

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Саратовской области
«Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам №5 г. Саратова».



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБОУ СО

«Школа-интернат АООП №5 г. Саратова»

О.К. Шафиева

приказ от _____ » 08 2024г. № 230

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для детей
с ОВЗ и инвалидностью (интеллектуальными нарушениями)
«Вкусные истории»

Объём: 72 часа

Возраст детей: 12-14лет

Срок реализации программы: 1 год

Программу разработала:

Черникова Наталья Викторовна

г. Саратов. 2024 год

Пояснительная записка.

Программа разработана на основании Положения об адаптированных дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программах государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Саратовской области «Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам № 5 г. Саратова»

Актуальность создания данной программы кружка «Вкусные истории» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить обучающимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности.

Программа кружка «Вкусные истории» рассчитана на тех, кто делает первые шаги, знакомит с кухней, умением вести хозяйство, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов.

В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У учащихся формируются навыки в приготовлении национальных блюд и их эстетического оформления.

Цель программы: создание условий для использования труда, как эффективное средство социализации и индивидуализации личности ребёнка

Задачи:

- Познакомить обучающихся с культурными традициями предков, формировать у детей основы целостной эстетической культуры и толерантности через познание кулинарных изделий и народных традиций;
- Формировать у подрастающего поколения бережное отношение к культурному наследию, к истории и традициям России, уважение к людям труда;
- Прививать навыки нравственного поведения, этики в ближайшем (семейном) окружении;
- Дать учащимся знания о рациональном питании, формировать умения по приготовлению здоровой пищи, развить способность критически относиться к разного рода модным диетам, воспитывать вкус к здоровой пище;
- Пробуждать интерес к кулинарному искусству у детей;

- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- Развивать эстетическое восприятие и творческое воображение

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с интеллектуальными нарушениями – к умственно отсталым относятся различные группы детей, у которых стойко нарушена интеллектуальная деятельность вследствие наследственного или приобретенного органического поражения головного мозга. Для всех детей с умственной отсталостью характерно нарушение психического и физического развития – тотальное недоразвитие высших психических функций, нарушение эмоционального развития, искаженное развитие личности, неловкость и нарушение координации движений. Нарушение речевого развития обусловлено степенью поражения центральной нервной системы и носит системный характер. Резко ограничено программирование речевого высказывания и контроль за речью. Данная категория детей зачастую испытывает серьезные трудности в овладении простейшими действиями, в том числе бытовыми.

Уровень познавательного развития.

Речь:

- варьируется от полного «безречия» до системного недоразвития речи;
- характерно выраженное нарушение понимания речи, при этом детям доступно понимание только бытовой лексики, простых грамматических конструкций, простых фраз, при этом невозможно понимание подтекста, образных выражений, фразеологизмов и т.д.;
- нарушение звукопроизношения является полиморфным (нарушены разные группы звуков) и характеризуется стойкостью;
- словарный запас ограничен количественно и качественно, ребенку доступна частотная бытовая лексика, отмечаются многочисленные замены слов;
- характерен выраженный аграмматизм, в основном дети используют начальную форму слов, простую аграмматичную фразу;
- возможности связного высказывания резко ограничены; доступен пересказ простого текста без понимания даже фактической информации;
- письменная речь для определенной части детей с умственной отсталостью недоступна, для другой части письмо и чтение затруднено.

Восприятие:

- восприятие характеризуется замедленным темпом;
- нарушена активность и избирательность восприятия;
- слуховое, фонематическое и зрительное восприятие нарушено, дети смешивают сходные звуки, зрительные стимулы, похожие предметы и изображения;
- восприятие цветов доступно частично;
- отмечаются ограничения при восприятии времени и пространства (схемы тела, трехмерного и двухмерного).

Внимание:

- нарушено и произвольное внимание (в большей степени), и непроизвольное внимание;

- отмечаются истощаемость и неустойчивость внимания, в процессе выполнения заданий/упражнений может быть частая немотивированная смена предметов/объектов внимания;
- характерны трудности распределения и переключаемости.

Память:

- объем памяти ограничен;
- нарушено запоминание, сохранение и воспроизведение информации, при этом воспроизведение зачастую характеризуется хаотичностью;
- механическая память, как правило, у определенной группы детей достаточно сохранна;
- резко выражено ограничение возможности запоминания вербальных стимулов;
- отмечаются эпизодичность и фрагментарность припоминания и извлечения информации;
- произвольное запоминание затруднено и формируется позже, чем у сверстников, при этом проще запоминаются внешние, случайные зрительные элементы.

