

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Красноярского края

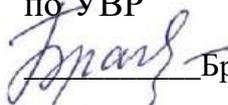
Управление образования администрации Туруханского района

МБОУ "Борская СШ"

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора

по УВР



Брагина Т.А.

от «29» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ "БорСШ"



Хильченко Е.А.

Приказ № 84 от «30» августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Внеурочная деятельность

Кружок «Поваренок»

2024г. 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. Виды 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, кружные гарниры.

Практические работы. Подготовка к варке 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 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, сушеных, 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 потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих 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 приходится 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 нарии	1	1	
5	Сервировка стола. Правила дения 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 уктов	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.