**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Красноярского края**

**Управление образования администрации Туруханского района**

**МБОУ "Борская СШ"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Брагина Т.А.  от «30» августа 2023 г. |  | УТВЕРЖДЕНО  директор МБОУ "БорСШ"  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Хильченко Е.А.  Приказ № 97  от «30» августа 2023 г. |

Рабочая программа курса внеурочной деятельности

Название: «Поваренок»

2023г. п. Бор

**Раздел 1. Пояснительная записка**

Рабочая программа кружка «Поваренок» направлена на получение обучающимися, с отклонениями в развитии, 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.

Практика показывает, что любой человек, имеющий дефект в развитии, может при соответствующих условиях стать полноценной личностью, развиваться духовно, обеспечивать себя в материальном отношении и быть полезным обществу. 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.

**1.2. Общая характеристика курса «Поваренок»**

Программа ориентирована на обучающихся в возрасте 10-14 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 «Поваренок», 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- 2 года.**

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год - блюда второго уровня сложности.

Занятия проводятся один раз в неделю по 2 часа, всего 68 часов в год.

Продолжительность занятия - 60 минут.

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. Обучающиеся познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Предполагается использовать следующие формы контроля: собеседование, тестирование, 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.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

Завершается работа кружка выполнением творческого проекта и его защитой.

**Раздел 2. Краткое содержание курса**

**СЕНТЯБРЬ**

**Вводное занятие.** План и задачи кружка. Правила поведения в кружке. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Режим питания школьника. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила ТБ при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием. Меню.

**Кухня. Оборудование кухни.** Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды.

**Практическая работа.** Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением.

**Гигиена приготовления пищи.** Общие сведения о гигиене, о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, оборудованию, личной гигиене, гигиене питания. Специальная одежда. Хранение и обработка продуктов.

**Правила безопасности и поведения на занятиях.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Правила поведения на кухне, в столовой, среди товарищей.

**ОКТЯБРЬ**

**Сервировка стола.** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Праздничная сервировка стола. Назначение столовых приборов.

**Практическая работа.** Сервировка стола.

**Блюда из овощей.** Виды овощей, содержание в них мине­ральных веществ, белков, жиров, углеводов и витаминов. Первичная обработка овощей. Блюда из овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Овощные гарниры. Принципы подбора овощных гарниров к мясу и рыбе.

***Практические работы***. Форма нарезки овощей, назначение. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Современные инструменты и приспособления для ме­ханической обработки и нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Серви­ровка и подача к столу.

**НОЯБРЬ**

**Первые блюда. Значение первых блюд в питании. Классификация супов по способу приготовления. Использование отваров для приготовления супов. Бульоны.**

**Практическая работа. Приготовление супа из свежих овощей.**

**Блюда из рыбы.** Понятие о пищевой ценности рыбы. Возможности кулинарного использования рыбы разных пород. Технология и са­нитарные условия первичной и тепловой обработки рыбы. Рыбные блюда.

**Практическая работа.** Подбор инструментов и оборудования для разделки рыбы. Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Варка и жаренье рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Определение готовности блюд из рыбы. **Приготовление блюд из рыбы.** Сервировка и подача к столу

**ДЕКАБРЬ**

**Блюда из мяса.** Значение и место блюд из мяса, субпро­дуктов в питании. Виды мясного сырья, сроки и способы хранения мяса и мясных продуктов. Особенности кулинарного использования субпродуктов. Санитарные условия обработки мяса, субпродуктов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и котлетной массы.

***Практические работы***. Способы тепловой обработки мяса, мясных полуфабри­катов, субпродуктов. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса. Опре­деление времени варки и жаренья до готовности. Приготовление блюд из субпро­дуктов. Сервировка и подача к столу.

**ЯНВАРЬ**

**Бутерброды *и горячие* напитки. В**иды бутербродов. Продукты, используемые для приготовле­ния бутербродов. Способы оформления открытых бутербро­дов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

***Практические работы****.*. Нарезка продуктов. Приготовление бу­тербродов. Приготовление горячих напитков. Сервировка и подача к столу.

