуговое мероприятие «Летние посиделки», которое позволяет выявить изменения образовательного уровня обучающегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

(Организация чаепития. Сервировка стола. Подбор посуды. Подбор продуктов для чаепития. Педагогическое наблюдение во время деятельности обучающихся. Фиксация результатов.)

**Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий реализации адаптированной
дополнительной общеобразовательной программы.**

2.1. Календарный план-график

№ п/п	Месяц, число	Время проведения	Форма проведения	Количество часов	Название раздела, темы	Место проведения	Формы контроля
Модуль 1.							
1	04.09.23	По расписанию	занятие	2	Вводное занятие. Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение Вводная диагностика
2	11.09.23	По расписанию	занятие	2	Обращение с кухонной посудой, инструментами и техникой	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение.
3	18.09.23	По расписанию	занятие	2	Технология приготовления блюд	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Устный опрос.
4	25.09.23 02.10.23	По расписанию	занятие	4	Фрукты	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
5	09.10.23 16.10.23	По расписанию	занятие	4	Напитки	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
6	23.10.23 30.10.23 13.11.23	По расписанию	занятие	6	Бутерброды	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
7	20.11.23 27.11.23 04.12.23	По расписанию	занятие	6	Супы	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
8	11.12.23 18.12.23 25.12.23	По расписанию	занятие	6	Блюда из яиц.	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация

	итого			32			
Модуль 2.							
9	15.01.24 22.01.24 29.01.24	По расписани ю	занятие	6	Блюда из круп	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
10	05.02.24 12.02.24 19.02.24 26.02.24	По расписани ю	занятие	8	Блюда из овощей	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
11	04.03.24 11.03.24 18.03.24 25.03.24	По расписани ю	занятие	8	Макаронные изделия и блюда из них	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
12	01.04.24 08.04.24	По расписани ю	занятие	4	Блюда из творога	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
13	15.04.24	По расписани ю	занятие	2	Блюда из полуфабрикатов	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
14	22.04.24 29.04.24 06.05.24 13.05.24 20.05.24	По расписани ю	занятие	10	Блюда из теста	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Дегустация
15	27.05.24	По расписани ю	диагностиче ские упражнения	2	Итоговая диагностика	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков.
	итого			40			
Модуль 3							
16	03.06.24 10.06.24 17.06.24	По расписани ю	Занятие	6	Блюда из мяса	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков.

17	24.06.24 01.07.24 08.07.24 15.07.24 22.07.24	По расписани ю	Занятие	10	Ягодно- фруктовая кулинария	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков.
18	29.07.24 05.08.24 12.08.24	По расписани ю	занятие	6	Национальная кухня	Кабинет домоводства	Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков.
19	19.08.24	По расписани ю	Досуговое мероприятие	2	«Летние посиделки»	Тренировочная квартира «Модуль Кухня».	Педагогическое наблюдение. Демонстрация практических навыков.
Итого				24			
Всего				96			

2.2. Условия реализации программы с учетом особых образовательных потребностей обучающихся.

2.2.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы осуществляется в детском доме-интернате «Родник» в специально оборудованном кабинете домоводства с применением технических средств обучения и материалов.

Отдельный кабинет, который отвечает требованиям санитарии и противопожарной безопасности.

Аптечка.

1. Специальное оборудование:

Электроплита, электродуховой шкаф, холодильник, столовая посуда и инструменты для приготовления пищи

2. Расходные материалы:

Свежие продукты питания к каждому занятию по программе

Реализация практической части программы проводится в детском доме-интернате «Родник» в кабинете домоводства, оборудованного в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей — СанПиН.

Входные группы здания оборудованы пандусами, лестничные проемы-поручнями.

2.2.2. Информационное обеспечение.

Видео, фото, интернет источники;

Программа предусматривает использование интернет-ресурсов (видеоматериалов, мастер-классов)

2.2.3. Кадровое обеспечение

В реализации программы участвует один инструктор по труду, прошедший курсы квалификации по теме «Особенности организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС» в объеме 108 часов, Золина Татьяна Александровна, стаж работы в данном учреждении в данной должности 3 года

2.3. *Формы аттестации.*

Аттестационные мероприятия для детей с умственной отсталостью программой предусматривают фиксацию образовательных результатов в зависимости от степени ограничения здоровья ребенка, которая ведется в дневнике наблюдений и тестирования, проводимого педагогами.

Для отслеживания (диагностики) успешности овладения обучающимися содержанием программы используются:

педагогическое наблюдение;

педагогический анализ результатов тестирования, опросов;

выполнения обучающимися практических заданий.

2.4. *Оценочные материалы*

Диагностическая карта по определению уровня освоения программы «Учимся готовить» за 2023-2024 учебный год. Заполняется инструктором по труду по результатам диагностики 2 раза в год в ручную. Динамика освоения Программы интерпретируется по четырех бальной системе. По результатам диагностики определяет дальнейшая работы с обучающимся.