Мышление:

- формирование всех мыслительных операций замедлено и затруднено;
- уровень сформированности мыслительных операций зависит от степени выраженности нарушения интеллекта;
- отмечаются инертность и тугоподвижность мыслительных процессов;
- абстрактное мышление не развивается; детьми усваиваются наиболее конкретные и сходные признаки объектов и предметов;
- характерно ограничение понимания или невозможность понимания причинно-следственных связей между явлениями, событиями, объектами, предметами. При этом связи устанавливаются на основе анализа случайных или наиболее ярких признаков, что делает невозможным формирование образа/представления о предмете, объекте, ситуации;
- характерны не критичность, невозможность оценить свою работу и деятельность сверстников, выявить собственные и чужие ошибки;
- крайне слабая или отсутствующая регулирующая роль мышления; минимальный самоконтроль или его отсутствие;
- характерна невозможность переноса усвоенных операций, способов действия в новые условия или ситуацию.

Эмоциональная сфера и личностные особенности:

- отмечается эмоциональная незрелость, степень проявления которой зависит от степени выраженности основного нарушения;
- могут наблюдаться колебания эмоционального фона от повышенной эмоциональной возбудимости до апатии;
- не понимают оттенки и эмоции окружающих и свои собственные, не умеют выразить вербально собственные эмоциональные проявления;
- мотивация неустойчивая, ситуативная, примитивная; преобладающими являются элементарные: еда, сон, сексуальные потребности;
- характерна сниженность критичности, дети не могут оценить свои неудачи, довольны своей работой или собой; отмечаются неадекватная самооценка и неадекватный уровень притязаний;

- отзывчивы на похвалу, ласковое обращение, при этом на критику реагируют либо нейтрально, либо отрицательно (расстраиваются, могут давать агрессивные реакции). Для части детей характерна адекватная реакция на окружающую обстановку;
- отмечаются несформированность произвольных форм поведения; неспособность к самоконтролю, невозможность оценить или спрогнозировать последствия поступков или событий;
- коммуникация со сверстниками и взрослыми затруднена, отмечается стереотипность, шаблонность, гибкость поведения;
- не сформированы волевые усилия, самостоятельность, инициативность, целеустремленность.

Двигательная сфера:

- двигательные нарушения при умственной отсталости проявляются дифференцированно при разных степенях выраженности органического поражения головного мозга;
- координация движений в общей, мелкой и артикуляционной моторике нарушена, при этом страдают их объем, переключаемость, последовательность и другие характеристики;
- ходьба, бег, ползание и другие виды движения характеризуются выраженной моторной неловкостью;
- практически невозможны прыжки на одной ноге или на двух ногах, подъем и спуск по лестнице и другие движения.

Работоспособность:

- уровень работоспособности умственно отсталого ребенка зависит от степени поражения головного мозга;
- работоспособность снижена, при этом может отмечаться состояние охранительного торможения;
- характерна выраженная психическая истощаемость, которая усугубляется при наличии отвлекающих факторов.

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны дома.

Программа обучения представляет собой комплекс тематически объединенных, но относительно самостоятельных составляющих — блоков и модулей, которые в зависимости от условий и индивидуальных требований можно изменить. Документально каждый блок представляет собой учебно-методический комплект.

При изучении каждого блока программой предусмотрено, приготовление одного или нескольких блюд.

Каждый блок программы предусматривает обязательное включение следующих вопросов:

- историческая справка;
- экологические и экономические вопросы;
- техника безопасности

Каждый блок программы предусматривает практикум, который составляет не менее 75%-80% времени от общего количества часов на тему.

Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей учителя и учащихся, специфики работы учителя использовать вариативность, при условии, что учащиеся должны овладеть определенным объемом знаний и умений.