**ФЕВРАЛЬ**

**Блюда из круп.** Виды круп. Питательная ценность круп, обработка, хранение. Приготовление каш. Изделия из круп: биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры.

**Практические работы.** Подготовка к варки круп и бобовых.  
Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров их крупы. Приготовление каши. Приготовление изделий из круп. Сервировка и подача к столу.

**Блюда из макарон. Виды макаронных изделий, питательная ценность, хранение. Блюда из макарон.**

**Практические работы. Варка макарон. Приготовление макарон по-флотски. Приготовление запеканки.**

**МАРТ**

**Изделия из теста.** Мука. Виды теста **( дрожжевое, песочное, бисквитное и слоеное)**. Рецептура и технология при­готовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинки для изделий из теста.

***Практические работы****.* Приготовление теста. Выпечка изделий из различных видов теста ( блины, шарлотка). Сервировка и подача к столу.

***Экскурсия на предприятие общественного питания.***

**АПРЕЛЬ**

**Блюда из яиц.** Строение яйца. Значение белка, пищевая ценность. Приспособления и обору­дование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использо­вания яиц.

***Практические работы.*** Первичная обработка яиц, приготовления блюда из яиц (вареные яйца, омлет, яичница). Крашение и роспись яиц. Сер­вировка и подача к столу.

**Холодные блюда и закуски.** Салаты: мясные, овощные, фруктовые. Нарезка продуктов. Украшение из овощей и яиц.

**Практические работы.** Приготовление мясного салата. Приготовление фруктового салата.

**МАЙ**

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов.** Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Виды молока и молочных продуктов. Питательная ценность и химиче­ский состав молока и молочных продуктов. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Условия и срок и хранения.

***Практические работы***. Приготовление молочного супа и молочной каши. Приготовление блюда из творога(сырники, запеканка). Сервировка и подача к столу.

**Сладкие блюда и десерт. Виды сладких блюд и десерта.** Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления сладких блюд. Желирующие и ароматические ве­щества, используемые для приготовления блюд и десерта.

***Практические работы.*** Приготовление желе. Приготовление компота из свежих, сушенных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десерт­ных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Сервировка и подача к столу.

**Раздел 3. Описание места курса в учебном плане**

Федеральный базисный учебный образовательный план для образовательных

учреждений Российской Федерации (вариант №1) предусматривает организацию внеурочной деятельности учащихся в соответствии с требованиями Стандарта по основным направлениям развития личности (духовно-нравственное, трудовое (производственное), социальное, общеинтеллектуальное, общекультурное, спортивно-оздоровительное и т. д.). Организация занятий по этим направлениям является неотъемлемой частью образовательной деятельности в образовательном учреждении.

**Раздел 4. Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения курса «Поваренок»**

*Личностные результаты*:

* включает готовность и способность учащихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
* сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, социальные компетенции, правосознание, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме.

Личностными результатами программы внеурочной деятельности по трудовому (производственному) направлению является формирование следующих компетенций:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню

развития науки и общественной практики;

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности

обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

* овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
* выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

*Метапредметные результаты* включают освоенные учащимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в учебной, познавательной и социальной практике, самостоятельность планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построение индивидуальной образовательной траектории.

*Регулятивные результаты:*

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потреби- тельную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творче- ских работ по созданию изделий и продуктов.

*Познавательные результаты:*

* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе приготовления блюда;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно- трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно- коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

*Коммуникативные результаты:*

* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения

нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Предметные результаты включают освоенные знания и приобретённые учащимися в ходе внеурочной деятельности трудовой (производственной) направленности умения и навыки.

**Кулинария**

* изучить основы приготовления простейших блюд (салатов, печенья, тортов);
* изучить правила работы с инструментами, используемыми в кулинарии;
* сформировать навык приготовления простейших блюд (салатов, печенья, тортов, напитков);
* сформировать навык приготовления сложных блюд, различных гарниров, закусок, напитков, изучить способы сервировки стола.

Система оценки достижения планируемых результатов освоения программы кружка «Поваренок» предполагает комплексный подход к оценке результатов образования, позволяющий вести оценку достижения учащимися результатов образования: личностных, метапредметных и предметных.

