

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Советник директора по
воспитанию и взаимодействию
с детскими общественными
объединениями

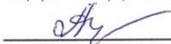
 Н. А. Риммер
«30» 08 2022 года.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР
ГБПОУ НСО «Искитимский
центр
профессионального обучения»

 Д. А. Солонко
«30» 08 2022 года.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЛИНАРНЫЙ РАЙ»
НАПРАВЛЕНИЕ: ТРУДОВОЕ ВОСПИТАНИЕ**

Разработала:
педагог дополнительного образования
 Антонова Е. Л.

Агролес, 2022

Оглавление

- 1. Пояснительная записка 3**
- 2. Содержание программы Ошибка! Закладка не определена.**
- Учебно-тематический план Ошибка! Закладка не определена.**
- 3. Календарно-тематический план Ошибка! Закладка не определена.**
- 4. Материально-техническое обеспечение..... Ошибка! Закладка не определена.**
- 5. Информационное обеспечение Ошибка! Закладка не определена.**

1. Пояснительная записка

Программа дополнительного образования (далее программа) «Кулинарный рай» реализуется в единстве образовательной и воспитательной деятельности ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» по направлению трудового воспитания в соответствии с ФГОС СОО и учётом программы воспитания Центра. (формулировка в соответствии с ФГОС!!!)

Настоящая программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее Федеральный закон N 273) (ст. 2, ст. 12, ст. 75).
2. Федеральный закон N 273-ФЗ (ст. 12, ст. 47, ст. 75).
4. СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41);
5. Федеральный закон N 273-ФЗ (п. 9, 22, 25 ст. 2; п. 5 ст. 12; п. 1, п. 4 ст. 75),
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 "Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам".

Данная программа является программой дополнительного образования для обучающихся с ОВЗ, предназначенной для внеурочной формы дополнительных занятий по трудовому воспитанию в ОУ.

Данная программа является адаптированной дополнительной. Программа реализует художественно-эстетическую и социально-педагогическую направленность. В системе воспитания обучающихся важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое, экологическое воспитание подрастающего поколения.

Основные цели кружка:

Организация деятельности конкретно - практической направленности:

- развитие эстетического вкуса обучающихся
- расширение знаний обучающихся в кулинарии
- формирование культуры общения
- формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии

Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают обучающимся в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии.

Программа кружка «Кулинарный рай» (по приготовлению пищи) рассчитана на один год обучения на обучающихся от 16 до 18 лет

Направленность адаптированной дополнительной образовательной программы «Кулинарный рай» социально-педагогическая. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения кружка.

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 умения закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии обучающиеся учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. В данной программе кроме развития и коррекции практических навыков обучающихся предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора, облегчающий их дальнейшую социализацию.

Актуальность. Подготовка обучающихся к самостоятельной жизни, вооружение их необходимыми умениями, навыками представляют сложную задачу. Экономное ведение домашнего хозяйства, знание секретов кухни, азбуки рационального питания, умение правильно и красиво оформить праздничный и будничные стол – это то, что должен знать и уметь каждый.

Пища - основа жизни человека. От того, как человек питается, зависит здоровье, настроение, трудоспособность. Пища должна быть питательной, вкусной, не слишком дорогой, на приготовление ее должно как можно меньше затрачиваться времени.

Обучение, по данной адаптированной программе построено как общедоступное руководство для обучающихся, не владеющих навыками приготовления пищи. Данная адаптированная программа поможет обучающимся правильно и рационально выбирать продукты, необходимые для приготовления различных блюд, приобрести навыки приготовления гарниров из круп, макаронных изделий, овощей, ознакомит с холодными блюдами и закусками, изделиями из теста, напитками, десертами и соусами, поможет овладеть навыками сервировки стола, а так же эстетики и кулинарного дизайна. Воспитанники знакомятся с наиболее употребительными способами оформления блюд. Даются знания о простейших способах сохранения различных продуктов, выбор провизии, с указанием признаков ее свежести и питательности

Цель: создание условий для развития личности обучающегося с ОВЗ, способного к самовыражению через овладение основами кулинарного мастерства.