Содержание блока «Введение» предусматривает ознакомление учащихся с правилами техники безопасности при проведении кулинарных работ, физиологией питания, этикетом за столом, сервировкой стола, основными профессиями пищевой промышленности. Общими сведениями о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Содержание блока «Холодные блюда и закуски» предусматривает ознакомление учащихся с видами холодных блюд, способами их приготовления. Оформлением и подачи на стол. Видами бутербродов. Технологией приготовления. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Первые блюда» предусматривает ознакомление учащихся с приготовлением первых блюд. Знакомство с технологией приготовления супов. Подача готовых блюд. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Овощные гарниры и изделия из круп» предусматривает ознакомление учащихся со способами хранения овощей и круп, определение доброкачественности по внешнему виду. Правила первичной обработки и особенностями обработки овощей и круп. Технологией приготовления блюд из овощей и круп. Требованиям к качеству и оформлению готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из мяса» предусматривает ознакомление учащихся с видами домашней птицы и животных. Блюдами из птицы и мяса. Определение качества птицы и мяса. Первичная обработка птицы и мяса. Видами тепловой обработки, применяемыми при приготовлении блюд из птицы и мяса. Разделка птицы и мяса для приготовления блюд и украшение перед подачей к столу. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд. Оформление готовых блюд при подаче к столу. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Рыбные блюда» предусматривает ознакомление учащихся с видами рыб: морская и речная. Пищевая ценность рыбы. Условия и сроки хранения живой, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Шифр на консервных банках. Методы определения качества рыбы. Блюда из рыбы. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Оформление готовых блюд. Условиям и срокам хранения. Подача к столу

Содержание блока «Изделия из яиц и творога» предусматривает ознакомление учащихся со значением яиц и творога в питании человека. Использование в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами и творогом. Технологией приготовления блюд из яиц и творога. Требованиям к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Изделия из теста» предусматривает ознакомление учащихся с видами теста. Рецептурой и технологией приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Видами начинок и украшений для изделий из теста. Технологией приготовления. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Содержание блока «Сладкие блюда» предусматривает ознакомление учащихся с продуктами, необходимыми для приготовления муссов и желе. С желирующими веществами. Технология приготовления желе и муссов. Требованиям к качеству готовых блюд. Условиям и срокам хранения.

Учебный материал строится по 72 -часовой годичной сетке.

Программа ориентирована на годичный курс обучения учащихся 5-6 классов. Практика показала, что дети данного возраста успешно и с интересом занимаются кулинарией. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

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.

Результатом работы кружка является участие в традиционных школьных мероприятиях: День учителя, День пожилого человека, День матери России, Новый год, Вечер встречи, День 8-е Марта, День рождения и в других мероприятиях

Концепция программы.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики.

Решение педагогических задач в программе «Вкусные истории» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

Принцип непрерывного дополнительного образования как механизм обеспечения полноты и цельности образования в целом;

Принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;

Принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;

Принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов, проведении и участия в выставках;

Принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей воспитанников.

Принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

Формы и методы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (даются самостоятельные задания с учетом возможностей учащегося);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Освоить различные приёмы можно только практическим путём, поэтому на занятиях широко применяются:

объяснительно - иллюстративные пособия, что позволяет стимулировать учащихся к постоянному пополнению знаний об окружающей среде с помощью бесед, сюжетно-ролевых занятий или деловых игр, докладов обучающихся, конкурсов и др.

практические методы – способствуют развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь учащихся в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, экскурсии, работа с дополнительной литературой

Ожидаемые результаты

По окончании обучения обучающиеся смогут не только закрепить свои знания в области кулинарии, сервировки стола и оформления готовых блюд, но и смогут приготовить вполне конкурентоспособную продукцию, что, несомненно, явится стимулом к самоусовершенствованию и дальнейшим поискам новых кулинарных и творческих решений.

Наиболее важным результатом занятий кружка должно стать осознание себя каждым кружковцем как уникальной личности, имеющей право на свободный выбор, на ошибку, на уважение и понимание его творческих наклонностей, его устремлений, а также наличие при коллективном сотворчестве благоприятной среды для самоутверждения, самовыражения; соблюдать правила ТБ; и, самосовершенствования.

Занятие конкретным делом, творчеством поможет обучающимся чувствовать себя увереннее в жизни.

Требования к уровню подготовки учащихся

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- национальные блюда;
- основы рационального питания;

- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;
- виды теста;
- технологию приготовления изделий из теста;
- изделия из яиц и творога;
- технологию приготовления изделий из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- технологию приготовления сладких блюд.

Должны уметь:

- пользоваться кухонными инструментами и приспособлениями;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши; запеканки, рагу,
- заваривать чай;
- готовить напитки;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить песочное и дрожжевое тесто и изделия из них

Программа занятий кружка.

Информационная карта к программе.

