

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

«Принято»
на Педагогическом совете
ГБОУ школы № 25
Протокол № 5
от «28» августа 2024 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
ШОУ ПРОФЕССИЙ: ПОВАР**

**СРОК ОСВОЕНИЯ: 72 ЧАСА
ВОЗРАСТ УЧАЩИХСЯ: 15-17 ЛЕТ**

Разработчик:
Романова Наталья Николаевна
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург

2024

Пояснительная записка.

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Шоу профессий: Повар» разработана согласно нормативно-правовым документам федерального и регионального уровней, Уставу и локальным актам образовательной организации.

Направленность программы – туристско-краеведческое.

Адресат программы: Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Шоу профессий: Повар» рассчитана на обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) без различия пола в возрасте 15-17 лет. Ограничениями при приёме могут быть только медицинские показатели.

Пол, возраст обучающихся, участвующих в освоении программы: Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа адресована обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) без различия пола в возрасте 15-17 лет.

Степень сформированности интересов и мотивации к данной предметной области – не требуется.

Наличие базовых знаний – не требуется.

Наличие специальных способностей - не требуется.

Наличие определенной практической подготовки по направлению программы – не требуется.

Физическое здоровье детей – отсутствие противопоказаний.

Актуальность.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа (далее АДОП) «Шоу профессий: Повар» с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в возрасте 15-17 лет.

Обеспечение реализации прав детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на участие в программах дополнительного образования является одной из важнейших задач государственной образовательной политики в Российской Федерации. Расширение образовательных возможностей этой категории обучающихся является одним из наиболее эффективных способов, позволяющих успешно решать задачи их социализации и адаптации к жизни в обществе. Программы дополнительного образования направлены на формирования жизненных и социальных компетенций у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Трудовое воспитание детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) значительно осложняется в силу присущих данной категории обучающихся особенностей: недостатков познавательной, речевой, эмоционально-волевой и двигательной сфер. Вследствие этого, работа по трудовому воспитанию имеет определенную специфику, обусловленную нарушениями психофизического развития воспитанников, и требует специальной организации, предусматривающей: более элементарный уровень содержания эстетического воспитания; рациональное использование разнообразных форм, методов и средств эстетического обучения и воспитания, отвечающих возможностям учащихся; коррекционно-направленный характер всех учебно-воспитательных мероприятий.

АДОП «Шоу профессий: Повар» направлена на получение обучающимися, с отклонениями в развитии, новых теоретических знаний и практических умений. Дети с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем мире, медленнее усваивают общепринятые нормы поведения, имеют затруднения в овладении навыками общения. В процессе ознакомления с основами приготовления блюд осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, зрительной памяти, воображения, пространственной ориентации, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

Вся работа носит целенаправленный характер, способствует развитию самостоятельности учащихся при выполнении заданий, решает задачи профессиональной ориентации.

Актуальность программы заключается в том, что обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе занятий обучающиеся учатся находить творческий подход к решению поставленных задач.

Обучающиеся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения. Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих обучающихся к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, умению обустроить свой быт.

Отличительные особенности программы

Особенность программы заключается в том, что в ней предусматривается ознакомление и приготовление детьми с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) кулинарных и кондитерских изделий.

Вступление в силу нового закона «Об Образовании в Российской Федерации» требует введения в деятельность общеобразовательного учреждения (работающего с обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нового направления - разработку адаптированной дополнительной образовательной программы (далее - АДОП).

Формы и методы работы ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности обучающихся. Занятия АДОП «Шоу профессий: Повар» опираясь на знания и умения, полученные на уроках Труд (технология) «Поварское дело», способствует расширению и углублению этих знаний и навыков, воспитанию творческого подхода к своей работе и самостоятельности. При этом не делается отбор по способностям или склонностям школьников, и не предъявляются определенные требования. Коррекционная направленность программы направлена на развитие творческого восприятия, развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук, развитие пространственных представлений и ориентации, развитие психических функций (устойчивого внимания, памяти, концентрации).

Уровень освоения программы

Общекультурный уровень программы «Шоу профессий: Повар» реализуется на практическом уровне, создает условия для социальной адаптации детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), создает комфортные условия для последующего выбора профессии.

Объем и срок освоения программы

– программа рассчитана на 36 недель обучения по 2 часа в неделю. Общее количество учебных часов, запланированных 1 год обучения, составляет 72 часа.