Задачи:

Обучающие:

- Освоение элементов кулинарного дизайна готовых блюд.
- Формирование ЗУН в сервировке стола.
- Научить использовать профессиональную терминологию

Развивающие:

- Способствовать развитию фантазии, мышления, воображения обучающихся
- Способствовать профессиональному самоопределению подростков

Воспитательные:

- Воспитание человека, способного создать позитивную среду в своем жизненном пространстве, владеющего приемами, техниками и перспективами самообучения.
- Воспитание усидчивости и трудолюбия, культуры поведения

Возраст обучающихся, участвующих в реализации программы. Дополнительная адаптивная общеразвивающая программа «Кулинарный рай» предназначена для подростков с ОВЗ 16–18 лет.

Срок реализации адаптивной программы «Кулинарный рай» составляет 40 недель. Период обучения – сентябрь-июнь.

Формы и режим занятий

- Форма занятий – групповая.
- Наполняемость группы – не более 10 человек (набор осуществляется без предварительного отбора, по желанию и интересу обучающегося).
- Режим занятий: 2 часа x 2 раза в неделю.
- На занятиях педагогом используется индивидуально-личностный подход.

Ожидаемые результаты и способы определения их результативности

По окончании срока реализации программы обучающиеся

будут знать:

- способы приготовления и оформления блюд
- правила подачи блюд
- правила поведения за столом
- правила по техники безопасности во время кулинарных работ
- санитарно-гигиенические требования
- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания блюд и кондитерских изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;

Уметь:

- правильно подбирать формы нарезки овощей при приготовлении блюд
- приемы тепловой кулинарной обработки
- готовить холодные блюда
- украшать готовое блюдо
- готовить изделия из теста
- сервировать стол
- соблюдать санитарно-гигиенические и экологические требования
- соблюдать правила по техники безопасности
- правильно вести себя за столом.

Текущий и итоговый контроль

Результаты выполнения адаптированной программы обучающимся отслеживаются и оцениваются с помощью промежуточных практических работ и итогового (конец учебного года) мини-проекта. После завершения каждого этапа обучения и воспитания, у обучающихся необходимо узнать, как он пройден, какие результаты достигнуты, насколько эффективным был процесс, что можно считать уже сделанным, а что придется совершенствовать повторно.

Основным видом устной проверки на занятиях является текущий опрос и краткие ответы (как правило, с места). Этот вид опроса удачно сочетается с задачами повторения и закрепления пройденного материала. Нередко текущий опрос принимает форму оживленной беседы, в котором активно участвуют все обучающиеся.

Текущий контроль является одним из основных видов проверки знаний, умений и навыков обучающихся. Он позволяет получить непрерывную информацию о ходе и качестве усвоения учебного материала и на основе этого оперативно вносить изменения в учебный процесс. Другими важными задачами текущего контроля является стимуляция регулярной, напряженной деятельности; определение уровня овладения умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования.

Для определения результативности усвоения адаптированной программы в конце каждого раздела, в середине учебного года, а также окончанию изучения курса предполагается контроль в виде тестирования и итоговых практических работ. Аттестация в форме тестирования предполагает получение широкого диапазона результатов обучения.. Как и любая другая форма контроля, тестирование нацелено на определение степени достижения результатов обучения

Формы подведения итогов: Открытое занятие, конкурс кулинарного мастерства.