Название программы: **«Вкусные истории».**

Продолжительность освоения программы-**1 учебный год.**

Количество часов за год: **72 часов**

Место проведения: **кабинет Социально-бытовой ориентировки**

Временные затраты: 2 занятия по 45 минут = **1 час 30 минут**

Время проведения: день недели-**среда,**

Возрастной диапазон участников кружка: **12-14 лет.**

Уровень освоения программы - **начальный**

Тип программы - **обучающее-развивающий.**

Вид программы по целевой установке: **познавательный.**

Вид программы по форме организации и содержания и процесса педагогической деятельности: **практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские.**

Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы **Дидактическое обеспечение**

Оборудование: столы, стулья, книжный шкаф, интерактивная панель, плита электрическая с жарочным шкафом, миксер, набор столовой мебели (столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилка для тарелок; посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник, косынки, фартуки.

Материалы: Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются к занятиям.

Учебно-методическое обеспечение:

- Таблицы-памятки;
- Технологические карты приготовления блюд;
- Раздаточный материал;
- Информационные бюллетени;
- Схемы;
- Информационный материал;
- Тесты для контроля знаний, умений, навыков;
- Дидактические карточки для контроля знаний, умений, навыков;
- Игровой материал;
- Наглядный иллюстративный материал;
- Библиотечка «Юного кулинара», учебно-методические пособия, справочники, энциклопедии.

Календарно-тематическое планирование.

№ п/п	Наименование темы	Общее кол-во часов	Теория	Практика	Дата
1	Введение	10	1.25	8.75	
1.1	Вводное занятие. Правила техники безопасности и санитарной гигиены в кабинете. История возникновения кулинарии (чай)	2	0.25	1.75	
1.2	Основы здорового образа жизни. Основы рационального питания (винегрет)	2	0.25	1.75	
1.3	Способы обработки пищевых продуктов (яичница, омлет).	2	0.25	1.75	
1.4	Соль и сахар. Заготовка продуктов (компот из яблок).	2	0.25	1.75	
1.5	Витамины (салат из капусты). Минеральные вещества и здоровье (салат из свёклы с чесноком и грецким орехом).	2	0.25	1.75	
2	Холодные блюда и закуски	8	1.0	7.0	
2.1	Салат «Витаминный»	2	0.25	1.75	
2.2	Бутерброды «На скорую руку»	2	0.25	1.75	
2.3	Тёртая морковь с яблоками	2	0.25	1.75	
2.4	Сельдь под шубой	2	0.25	1.75	
3	Первые блюда	6	0.75	5.25	
3.1	Щи	2	0.25	1.75	
3.2	Вегетарианский борщ	2	0.25	1.75	
3.4	Окрошка	2	0.25	1.75	
4	Овощные гарниры и изделия из круп	6	0.75	5.25	
4.1	Овощное рагу	2	0.25	1.75	
4.2	Гречневая каша (рассыпчатая)	2	0.25	1.75	
4.3	Картофельные оладьи, котлеты капустные	2	0.25	1.75	

5	Изделия из мяса	6	0.75	5.25	
5.1	Фаршированные блины	2	0.25	1.75	
5.2	Пицца с вкусным краешком	2	0.25	1.75	
5.3	Куриные оладьи	2	0.25	1.75	
6	Рыбные блюда	6	0.75	5.25	
6.1	Салат «Мимоза»	2	0.25	1.75	
6.2	Пирог с картофелем и рыбной консервой	2	0.25	1.75	
6.3	Скумбрия запеченная в духовке	2	0.25	1.75	
7	Изделия из яиц и творога	8	1.0	7.0	
7.1	Деревенская яичница с картофелем	2	0.25	1.75	
7.2	Творожное печенье	2	0.25	1.75	
7.3	Быстрый заливной пирог с зелёным луком и яйцом	2	0.25	1.75	
7.4	Королевская ватрушка	2	0.25	1.75	
8	Изделия из теста	16	2	14	
8.1	Хворост	2	0.25	1.75	
8.2	Шарлотка	2	0.25	1.75	
8.3	Картофельный пирог	2	0.25	1.75	
8.4	Чебуреки с картошкой и сыром	2	0.25	1.75	
8.5	Торт «Черепашка»	2	0.25	1.75	
8.6	Печенье «Пятачки»	2	0.25	1.75	
8.7	Пирог с сыром и сосисками	2	0.25	1.75	
8.8	Пирожки с капустой	2	0.25	1.75	
9	Сладкие блюда	6	0.75	5.25	
9.1	Напиток из черной смородины	2	0.25	1.75	
9.2	Витаминный напиток из шиповника	2	0.25	1.75	
9.3	Желе «Разбитое стекло»	2	0.25	1.75	
Итого:		72	9	63	

Используемая литература

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Головков А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
4. Новоженев Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Общественное питание.
5. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
6. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
7. Интернет - ресурсы