

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ КРЫЛОВСКИЙ РАЙОН  
СТ-ЦА КРЫЛОВСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ  
(КОРРЕКЦИОННАЯ)) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
СТ-ЦЫ КРЫЛОВСКОЙ

ПРИНЯТА

на заседании методического совета  
от « 23 » августа 2024г

Протокол № 1

*И.И. Мехич*

УТВЕРЖДАЮ

директор школы-интерната  
ст-цы Крыловской

*О.В. Мандрыкина* /О.В. Мандрыкина/

« 23 » августа 2024 г.

Приказ № 1



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

Социально педагогической направленности

ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ «Академия вкуса»

Уровень программы: ознакомительный

Срок реализации программы: 1 год; 80 часов

Возраст обучающихся: 14 – 16 лет

Состав группы: 12 человек

Форма обучения: очная

Вид программы: модифицированная

Программа реализуется на бюджетной основе

ID- номер Программы в Навигаторе: \_\_\_\_\_

Автор-составитель:  
Коновалова Наталья Павловна,  
педагог дополнительного образования

ст. Крыловская  
2024 год

## 1. Пояснительная записка.

Рабочая программа творческого объединения «Академия вкуса» для обучающихся с лёгкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) разработана и утверждена на педсовете ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Крыловской в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 07.10.2022) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.10.2022).

Структура программы сформирована с учетом п. 9 ст. 2 Закона №273-ФЗ(п.5 Порядка, утвержденного приказом Минпросвещения №196).

Программа предназначена для учащихся 14-16 лет. Способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи. На формирование у них знаний, умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей учащихся, и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

**Цель программы:** формирование навыков учащихся по самостоятельному приготовлению и оформлению блюд через знакомство с основами кулинарии.

**Задачи:**

**обучающие:**

- познакомить учащихся с технологиями приготовления различных блюд;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления, оформления и приёма пищи;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

**воспитательные:**

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления пищи с отличными вкусовыми качествами, приёмам экономичного (рационального) приготовления;
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

**развивающие:**

- создать ситуацию успешности, способствующую формированию у учащихся положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся;
- формировать и развивать творческие способности учащихся

**Контингент детей.** Программа рассчитана на детей 14-16 лет, которые делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.,

**Срок реализации программы.** 1 год. Общий объем дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Академия вкуса» составляет 80 часов в год, 2 часа недельной нагрузки

#### **Форма и режим занятий**

Занятия проводятся 2 раза в неделю: групповые занятия.

Ожидаемые результаты:

По завершению программы, учащиеся овладевают следующими компетентностями:

Образовательные (предметные):

- умение выполнять вспомогательные работы: по очистке картофеля, овощей; переборке зелени, мойке овощей и зелени.
- знать первичную обработку круп, макаронных изделий, творога, яиц;
- навык приготовления картофеля, овощей, бобовых, макаронных изделий, каш и яиц;
- умение готовить жареные блюда из каш, творога и яиц, макаронных изделий;
- умение жарить блины и оладьи;
- умение печь изделия из дрожжевого и песочного теста;
- умение готовить блюда с применением простого дрожжевого теста (пельмени, поэсы, вареники, лапшу и т. д.);
- умение готовить супы;
- навык владения искусством гостеприимства: правильно подавать блюдо, подбирать соответствующую посуду, накрывать скатертью и сервировать стол: к завтраку, обеду или празднику; застольный этикет;
- уметь пользоваться кухонным оборудованием, инвентарём.

Личностные:

- навык взаимодействия со сверстниками; навыки коллективизма, самостоятельности;
- формирование навыков первичной обработки продуктов, приготовления или подготовки полуфабрикатов, приготовления простых блюд и гарниров;
- готовность к безопасному использованию кухонного оборудования и инвентаря;
- Понимание личной ответственности за свою проделанную работу;


**1. Тематическое планирование с количеством часов, отводимых на освоение каждой темы**

**Учебный план**


№ п/ п	Название раздела/темы	Количество часов			Формы аттестации
		Всего	Теория	Практика	
1.	Комплектование учебных групп. Инструктаж по ТБ.	1	1	-	Беседа. Анкетирование. Игра
2.	Введение в дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу. Техника безопасности и личная гигиена при работе в кулинарном кабинете.	2	2	-	
3.	Кухонная утварь, уход за ней. Представление о технологическом цикле и основных способах тепловой обработки.	2	2	-	
4.	Блюда и гарниры из овощей.	7	2	5	Практическая работа
5.	Горячие напитки.	3	1	2	
6.	Молоко	8	2	8	
7.	Мучные изделия.	8	2	6	
8.	Супы.	6	1	5	
9.	Тесто дрожжевое и изделия из него	4	1	3	
10.	Блюда из круп	6	2	4	
11.	Блюда из макаронных изделий.	5	1	4	
12.	Блины, оладьи, блинчики.	12	1	11	
13.	Блюда из творога.	4	1	3	
14.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	4	1	3	Беседа. Педагогическое наблюдение
15.	Бутерброды холодные и горячие	7	1	6	Практическая работа

16	Итоговое занятие	2	1		Беседа
	<b>Итого:</b>	<b>80</b>	<b>22</b>	<b>58</b>	

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МС  
от 23.08.2024 года № 1  
руководитель МС  
 Т.А. Алёхина

СОГЛАСОВАНО

И.о зам. директора по ВР  
 М.А Качула  
23.08.2024 года