№ п/п	Название разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
I.	Основы кулинарии.	8	8	-
1.1.	Задачи кулинарии	2	2	-
1.2.	История возникновения кулинарии.	2	2	-
1.3.	Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции.	2	2	-
1.4.	Органолептические показатели.	2	2	-
II.	Вводная часть.	7	4	3
2.1.	Гигиенические требования к приготовлению пищи	2	2	-
2.2.	Ознакомление с инвентарём, посудой для приготовления пищи, знакомство с ТБ при приготовлении пищи	2	1	1
2.3.	Сервировка стола. Правила поведения за столом	3	1	2
III.	Первичная обработка овощей и фруктов	10	5	5
3.1.	Первичная обработка овощей	4	2	2
3.2.	Первичная обработка листовых овощей и зелени	4	2	2
3.3.	Первичная обработка фруктов	2	1	1
IV.	Холодные блюда и закуска. Бутерброды	23	3	20
4.1.	Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов.	2	2	-
4.2.	Современные тенденции в украшении бутербродов.	1	1	-
4.3.	Заправки для салатов	2	-	2
4.4.	Салаты из свежих овощей	2	-	2
4.5.	Салаты из вареных овощей	2	-	2
4.6.	Салаты мясные	4	-	4
4.7.	Салаты из рыбы	4	-	4
4.8.	Открытые бутерброды	2	-	2
4.9.	Закрытые бутерброды	2	-	2
4.10.	Канapé и тартинки	2	-	2
V.	Первые блюда	20	8	12
5.1.	Приготовление супа из свежих овощей.	2	-	2
5.2.	Заправочные супы. Технология приготовления супов картофельных	2	2	-
5.3.	Приготовление супа картофельного с клецками	2	-	2
5.4.	Технология приготовления щей, борщей	4	2	2
5.5.	Приготовление щей из свежей капусты, щей из квашеной капусты.	4	-	4
5.6.	Технология приготовления рассольников, супов - пюре	2	2	-
5.7.	Приготовление супа - пюре из тыквы, рассольника.	4	-	4
VI.	Крупы и макаронные изделия	7	1	6
6.1.	Технология приготовления изделий из круп и макарон	1	1	-

6.2.	Приготовление биточков рисовых, бутерброды из манной крупы	2	-	2
6.3.	Приготовление каши гречневой с пассированными овощами	2	-	2
6.4.	Приготовление отварных макарон	2	-	2
VII.	Овощные блюда и гарниры	12	2	10
7.1.	Технология приготовления овощного рагу	2	2	-
7.2.	Приготовление овощного рагу	2	-	2
7.3.	Котлеты картофельные	2	-	2
7.4.	Зразы картофельные	2	-	2
7.5.	Котлеты морковные	2	-	2
7.6.	Котлеты капустные	2	-	2
VIII.	Блюда из яиц.	12	2	10
8.1.	Виды. Использование яиц в кулинарии	2	2	
8.2.	Приготовление яичницы «Глазуньи»	2	-	2
8.3.	Приготовление омлета натурального	2	-	2
8.4.	Приготовление омлета «закрытого»	2	-	2
8.5.	Приготовление омлета смешанного	2	-	2
8.6.	Оформление блюд из яиц	2	-	2
IX.	Блюда из мяса	18	4	8
9.1.	Технология приготовления жареного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам	4	2	2
9.2.	Технология приготовления отварного мяса и блюд из него. Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам	4	2	2
9.3.	Приготовление блюд из мяса.	10		10
X.	Блюда из рыбы	12	4	8
10.1.	Технология приготовления жареной рыбы и блюд из нее. Принципы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам	2	2	-
10.2.	Технология приготовления отварной рыбы и блюд из нее. Принципы подбора гарниров и соусов к рыбным блюдам	2	2	-
10.3.	Приготовление блюд из рыбы	8	-	8
XI.	Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии.	8	8	-
11.1.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.)	4	4	-
11.2.	Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.	4	4	-
XII.	Изделия из теста пресного, песочного, дрожжевого	12	-	12
12.1	Приготовление песочного теста и изделий из него	4	-	4
12.2	Приготовление дрожжевого теста без подхода	4	-	4

12.3	Приготовление пресного теста и изделий из него	4	-	4
XIII.	Горячие сладкие блюда. Десерты	12	2	12
13.1.	Разновидность сладких блюд (горячие и холодные). Горячие сладкие блюда (пудинги, суфле, яблоки в тесте, сладкие каши).	2	1	-
13.2.	Сырьё для приготовления горячих сладких блюд. Первичная обработка сырья. Технология приготовления горячих сладких блюд.	2	1	-
13.3.	Приготовление яблок в тесте	4	-	4
13.4.	Приготовление десертов	4	-	4
	Всего:	154	44	110

