

Диагностический лист

Число детей:

8 человек

Возраст обучающихся:

12 - 17 лет

Нозологическая категория:

Нарушения зрения

Особенности развития:

Испытывает трудности самоконтроля поведения, нуждается в постоянном внимании со стороны, взрослого, направленного на регуляцию поведения ребенка.

Пояснительная записка

Общая информация:

Рабочая программа кружка «Юный кулинар» направлена на получение обучающимися с нарушением зрения 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 их социализации. Кабинет «Домоводства» был включен в федеральный проект «Современная школа» национального проекта «Образование» с целью организации качественного доступного образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью. Благодаря этому проекту кабинет «Домоводства» был оснащен современным кухонным оборудованием, новой мебелью: кухонным модулем с барной стойкой и с островом в центре кухонной зоны. В связи с чем, возникла необходимость расширить кругозор учащихся о возможностях современной кухни, научить пользоваться новым кухонным оборудованием, обслуживать его и готовить различные блюда.

Новизна и актуальность:

Данная программа позволит расширить знания учащихся по профпросвещению и даст возможность успешной их социализации в дальнейшей самостоятельной жизни. 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. Учитывая особый образ жизни детей, проживающих в условиях школы-интерната, который культивирует в детях такие качества как беспомощность, приспособленчество, возникает необходимость подготовки воспитанников к самостоятельной жизни и формирование у них определённых знаний, умений и навыков. В процессе занятий происходит интеграция одних видов деятельности с другими, что позволяет корректировать и развивать у детей восприятие, мышление, коммуникативные навыки. Поэтому занятия кружка по кулинарии, его работа, поможет подготовить детей к

преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое.

Реализация АДОП предусматривает учет особых образовательных потребностей адресной группы обучающихся, включая потребности в: создании специальных условий безопасности и комфорта деятельности в окружающей социальной среде с учетом трудностей регуляции поведения и возможных коммуникативных особенностей внешнего контроля со стороны педагога; введение и реализация доступной системы правил во всех ситуациях обучения по данной программе.

Цель реализации АДОП содержит специальную коррекционно-развивающую составляющую:

получение обучающимися дополнительных знаний, умений и навыков по кулинарии, которые им могут быть полезны в быту и, возможно, помогут сделать первый шаг к выбранной профессии.

Среди задач обучения и воспитания особое внимание уделяется специальным задачам коррекционно-развивающей направленности, сохранения и укрепления здоровья обучающихся:

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- познакомить с технологией приготовления различных блюд;
- познакомить детей с историей кулинарии, национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- научить соблюдению правил техники безопасности при выполнении кулинарных работ;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кухонь;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- познакомить с современной бытовой кухонной техникой и научить пользоваться ею в быту;
- научить рациональному использованию продуктов.

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 любовь и уважение к традициям русской кухни;
- способствовать самоопределению у учащихся в выборе профессии.

Уровень сложности:

Базовый

Форма обучения:

Очная

Форма реализации:

Групповая

Периодичность:

2 раза в неделю

Продолжительность одного занятия:

40 мин

Планируемые результаты освоения АДОП включают специальную группу образовательных результатов:

Программа ориентирована на воспитанников с 12 – 17 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам с нарушением зрения в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов. Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда. Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Формы проведения итоговой реализации программы:

Участие в кулинарном конкурсе.

Содержание рабочей программы

Наименование темы	Форма занятия	Содержание	Кол-во занятий
Вводное занятие	Беседа	Правила безопасности при выполнении кулинарных работ. Правила санитарии и гигиены.	1
История возникновения кулинарии.	Беседа	Теория: Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Правила этикета.	1
Кухня. Оборудование кухни. Современное электрооборудование для кухни	Беседа. Инструктаж Практическое занятие	Теория: Назначение кухонного оборудование. Правила работы на современном кухонном электрооборудовании. Практика: Работа с посудомоечной машиной, вытяжкой, холодильником, микроволновкой.	2
Сервировка стола.	Инструктаж.	Теория: Правила сервировки стола	1

	Презентация. Практическое занятие.	к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола.	
Бутерброды.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация.	Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю	1
Витамины. Овощные салаты.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: салаты из моркови, капусты, картофель отварной, жаренный, картофельное пюре.	2
Основы рационального питания.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Рациональное питание. Обмен веществ и энергии. Суточный расход энергии человека. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Составление меню на день. Практика: Составление схем приготовления различных блюд. Пшенная каша с тыквой.	1
Способы обработки пищевых продуктов.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Преимущества приготовления пищи на пару. Практика: Составление инструкционных карт по приготовлению варёных, тушеных и паровых блюд. Приготовление паровых блюд: суфле морковно-яблочное, яичный омлет.	1
Заготовка продуктов в прок.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Сахар и соль, потребность в них организма, нормы потребления. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки	1