Цель и задачи программы - развитие кулинарных способностей через обучение приготовлению блюд из доступных продуктов, знания о рациональном питании, эстетике пищевого поведения, воспитать вкус к здоровой пище.

Задачи:

Развивающие:

- пробудить у детей интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- формировать умения и навыки необходимые для приготовления и оформления блюд;
- развивать пространственную ориентацию, логическое мышление,
- развивать желание экспериментировать, проявляя яркие познавательные чувства: удивление, сомнение, радость от узнавания нового.

Образовательные:

- познакомить детей с основами кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания, ознакомить с разнообразными способами обработки продуктов; лечебными свойствами отдельных продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать аккуратность, эстетический вкус обучающихся;
- расширять знания обучающихся в кулинарии.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать навыки рационального использования продуктов.
- способствовать социальной адаптации обучающихся, личностному развитию.

Планируемые результаты

Личностные:

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения по данной программе обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;
- санитарно-гигиенические требования.

Приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки ингредиентов при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;

- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Предметные:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;
- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования, бытовой техники;
- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт, используемые в процессе приготовления блюд;
- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельность в быту;
- правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда;
- умение брать на себя ответственность готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность;
- уметь обращаться с основными видами посуды, сервировать стол.
- использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, электрочайник, СВЧ- печь и т.д.).
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Метапредметные:

- будут иметь представление об истории поварского дела, знакомство с профессией повар;

- будут соотносить свои практические действия с запланированными результатами, корректировать свои действия в соответствии с учебной задачей;
- подготавливать и убирать свое рабочее место.

Организационно-педагогические условия реализации программы.

Язык реализации: русский.

Форма обучения: очная.

Условия набора в коллектив: принимаются все желающие, не имеющие противопоказаний по здоровью.

Условия формирования групп: группа детей одного класса.

Количество учащихся в группе: до 10 человек (в соответствии с Приказом Министерства просвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»).

Формы проведения занятий, формы организации деятельности обучающихся.

Формы проведения занятий	Формы организации деятельности обучающихся
<ul style="list-style-type: none"> • практическое занятие; • беседа; • наблюдение; • эксперимент; • мастер – класс; • игра; • проект; • выставка. 	<p>- <i>фронтальная</i> работа педагога со всеми обучающимися одновременно (беседа, показ, объяснение, мастер-класс и т д);</p> <p>- <i>групповая</i> в малых группах, организация работы (совместные действия, взаимопомощь) в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого обучающегося; группы могут выполнять одинаковые или разные задания;</p> <p>- <i>индивидуальная</i> организация занятия с учетом индивидуальных особенностей обучающегося, с учетом рекомендаций ПМПК и школьного психолого-педагогического консилиума.</p>

Материально-техническое оснащение.

№№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического оснащения
Технические средства обучения	
1.	Печь СВЧ

2	Холодильник
3	Индукционная плита
4	Духовой шкаф
5	Вытяжка
6	Термопот
7	Посудомоечная машина
8	Стиральная машина
Учебно-практическое оборудование	
1	Стул кухонный (6 шт)
2	Стол обеденный
3	Кухонная мебель (рабочие столы, подвесные шкафы)
5	Посуда: кухонная, обеденная, чайная,
6	Столовые приборы
7	Инвентарь

Кадровое обеспечение: педагог, реализующий АДОП должен иметь высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее направлению АДОП.

Учебный план

№	Название раздела	Количество часов			Формы аттестации/контроля
		теория	практика	всего	
1.	Хлеб. Блюда на основе хлеба.	7	7	14	Беседа/практические задания
2.	Яйцо. Блюда из яиц.	9	9	18	Беседа/практические задания
3.	Салаты.	8	8	16	Беседа/практические задания
4.	Блюда, приготовленные на сковороде.	7	7	14	Беседа/практические задания
5.	Тесто. Выпечка.	5	5	10	Беседа/практические задания
	Итого	36	36	72	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

реализации адаптированной дополнительной общеразвивающей программы
«Шоу профессий: повар»

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	03.09.2024	26.05.2025	36	2	72	1 раз в неделю по 2 часа (академический час -40 минут)

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

При реализации АДОП «Шоу профессий: повар», используются различные формы занятий, методы и приемы, учитывающие возрастные особенности обучающихся.