**Карта оценки результативности реализации
адаптированной дополнительной общеобразовательной
программы «Учимся готовить»**

Дата проведения тестирования _____

Провела _____

№ п/п	Ф И О	Знание основных блюд (по Программе)		Знание продуктов для приготовления основных блюд (по Программе)		Знание и правильное выполнение практических действий (способность готовить по рецепту).		Знание кухонной посуды. Сервировка стола.		Знание техники безопасности в кабинете домоводства. Работа с инструментами.		Самостоятельность и аккуратность при приготовлении блюд.	
		В	И	В	И	В	И	В	И	В	И	В	И
1													
2													

*В – входная диагностика

И – итоговая диагностика

Интерпретация результатов диагностик

3 балла – Высокий уровень, самостоятельно выполняет работу

2 балла – Средний уровень, выполняет задание с помощью, под контролем взрослого

1 балл - Низкий уровень, выполняет только совместно с взрослым, требуется значительная помощь

0 баллов – Задание не выполняет, не проявляет интереса к деятельности,

По уровню усвоения программного материала результаты достижений учащихся подразделяются на три уровня: высокий, средний, низкий.

1. **18-15 баллов Высокий:** полностью овладели теорией и применяют её на практике, самостоятельное приготовление блюда.

2. **14-10 баллов Средний:** полностью овладели теоретическими знаниями, применяют теорию в практике, при приготовлении блюда возникают трудности.

3. **9-4 балла Низкий:** не полностью овладели теоретическими знаниями, нет самостоятельного применения в практике. Низкое качество работ, практически отсутствует самостоятельная работа.

4. **4-0 баллов** Навыками не овладел полностью.

2.5. Методические материалы:

- Дидактические материалы;
- Технологические карты приготовления блюда
- Сборник презентаций и видеоуроков к темам:
 - «Молоко и его свойства. Блюда из молока»,
 - «Кисломолочные продукты и блюда из них»,
 - «Изделия из жидкого теста»,
 - «Мучные изделия»,
 - «Приготовление изделий из пресного теста»,
 - «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»

2.6. Воспитательная работа

Воспитание является неотъемлемой частью процесса социализации, развития личности. Одним из видов творческой активности обучающихся объединения является приготовление изделий по рецептам из различных источников.

В течение учебного года обучающиеся проводят выставки с дегустацией для обучающихся других творческих объединений, сверстников из других групп.

В дни школьных каникул с обучающимися проводятся игровые мероприятия, виртуальные экскурсии на хлебозавод, в музеи и на выставки. Это расширяет их кругозор, способствует ориентации в выборе профессии, даёт возможности использовать полученные знания в самостоятельной творческой деятельности.

2.6. План воспитательной работы объединения

№ п/п	Название мероприятия	Сроки
Гражданско-правовое воспитание		
1	День солидарности в борьбе с терроризмом. Беседа.	Сентябрь
2	«Имею права», разговор в картинках.	Октябрь
Гражданско-патриотическое воспитание		
1	День народного единства России (день согласия и примирения). Беседа с чаепитием.	Ноябрь
2	Символика Российского государства. Беседа, оформление уголка символики;	Декабрь
3	День защитника Отечества. Беседа с чаепитием.	Февраль
4	День Победы. Акция «Окно Победы»	Май
Нравственно-этическое воспитание		
1	День матери. «Печенье для угощения»	Ноябрь

2	Международный день семьи. Участие в общем культурно-массовом мероприятии	Май
Художественно-эстетическое воспитание		
1	«Как встречают Новый год » Беседа. Украшение зала. Участие в утреннике.	Декабрь
2	8 Марта. Беседа. Участие в выставке – дегустации.	Март
Экологическое воспитание.		
1	Формирование экологических традиций. Акция «Покормите птиц зимой»	Декабрь
2	Береги родную природу». Беседа.	Апрель

План работы по профориентации объединения

№ п/п	Название мероприятия	Сроки
1	Беседа «Мир профессий»	Октябрь
2	Профессии сотрудников детского дома	Ноябрь
3	Профессия «Кулинар»	Декабрь
4	Профессия «Повар»	Январь
5	Встреча с интересными людьми – повар детского дома.	Февраль
6	«Кто печёт нам хлеб»	Март
7	Виртуальная экскурсия на хлебозавод https://www.youtube.com/watch?v=OW-vZt25Pkg	Апрель
8	Виртуальная экскурсия на кондитерскую фабрику https://www.youtube.com/watch?v=OW-vZt25Pkg	Май
9	Беседа «Интересные профессии»	Июнь

2.7. 1. Литература для педагога

1. Анфимова Н.А., Кулинария. – М.: Академия, 2020.-400 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий в двух частях.- М.: Академия, 2018.- 112 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. – М.: Академия, 2018.- 160 с.
4. Кучер Л.С. Технология приготовления компотов и напитков.- М.: Академия, 2019.-266 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.- М.: Академия, 2018.- 191 с.
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. - М.: Академия, 2018.- 128 с.
7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. - М.: Академия, 2019.-256 с.
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. -М.: Академия, 2019.-256 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Академия, 2019.- 486 с.

2.6.2. Литература для обучающихся:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. Образования: – М: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для нач. проф. Образования. – М: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007.

2.6.3. Литература для родителей:

1. Репина В.Н. Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2003.
2. Степанова И. Фантазии из булочек – М.: Эксмо, 2006.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов – М.: Эксмо, 2006.
4. Степанова И. Веселые бутерброды – М.: Эксмо, 2006.
5. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. Сборник – М.: Аст – Пресс Книга, 2005.