		<p>продуктов с целью сохранения витаминов.</p> <p>Практика: заготовка продуктов впрок: квашение капусты, компот из яблок.</p>	
Холодные закуски.	<p>Инструктаж.</p> <p>Презентация.</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Дегустация</p>	<p>Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок.</p> <p>Практика: правильная нарезка колбасы, твердого сыра, приготовление закуски.</p>	1
Блюда из мяса.	<p>Инструктаж.</p> <p>Презентация.</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Дегустация</p>	<p>Теория: виды мясных продуктов. Виды из полуфабрикатов из рубленного мяса.</p> <p>Практика: изготовление котлет, запекание мяса в духовке.</p>	1
Молоко и молочные продукты.	<p>Инструктаж.</p> <p>Презентация.</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Дегустация</p>	<p>Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи.</p> <p>Практика: Приготовление молочной лапши.</p>	1
Растительные продукты питания.	<p>Инструктаж.</p> <p>Презентация.</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Дегустация</p>	<p>Теория: Растительные продукты питания и их использование в профилактике и лечении болезней. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением растительных продуктов питания.</p> <p>Практика: Приготовление блюд из пищевых растений : картофельные оладьи, капустные котлеты.</p>	2
Блюда из яиц.	<p>Инструктаж.</p> <p>Презентация.</p> <p>Практическое занятие.</p> <p>Дегустация</p>	<p>Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии.</p> <p>Практика: Приготовление блюд из яйца: яйцо в мешочек, омлет с зелёным луком.</p>	1
Что такое меню?	<p>Инструктаж.</p> <p>Практическое занятие.</p>	<p>Теория: расчет продуктов на день, разработка меню.</p> <p>Практика: составление меню на</p>	1

		день, праздничного меню.	
Первые блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды супов, последовательность закладки продуктов в суп Практика: приготовление куриного бульона, борщ, гороховый суп.	2
Вторые блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: виды круп, роль круп и макаронных изделий в рационе человека Практика: приготовление гречневой каши с мясом, макароны с сыром.	2
Третьи блюда.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: знакомство с видами третьих блюд: мороженым, пирожным, муссом, жиле. Практика: приготовление кондитерских колбасок.	1
Секреты вкусной выпечки.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Историческая справка. Особенности приготовления теста. Практика: приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка булочек.	1
Различные мучные блюда	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного, бисквитного и дрожжевого теста. Практика: выпечка блинов, оладий, «хвороста», вафельных трубочек, пирожков.	4
История русской кухни.	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Практика: Традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд. Приготовление пельменей, вареников, картофель с луком.	4
Итоговое занятие	Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация	Теория: история появления чая, сорта, состав. Практика: приготовление цветочного чая. Теория: закрепление пройденного, оформление рецептов. Практика: заключительное	1

		чаепитие.	
--	--	-----------	--

Основным предметом оценки выступает индивидуальная динамика обучающихся в достижении планируемых образовательных результатов освоения АДОП. Используются следующие подходы к оценке индивидуальной динамики: деятельностный подход. Деятельностный подход обеспечивает формирование и развитие навыков самоконтроля и саморегуляции.

Общая характеристика. Программа рассчитана на 68 часов учебного времени, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого учащиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Из-за большого объёма практических работ на изучения целесообразно отводить 2 часа в неделю. Срок реализации программы – 1 год (1 раз в неделю по 2 часа, всего 68) Возраст детей, участвующих в реализации программы. Программа ориентирована на воспитанников с 12 – 17 лет. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут воспитанникам с нарушением зрения в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа кружка рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов. Занятия в кружке позволят развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда. Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи. Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Предусматривается использование следующих оценочных средств: метод педагогического наблюдения, экспертной оценки, применяемый при анализе достижений в области жизненной компетенции.