I. Методы, в основе которых лежит способ организации занятий.

1. Словесный (устное изложение принципов, правил, сведений).
2. Наглядный (показ иллюстраций, схем, таблиц, изделий, образцов, работа по образцу, наблюдения за действиями педагога).
3. Практический (упражнения в провязывании, тренинг).

II. Методы, в основе которых лежит уровень деятельности обучающихся.

1. Объяснительно-иллюстрационный (обучающиеся воспринимают и усваивают готовую информацию).
2. Репродуктивный (обучающиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности).
3. Частично-поисковый (участие обучающихся в коллективном поиске, разработке, решение поставленной задачи вместе с педагогом).
4. Исследовательский (самостоятельная творческая работа обучающихся).

III. Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся.

1. Фронтальный (одновременно со всеми обучающимися).
2. Индивидуальный (индивидуальное решение проблемы).
3. Групповой (организация работы по малым группам от 2 до 5 человек).

Изложенные методы осуществляются на практике с помощью приемов: устного изложения, беседы, игры, показа иллюстраций, схем, специальной литературы, дидактических карточек, демонстрации работы, показ выполнения приемов различных техник, анализа качества изделия.

В ходе освоения АДОП «Шоу профессий: повар», активно используются следующие педагогические технологии:

- Игровая технология.
- Проведение мастер-классов.
- Практическая работа

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся:

- текущий;
- итоговый контроль.

В реализуемой АДОП «Шоу профессий: повар», используются следующие формы выявления результатов:

- педагогическое наблюдение;
- анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- выполнение практических заданий педагога;
- тематические беседы;
- творческая работа.

Используются следующие формы фиксации результатов:

- информационная карта;
- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- готовый продукт.

Формы предъявления результатов:

- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- презентация готового продукта.

Учебно-методический комплекс АДОП «Шоу профессий: повар», Дидактические средства

Иллюстративные материалы:

1. Фотографии.
2. Таблицы.
3. Технологические карты.

Демонстрационные материалы:

1. Фотографии изделий

Раздаточные материалы:

1. Технологическая карта по теме.
2. Памятки по теме.
3. Подборка продуктов.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Рецепты по теме.

Информационные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия». 2010.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский центр «Академия». 2010.
9. Шатун Л. Г. Повар. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпрдинформ, 1996.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
12. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.

Цифровые ресурсы

1. <https://www.google.com/search?q=%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BC+%D0%80%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BA+%D1%80%D1%83&oq=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0&aqs=chrome.2.69i57j0i271i3j69i61i3.4410j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>
2. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=43,1073>
3. <https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%83&oq=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0&aqs=chrome.2.69i57j0i271i3j69i61i3.4410j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся:

- текущий;
- итоговый контроль (Приложение 1-3).

В реализуемой АДОП «Шоу профессий: повар», используются следующие формы выявления результатов:

- педагогическое наблюдение;
- анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- выполнение практических заданий педагога;
- тематические беседы;
- творческая работа.

Используются следующие формы фиксации результатов:

- информационная карта;

- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- готовый продукт.

Формы предъявления результатов:

- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- презентация готового продукта.

Приложение 1

Входная/итоговая анкета-тест, обучающихся «Шоу профессий: повар»

Дата проведения _____.

Фамилия Имя _____.

Ответь на вопрос, выбрав правильный вариант ответа:

1) Какое значение для здоровья человека имеет пища -2б

- Для развития и роста организма человека
- Борьба с бактериями
- Уталить голод

2) Какие виды каш ты знаешь и любишь? - 3б

- Манная
- Гречневая
- Кукурузная
- Геркулесовая
- Рисовая
- Пшенная

○ Пшеничная

3) Какие продукты необходимы для приготовления каши? -5б

- Крупа
- Хлеб
- Вода
- Масло сливочное
- Орехи
- Молоко
- Соль
- Сахар

4) Что мы относим к столовым приборам?- 5б

- Скатерть
- Ложка
- Салфетка
- Нож
- Вилка
- Ваза для цветов

5) Назови электробытовые приборы, используемые на кухне для приготовления пищи - 5б

- Фен
- Газовая плита
- Духовка
- Пылесос

Приложение 2

Критерии определения уровня теоретических знаний обучающихся «Шоу профессий: повар»

Количество правильных ответов	Уровень
0-8	Низкий
9-15	Средний
16 -20	Высокий

Приложение 3

				ниями, бытовой техникой		изготовлени и блюда	гигиену повара	овка стола
			Резул ьтат	Уров ень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровен ь

Педагог дополнительного образования _____