Учебно-тематический план

Содержание. Кружок организуется, проводится в лаборатории «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» отвечающем санитарно-гигиеническим требованиям. В план кружка практических работ полностью включены приготовление разнообразных блюд. Большое внимание на занятиях кружка должно уделяться экономному ведению домашнего хозяйства, бережному отношению к продуктам питания, особенно к хлебу. Для наилучшей организации работы кружка назначаются дежурные, которые приходят на занятие на 10-15 мин до начала и подготавливают лабораторию: расставляет инвентарь на рабочие места, распределяет продукты. Дежурные следят за тем, чтобы в конце занятия ребята привели в порядок свои рабочие места, вымыли и убрали инвентарь. Затем дежурные выносят мусор, производят влажную уборку помещения. Руководитель распределяет обязанности среди кружковцев, закрепляет за ними определенные участки работы и в дальнейшем фактически является наблюдателем, контролируя и направляя работу ребят. Обучающиеся показывают оформление готовых блюд, рассказывают о правилах сервировки и поведения за столом, дают советы по приготовлению различных блюд.

Методическое обеспечение

В основе организации работы в кружке лежат субъект-субъектные взаимоотношения руководителя кружка и обучающихся с ОВЗ, где они равноправные партнеры, что обеспечивает комфортный психологический климат, способствующий созданию благоприятных условий для раскрытия и развития способностей каждого обучающегося ОВЗ с ориентацией на общечеловеческие ценности.

Кружок «Кулинарный рай», проводит занятия в лаборатории по профессии «Повар», при оборудовании которого предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией.

В лаборатории современное оборудование, шкафы, разделочные столы, необходимый инвентарь: разделочные доски, кухонные ножи: маленькие и средние, ложки из нержавеющей стали, разливные ложки, дуршлаг, скалки, чайник, подносы, подставки под горячую посуду, миски трех-четырёх размеров емкостью от 0,5 до 2 л, кастрюли трех размеров емкостью от 1 до 3 л, сковороды (диаметром 25-30 см), разделочная доска для теста.

Электрооборудование: электроплиты, жарочные шкафы; столовая посуда.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: передника и косынки для девушек, передника и колпака для юношей, а так же сменной обуви.

Руководитель кружка должен строго следить за соблюдением обучающимися правил гигиены.

Работа кружка связана с использованием нагревательными приборами, с варкой, жареньем и выпечкой продуктов. Особое внимание обращается на технику безопасности.

Для обеспечения образовательного процесса используются: планы, конспекты.

Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов.

Для организации контроля и определения результативности обучения применяется тестирования, анкетирование, вопросники, творческие отчеты.

Условия реализации:

Чтобы успешно обучить кружковцев, руководитель, прежде всего сам должен владеть необходимыми знаниями, умениями и навыками в вопросах преподавания, доступных и посильных для обучающихся с ОВЗ, имеющих практическую значимость.

Помещение для проведения занятий светлое, соответствует санитарно – гигиеническим требованиям. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание помещения.

В наличие имеются раздаточные материалы, наглядные пособия, презентации, необходимые для работы. В процессе обучения строго соблюдаются правила техники безопасности труда.

Список литературы

1. Кулинарная характеристика блюд. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Харченко Н.Э.
3. Выпечка домашнего приготовления Издательство ПРООР Лукьянченко О.Н.
4. Секреты русской кухни Воробьева Т. М.
5. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова.
6. Украшение блюд. Е.Н. Васильева.

Список литературы, рекомендуемый для обучающихся

1. Кулинария. Рабочая тетрадь. Качурина Т.А.
2. Технология приготовления пищи. Практикум. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г.
3. Здоровое питание. Жукова В. Н.
4. Тайны кулинарии Вишняченко Т. Н.
5. Выпечка домашнего приготовления. Велхина Н. Н.