**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №11»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рекомендовано к утверждению решением методического совета** **Протокол № 3** **от «18» декабря 2017 г.**  |  | **Утверждаю:** **Директор МОУ СОШ №11****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Головкова****Приказ от 20.12.2017 г. №189** |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

 **курс «Кулинария»**

Возраст детей – 12-18 лет

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Направленность | Социально-педагогическая |
| 2. Объединение | Курс «Кулинария» |
| 3. Ф. И.О. педагога | Кашира Анна Александровна |
| 4. Вид программы | Модифицированная |
| 5. Тип программы | Образовательная, учебная |
| 6. Целевая установка | Социальная адаптация, познавательная |
| 7.Уровень освоения | Общекультурный |
| 8.Образовательная область | Технология |
| 9. Форма организации образовательного процесса | Групповая |
| 10. Возрастной диапазон |  12-18 лет |
| 11. Контингент | Дети с ограниченными возможностями здоровья |
| 12. Срок реализации |  9 месяцев |
| 13. По характеру | Ознакомительная, репродуктивная |

1. **Пояснительная записка**

Программа по «Кулинарии» разработана, опираясь на программы по трудовому обучению: В.В.Воронковой «Программы специальной (коррекционной) школы VIII вида 5 – 11 кл.», Н.М. Конышевой «Трудовое обучение в начальных классах», Г.И. Жаренковой. Коррекционно–развивающее обучение «Трудовое обучение» и является модификацией с учётом применения в детском коррекционном учреждении для детей с ограниченными возможностями здоровья (VII и VIII вида). Данная программа делает акцент на личностно - ориентированный подход к каждому ребёнку. Программа по курсу «Кулинария» предназначена для воспитанников 12 – 18 лет.

* 1. **Направленность.** Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинария» - социально-педагогическая.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения курса «Кулинарии», которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Проблема бесконфликтной интеграции воспитанников коррекционных учреждений в социум в настоящее время стоит очень остро. Часто дети оказываются, не приспособлены к самостоятельному проживанию, не имеют навыков ведения домашнего хозяйства, не владеют знаниями приготовления пищи.

Благодаря практической направленности, деятельностному характеру и тесной связи с повседневной жизнью, образовательная область *технология* дает возможность ученикам получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными на других школьных предметах, и применять их в самых различных жизненных ситуациях. Программа «Кулинария» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению. В основном она рассчитана на социальную адаптацию и коррекцию детей с ограниченными возможностями.

* 1. **Новизна**

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни.

На занятиях по кулинарии воспитанники учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой.

 **Цель** — Формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания.

   **Для достижения цели были поставлены следующие задачи:**

   **Обучающие:**

- Обучить технологии приготовления различных блюд. - Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

 - Обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии. - Формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов. - Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности. - Ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ.

 **Коррекционно - развивающие:**

- Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей. - Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка. - Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

**Воспитательные:**

- Воспитывать трудолюбие, аккуратность. - Привить навыки работы в группе; формировать культуру общения. - Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни. - Формировать позитивную установку на семейную жизнь

 **Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы**

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, коррекционно-развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях «Кулинарии» различных методов обучения:

* Беседа (объяснительно – иллюстративный метод обучения – позволяет стимулировать воспитанников к постоянному пополнению  знаний)
* Метод объяснительного чтения
* Экскурсии
* Практический метод – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение воспитанников в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности
* Записи рецептов

**Дидактическое обеспечение**

   - Картотека «Украшение блюд», журналы «Кулинария», «Самобранка», «Люблю готовить», «Приготовление первых блюд», и др. - Таблица калорийности основных продуктов питания - Технологические карты, схемы приготовления блюд - Фото и репродукции (разделы «Овощные и фруктовые салаты», «Украшение кондитерских изделий») - Наглядный иллюстративный материал; - Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ:**

 Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускается варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.  Программа по курсу «Кулинария» рассчитана на 9 месяцев обучения.

Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, коллективизма, взаимовыручки.

В процессе обучения должно компенсироваться недоразвитие эмоционально - волевой и речевой сферы детей. Основное внимание уделено практической работе. В процессе всего цикла занятий отрабатываются темы:

* Значение питания в жизни человека
* Режим питания
* Санитарно – гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования
* Кухонные приборы, посуда и их применение
* Сервировка стола
* Правила поведения за столом
* Соблюдение правил техники безопасности

#### ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС «КУЛИНАРИИ»

* Приготовление закусочных блюд и бутербродов
* Приготовление салатов и винегретов
* Приготовление блюд из картофеля
* Приготовление бульонов и супов
* Приготовление блюд из мяса, рыбы, птицы
* Приготовление мучных и крупяных блюд
* Приготовление молочных и яичных блюд
* Приготовление сладких блюд и напитков
* Сбор трав для приготовления фито – чая, экскурсии, выставки, конкурсы, работа на участке

 **УЧЕБНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН КУРС «КУЛИНАРИЯ»**

 **НА 2018 ГОД**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  Темы | Количество часов |
| 1. | Кухня, столовая.Сервировка стола. Застольный этикет.  | 3 |
|  2. |  Введение. Закуски. Бутерброды  | 6  |
|  3.  | Салаты и винегреты | 8  |
|  4. | Блюда из картофеля | 6  |
| 5. |  Супы, супы - пюреМясо, рыба, птица  |  10  |
| 6. | Блюда мучные и крупяные |  10  |
| 7. | Изделия из теста |  10 |
| 8. | Молочные и яичные блюда |  6  |
| 9. | Cладкие блюда и напитки |  7  |
| 10. | Сбор трав для приготовления фито-чая, экскурсии, выставки, конкурсы  | 6 |
|  |  ВСЕГО: | 72 |