

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Свердловской области «Екатеринбургская школа-интернат № 13,  
реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»  
620042, г. Екатеринбург, ул. Республиканская, 1  
тел/факс 330-87-00, [internat126@mail.ru](mailto:internat126@mail.ru)

Принята на заседании  
педагогического совета  
от 30 августа 2017 г. Протокол №41



Утверждаю  
Директор

Т.В. Щербакова

« 30 » августа 2017 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая  
программа художественной направленности  
Кружок «Поварята»  
Педагог Борисихина Людмила Николаевна**

Возраст детей 12-14 лет  
Срок реализации - 1 год

Протокол № 6  
От «28» августа 2017г.  
МО педагогов доп. образования  
Руководитель МО [Signature]

г. Екатеринбург  
2017-2018

## Пояснительная записка

### 1. Основание для составления программы

Рабочая программа кружка «Лоскутная мозаика» составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Закона «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012г., №273-ФЗ.
2. ФГОС НОО обучающихся с ОВЗ.
3. Концепция развития дополнительного образования детей, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. № 1726-р
4. План мероприятий на 2015-2020 годы по реализации Концепции развития дополнительного образования детей, утвержденный распоряжением Правительства Российской Федерации от 24 апреля 2015 г. № 729-р.
5. 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 особых образовательных потребностей. Письмо Минобнауки РФ от 29.03.16 №ВК 641/09.

### 2. Цели и задачи курса

**Цель программы:** создание условий для формирования у обучающихся через постижение основ кулинарного искусства устойчивой мотивации к здоровому питанию, основанному на следовании традициям национальной русской кухни.

#### **Задачи:**

##### образовательные

- формирование навыков приготовления блюд русской, славянской кухни;
- знакомство с разнообразными технологиями кулинарии;
- освоение технологии определения признаков доброкачественности продуктов;
- обучение приемам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формирование представления о рациональном и здоровом натуральном питании;
- обучение приемам художественного оформления блюд и сервировки стола;
- формирование умения рационально организовать труд на своем рабочем месте;
- освоение безопасных приемов труда;
- формирование навыков работы в коллективе;
- знакомство с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами.

##### коррекционно-развивающие

- развитие творческих способностей учащихся;
- развитие универсальных учебных действий;
- развитие слуха и речи;
- развитие познавательных процессов;

##### воспитательные

- воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности обучающегося;
- воспитание чувства товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело;
- содействие профессиональному самоопределению в условиях рынка труда;
- формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения.

### **3. Общая характеристика курса**

Целевые ориентиры программы:

- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья и профессионального самоопределения, творческого труда детей;
- адаптация их к жизни в обществе;
- формирование общей культуры;
- организация содержательного досуга.

Социально - педагогическая направленность программы предполагает адаптацию обучающихся к жизни в обществе посредством приобщения их к труду, к культуре и традициям родного края и формирование коммуникативных навыков.

Задача укрепления здоровья также соответствует целевым ориентирам программы, так как здоровая пища - залог здоровья организма. Занятия по программе «Поварята» способствует организации содержательного досуга детей и формированию общей культуры в процессе освоения знаний, определенных ее содержанием.

Для решения поставленных задач в программе используются следующие формы обучения: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность.

Оценка эффективности усвоения программы обучения проводится на основании анализа самостоятельной творческой работы обучающихся.

Соответствие уровня развития детей программным требованиям выявляется при помощи метода наблюдения, метода сравнения независимых характеристик, изучения продуктов образовательной деятельности, в ходе проведения зачетных и открытых мероприятий. Диагностические данные заносятся в таблицы, позволяющие отслеживать результаты дополнительного образования детей и развития личностных качеств. Критерии оценки уровня освоения программных требований работы по пяти показателям: знания и умения, мотивация познания, творческая активность, эмоциональная настроенность, достижения.

### **4. Место курса в учебном плане**

Программа рассчитана на 1 год обучения для учащихся 6,7 классов. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа (64 часа).

### **5. Характеристика обучающихся**

Главный фактор, определяющий особенности ребенка с нарушением слуха - речевое недоразвитие. Речевое недоразвитие препятствует формированию мышления, коммуникативных навыков, ограничивает социальные связи и контакты.

Нарушения слуха, трудности в свободном естественном общении с окружающими ограничивают для выпускников вариативность в выборе профессии, доступность получения среднего и высшего профессионального образования, возможности трудоустройства.

В школе работа по социализации воспитанников с нарушением слуха осуществляется, главным образом, через систему учебных предметов (в том числе в связи с обучением языку, развитием словесной речи школьников, которая является общепризнанным средством общения, приобретения социального опыта) и во внеурочное время на занятиях дополнительного образования.