**Личностные результаты освоения учащимися курса кружка «Поваренок»**

*Учащийся научится:*

* проявлять ответственного отношения к учению, готовности и способности

обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

* овладение элементами организации умственного и физического труда;
* проводить самооценку умственных и физических способностей при трудовой

деятельности в различных сферах;

* проявлять трудолюбие и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* проводить самооценку готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявлять экологическое мышление, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

**Коммуникативной** компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками:

* умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* осознанного выбора и построения дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становления самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной

деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

* технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование

индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Раздел 5. Содержание учебного курса**

Содержание курса строится на основе системно-деятельностного подхода. Тематическое планирование Рабочей программы составлено с учетом требований к результатам обучения и освоения содержания курса внеурочной деятельности учащихся.

В программе предусмотрено выполнение школьниками практических и творческих мероприятий.

В результате того, что по расписанию занятия приходятся на праздничные дни 23.02.16, 08.03.16, 01.05.16, 09.05.16 в программу внесены изменения.

**Раздел 6. Планируемые результаты**

По завершении учебного года:

**Обучающийся научится:**

* мыть и чистить кухонные принадлежности;
* пользоваться инструкциями к различным бытовым химическим средствами;
* накрывать на стол с учетом меню;
* резать ножом бутерброды, закуски, овощи;

**Обучающийся получит возможность научиться:**

* ориентироваться в многообразии продуктов питания;
* предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
* составлять разнообразное меню;
* самостоятельно готовить различные блюда;
* выбирать технологическую обработку продуктов;
* подбирать продукты к кондитерским изделиям;
* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере;
* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название разделов | Количество часов | | |
| всего | теория | практика |
| 1 | Вводное занятие | 2 | 2 |  |
| 2 | Кухня. Оборудование кухни. | 1 |  | 1 |
| 3 | Гигиена приготовления пищи | 1 | 1 |  |
| 4 | Техника безопасности на занятиях по кулинарии | 1 | 1 |  |
| 5 | Сервировка стола. Правила поведения за столом | 4 | 1 | 1 |
| 6 | Блюда из овощей | 4 | 1 | 3 |
| 7 | Первые блюда | 6 | 1 | 3 |
| 8 | Блюда из рыбы | 4 | 1 | 1 |
| 9 | Блюда из мяса | 4 | 1 | 3 |
| 10 | Бутерброды и горячие напитки | 6 | 1 | 5 |
| 11 | **Блюда из круп** | 4 | 1 | 3 |
| 12 | Блюда из макарон | 4 | 1 | 3 |
| 13 | **Виды теста. Изделия из теста.** | 10 | 2 | 8 |
| 14 | **Блюда из яиц** | 4 | 1 | 3 |
| 15 | **Холодные блюда и закуски** | 4 | 1 | 3 |
| 14 | **Блюда из молока и кисломолочных продуктов** | 4 | 1 | 3 |
| 15 | Сладкие блюда и напитки | 4 | 1 | 3 |
| 16 | Итоговое занятие | 1 |  |  |
|  | Итого: | 68 | 25 | 43 |

**Список используемой литературы:**

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Г.И.Жаренкова «Трудовое обучение» «Коррекционно-развивающее обучение». М., Дрофа,2001
3. Бочкова И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира.- М., 2001.
4. Евладова Е., Логинова Л.Г. Дополнительное образование детей. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М., 2002
5. Е.И.Стадник. Учимся готовить – ООО Издательство «Ранок», 2011
6. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) образовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. - М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006.
7. Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида: 5-9 кл.: в 2 сб. / Под ред. В.В. Воронковой. – М.: Гуманитарный изд. центр ВЛАДОС, 2001 – Сб.1.
8. Хилько А.А. и др. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образ. учрежд. VIII вида: Пособие для учителя. (Серия «Учителю коррекционной школы»). – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
9. ШКОЛА ЖИЗНИ Подготовка к самостоятельной жизни Учебно – методическое пособие, Л.М.Кобрина, В.В.Юнина. - СПб.:изд. «ЗолотойОрёл»,2005.