Анализ и интерпретация данных оценочных процедур предполагает: изменение динамики по заданным критериям (умении сосредотачиваться на задании, понимать и выполнять инструкцию, действовать по образцу и показу, не отвлекаясь). Проводится простая балльная оценка (от 0 до 3 баллов), где 0 баллов - отсутствие позитивной динамики, сохранение или даже нарастание трудностей поведения, 1 балл - незначительная положительная динамика, отдельные эпизодические проявления контроля

за собственным поведением, обращения за помощью ко взрослому при усталости, раздражении и т.п., желание следовать правилам, инструкции взрослого, 2 балла - наличие устойчивых положительных изменений, ребенок в знакомых отработанных ситуациях воспроизводит сформированные навыки самоконтроля и саморегуляции (по возрасту и с учетом особенностей здоровья, индивидуальных особенностей), демонстрирует скачок (относительно самого себя, стартовых возможностей) в развитии навыков регуляции поведения, 3 балла - значительный прирост в развитии навыков самоконтроля и саморегуляции (относительно самого себя, стартовых возможностей).

Методическое обеспечение программы дополнительного образования

Методическое обеспечение видами продукции:

Оборудование «Мастерской повара» Зона практических занятий оборудована:

1. Кухонным модулем с островом в центре кухонной зоны и барной стойкой.
2. Стульями обеденными.
3. Барными стульями.
4. Шкафом для посуды.
5. Холодильником.
6. Духовым шкафом.
7. Вытяжкой принудительной козырьковой.
8. Варочной панелью.
9. Посудомоечной машиной.
10. Набором оборудования и приспособлений для сервировки стола.
11. Сервизом чайным.
12. Набором кастрюль.
13. Сковородами.
14. Набором инструментов и приспособлений для разделки теста.
15. Набором инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Комплектом кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов.
17. Набором инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов.
18. Санитарно-гигиеническим оборудованием кухни и столовой.
19. Микроволновкой.
20. Комплектом разделочных досок, нескользкой разделочной доской.
21. Специальным ножом для инвалидов.
22. Электрочайником.
23. Тостер.

Рекомендации:

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.

Материалы:

- интернет – ресурсы;
- книги о вкусной и здоровой пище;
- журналы о кулинарии.

Материально-технические условия

Архитектурная среда

Доступность

Необходимо обеспечить наличие маркеров для зрительно-двигательной ориентировки в физическом пространстве объединения дополнительного образования, тактильных табличек, пиктограмм, знаков. звуковые сигналы при срабатывании тревожных кнопок (пожарной тревоги, эвакуационного запасного выхода).

Безопасность

Правила безопасного поведения должны быть размещены на стендах с использованием шрифта Брайля; должны использоваться звуковые сигналы, предупреждающие об опасности. Вся информация, обращенная к обучающимся, должна иметь специальное оформление (наличие окантовки, использование определенных цветов), в том числе в виде тактильных табличек, пиктограмм, знаков.

Технические средства

Получение информации

Педагогу необходимо предоставить обучающемуся план работы, а также при необходимости письменные/ наглядные /схематические инструкции с использованием шрифта Брайля.

Организация деятельности

Вся информация, обращенная к обучающимся, должна иметь специальное оформление (наличие окантовки, использование определенных цветов), в том числе в виде тактильных табличек, пиктограмм, знаков. Педагогу необходимо предоставить обучающемуся учебные пособия с использованием шрифта Брайля.

Учебники / пособия / дидактические материалы

Алгоритмизация деятельности

План работы, письменные/ наглядные /схематические инструкции с использованием шрифта Брайля (при необходимости)

Реализация деятельности

Вся информация, обращенная к обучающимся, должна иметь специальное оформление (наличие окантовки, использование определенных цветов), в том числе в виде тактильных табличек, пиктограмм, знаков. Педагогу необходимо предоставить обучающемуся учебные пособия с использованием шрифта Брайля.

Методические

АДОП

Пролонгация

При необходимости пролонгацию АДОП в соответствии с рекомендациями ПМПК или ППк (при наличии) в рамках Приказа от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», пункт №20.

Результат

результаты в соответствии с направленностью АДОП;

-в соответствии с интегративными социально- значимыми качествами личности (социализация и инициативность)

Специальные методы

Педагогу необходимо провести предварительную работу по зрительно-пространственной ориентировке, предварительной словарной работы (направленной на освоение лексики по организации деятельности в рамках АДОП, лексики для работы над конкретным

проектом), необходимо предусмотреть поэтапность инструктажа, объяснения материала и, предоставление дополнительного времени для выполнения задания обучающимся.

Кадровые

ППС участников образовательных отношений (дефектологи, психологи, тьютор)

Сопровождение (консультирование всех участников образовательных отношений)
учителем -дефектологом(тифлопедагогом) - при необходимости.

Техническое сопровождение обучающегося (ассистент, помощник)

Помощь тифлопереводчика на занятиях (при необходимости)