## 6. Содержание курса

### Учебно-тематический план

	Раздел программы	Количество часов
1.	Вводное занятие. Техника безопасности работ.	2
2.	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2
3.	Кухонный инвентарь и уход за ним.	2
4.	Блюда из сырых и вареных овощей.	6
5.	Заготовка продуктов.	2
6.	Изделия из теста.	40
7.	Постные блюда.	4
8.	Пасха и подготовка к ней.	2
9.	Мастер-класс (неделя технологии).	2
10.	Сервировка стола к праздничному чаепитию. Ролевая игра «Празднование дня рождения»	2
	Итого	64

### Примерное планирование

№	Название темы занятия	Часы
1.	Вводное занятие. Техника безопасности работ в кабинете кулинарии.	2
2.	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2
3.	Кухонный инвентарь и уход за ним.	2
4.	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	8
5.	Заготовка: варенье из яблок с лимоном.	2
6.	Выпечка с яблоками.	6
7.	Выпечка из слоеного теста.	6
8.	Выпечка из песочного теста.	4
9.	Стряпаем пельмени.	6
10.	Выпечка блинов.	6
11.	Постные блюда.	6
12.	Пасха и подготовка к ней. Покраска и декорирование яиц.	2
13.	Выпечка из дрожжевого теста.	10
14.	Мероприятие «Празднование дня рождения»	2
	Итого	64

## 7. Планируемые результаты

Занимаясь по данной программе учащиеся имеют возможность *узнать*:

- историю кулинарного мастерства, обычаи и традиции национальной кухни;
- правила санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами;
- правила сервировки стола;
- технологию приготовления блюд, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Учащиеся имеют возможность *научиться*:

- пользоваться рецептами блюд и кулинарных изделий;
- определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов;
- обрабатывать сырьё;
- пользоваться оборудованием кухни;

- готовить блюда и кулинарные изделия в соответствии с технологическим процессом;
- определять качество приготовленных блюд и кулинарных изделий.

В процессе реализации данной программы, учащиеся *получат возможность:*

- сформировать личностную мотивацию к познанию;
- научиться учитывать позицию другого;
- научиться организовывать и осуществлять сотрудничество с педагогом и сверстниками;
- принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию;
- контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы;
- понимать причины своего неуспеха и находить способы выхода из этой ситуации.

### **8. Учебно-методическое обеспечение**

1. Комплект наглядных пособий
2. Комплект кулинарных книг с рецептами
3. Кухонный инвентарь
4. Комплект тематических таблиц
5. Специальная одежда
6. Диагностический инструментарий
7. Методические и дидактические материалы к занятиям
8. Тематические папки по видам блюд.

### **9. Материально-техническое обеспечение**

1. Плиты электрические.
2. Холодильник.
3. Микроволновая печь.
4. Кухонный гарнитур.
5. Рабочий стол.
6. Обеденный стол.
7. Посуда для приготовления пищи.
8. Посуда для сервировки стола.
9. Инструменты и приспособления.

**Ю.Календарно-тематическое планирование на 2017-2018 учебный год**

Кружок «Поварята» для учащихся 6-х классов  
Руководитель Борисихина Людмила Николаевна

№	Название темы занятия	Часы	Дата
1.	Вводное занятие. Техника безопасности работ в кабинете кулинарии.	2	07.09
2.	Общие сведения о питании и приготовлении пищи.	2	14.09
3.	Кухонный инвентарь и уход за ним.	2	21.09
4.	Овощи в питании. Способы и формы нарезки овощей.	2	28.09
5.	Салат из свежих овощей. Механическая обработка овощей.	2	05.10
6.	Салат из вареных овощей.	2	19.10
7.	Заготовка: варенье из яблок с лимоном.	2	26.10
8.	Выпечка с яблоками. Бисквитное тесто: шарлотка.	2	02.11
9.	Выпечка с яблоками. Дрожжевое тесто: пирожки.	2	09.11
10.	Выпечка с яблоками. Слоеное тесто: «Розочки».	2	16.11
11.	Выпечка из слоеного теста. Хачапури.	2	30.11
12.	Выпечка из слоеного теста. Пирожки с картофелем.	2	07.12
13.	Выпечка из слоеного теста. Рогалики с вареной сгущенкой.	2	14.12
14.	Выпечка из песочного теста. Печенье.	2	21.12
15.	Выпечка из песочного теста. Открытый пирог с сливой.	2	28.12
16.	Стряпаем пельмени. Виды начинок. Приготовление теста.	2	11.01.18
17.	Стряпаем пельмени с мясом.	2	18.01
18.	Стряпаем пельмени. Вареники с творогом.	2	25.11
19.	Выпечка блинов. Приготовление теста.	2	01.02
20.	Выпечка блинов. Блины с припеком.	2	08.02
21.	Выпечка блинов. Блины с начинкой.	2	15.02
22.	Постные блюда. Капуста тушеная.	2	01.03
23.	Мастер-класс по приготовлению выпечки из слоеного теста.	2	15.03
24.	Постные блюда. Рагу овощное.	2	22.03
25.	Постные блюда. Запеканка картофельная.	2	29.03
26.	Покраска и декорирование яиц.	2	05.04
27.	Выпечка «Жаворонки» из дрожжевого теста.	2	19.04
28.	Кекс творожный.	2	26.04
29.	Выпечка из дрожжевого теста. Булочки с маком.	2	03.05
30.	Выпечка из дрожжевого теста. Пицца.	2	10.05
31.	Пирог «Быстрый».	2	17.05
32.	Сервировка стола к праздничному чаепитию. Ролевая игра «Празднование дня рождения»	2	24.05
	Итого	64	