

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора
/Л. И. Заитова
«29» 08 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО:

директор школы
/Л. А. Мавлютова
Приказ № «16»
от «29» 08 2025 г.



**Адаптированная рабочая программа курса внеурочной деятельности
«Весёлые повара»
Направление: профориентация
Срок реализации: 1 год**

Педагог: Иткинова Г.Г.

Пояснительная записка.

- Рабочая программа по внеурочной деятельности по трудовому направлению «Весёлые поварята» для обучающихся 7б классов разработана с учетом:
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 от 29.12.2012г.
 - ФГОС образования обучающихся с нарушениями интеллекта (Приказ Минобрнауки РФ от 19.12.2014 №1599);
 - Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с нарушениями интеллекта
 - Учебного плана МАОУ «Бардымская СКОШИ»

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка.

Внеурочная программа «Весёлые поварята» направлена на познавательное, речевое, художественно-эстетическое, социально-коммуникативное развитие; формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни. Глубокие социально - экономические преобразования на современном этапе выявили обострение проблемы социализации ребенка в обществе, в связи с чем программа «Весёлые поварята» имеет профориентационную направленность.

Актуальность, педагогическая целесообразность внеурочной программы «Весёлые поварята» определяется:

- В развитии мотивации ребенка к познанию и творчеству, социализации в современном обществе.
- На воспитание ребенка, при котором предмет и дисциплина не самоцель, а средство формирования и совершенствования всех граней личности: интеллекта, практического ума, трудолюбия, физического развития, характера и воли к самореализации.

Цель: формирование культуры поведения в быту и развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства.

Задачи:

- Прививать интерес к кулинарному искусству
- Формировать умения и навыки приготовления простых блюд

- Развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности
- Развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка
- Способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе
- Формировать навыки самообслуживания
- Воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

Занятия предназначены для обучающихся 7 б класса; рассчитан на 1 час в неделю/34 часа в год. Занятия проводятся 1 раз в неделю по субботам, третьим уроком.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные результаты:

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;
- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками

Личностные результаты:

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Содержание программы

№ п/п	Техника выполнения	Количество занятий
1	Введение в мир кулинарного искусства	6
2	Салаты	6
3	Бутерброды	5
4	Сладкая выпечка и десерты	11
5	Пищевая ценность блюд	6

Всего занятий:

34

Учебно-тематическое планирование

№	Наименование тем	Кол-во часов		Дата	
		Теория	Практика	План.	Факт.
	Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства	6			
1.	Вводное занятие	1		01.09	
2.	Кухня. Оборудование кухни. Экскурсия в школьную столовую.	1		08.09	
3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	1		15.09	
4.	Сервировка стола. История появления столовых приборов.	1		22.09	
5.	Виды нарезки	1		29.09	
6.	Правила заготовки продуктов	1		06.10	
	Раздел 2. Салаты	1	5		
7.	Салат «Фруктовая радость»		1	13.10	
8.	Салат «Осенний»		1	20.10	
9.	Салат «Весенний»		1	27.10	
10.	Салат «Витаминный»		1	10.11	
11.	Салат «Винегрет»		1	17.11	
12.	Контрольное занятие по разделу «Салаты»	1		24.11	
	Раздел 3. Бутерброды	2	3		
13.	Хлеб и его значение.	1		01.12	
14.	История появления бутербродов	1		08.12	
15.	Бутерброды простые и сложные		1	15.12	
16.	Горячие бутерброды		1	22.12	
17.	Контрольное занятие по разделу «Бутерброды»		1	29.12	

	Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты	2	9		
18.	Виды теста. Продукты для приготовления теста	1		12.01	
19.	Гренки сладкие		1	19.01	
20.	Пирожное «Картошка»		1	26.01	
21.	Сладкая колбаса		1	02.02	
22.	Сырники		1	09.02	
23.	Конфеты «Трюфель»		1	16.02	
24.	Банановое печенье		1	23.02	
25.	Лимонное печенье с начинкой		1	02.03	
26.	Творожные кексы		1	09.03	
27.	Кекс 3 вкуса		1	16.03	
28.	Итоговое занятие	1		30.03	
	Раздел 5. Пищевая ценность блюд	6			
29.	Виды и история появления напитков	1		06.04	
30.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека, пищевая ценность	1		13.04	
31.	Молоко и молочные продукты. Кисло-молочные продукты	1		20.04	
32.	Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее	1		04.05	
33.	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	1		11.05	
34.	Итоговое занятие	1		18.05	
	Итого	17	17	25.05	

Учебно-методическое обеспечение

1. Как определить качество продуктов, которые нам продают: Справочник/ Т.Литвинова.- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Центральный Книжный Двор», 2003
2. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из огурцов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004
3. Лазерсон И.И., Синельников С.М. Все из риса. – М.: ЗАО Центрполиграф: ООО «МиМ-Дельта», 2004
4. Меджитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное.- М.: Изд-во ЭКСМО-
5. Михайлов В.С. Коллекция лучших кулинарных рецептов- М.: ООО «Издательство АСТ»: ООО «Издательство Астрель», 2002
6. Основы кулинарного мастерства/ В.В.Усов.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
7. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены санитарии/З.П.Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2007
8. Русский стол: Традиционные блюда русской национальной кухни. – Сост. Л.Зданович.- М.: «РИПОЛ КЛАССИК», 2000
9. Украшение блюд и сервировка/ Авт.- сост. З.С.Марина, Г.С.Кунилова.- М.: Эксмо 2007
10. Аксакова, О.В. Блюда из мяса / О.В. Аксакова / 2-е изд. – М.: Мозаика- Синтез, 2015. – 336 с.
11. Бочкова, И.А. Кулинария для детей. Кухни народов мира / И.А. Бочкова /- М.: Просвещение, 2014.-246 с.
12. Евладова, Е.И., Логинова, Л.Г. Дополнительное образование детей. Учеб- ное пособие для студентов учреждений среднего профессионального обра- зования / Е.И. Евладова, Л.Г. Логинова/. – М.: Феникс, 2013.
13. Зима, О.И. Кулинарные рецепты на каждый день /О.И. Зима/. – М.: Ринол классик, 2016.
14. Зима, Д.Д. Такие разные салаты / Д.Д. Зима/ . – М.: Ринол классик, 2012
15. Иванова, В.А. Детская поваренная книга / В.А. Иванова/. – М., 2016.
16. Киреевский, И.Р. Капустная семейка / И.Р. Киреевский /. - М.: Слово, 2013.
17. Левина, М.И. Сервировка праздничного стола / М.И. Левина /. – М.: Про- свещение, 2015.

18. Руфанова, Е. Н. Италия. Кухни народов мира /Е.Н. Руфанова/. – М.: Слог, 2014.

19. Радина, Т.М. Фантазии из овощей и фруктов. Коллекция Лучших Рецеп- тов /Т.М. Радина/. –М.: Спб.,

2015.