

Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение соц  
обслуживания «Дом-интернат для детей с отклонениями в умственном развитии»

ПРИНЯТА  
Решением Педагогического  
совета  
СПб ГБСУ СО «ДДИ №4»  
Протокол № 2  
от 24 августа 2020г.

УТВЕРЖДЕНА  
Приказом директора  
СПб ГБСУ СО «ДДИ №4»  
№ 160 от 27 августа 2020г  
Директор СПб ГБСУСО «  
\_\_\_\_\_ А. А. Алексеен



Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) програм  
«Школа поварят»  
Срок реализации -2 года

Составитель: педагог дополнительного образования Дёмин

## **Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Школа поварят»**

### **Пояснительная записка**

Данная программа разработана для детей с выраженными нарушениями интеллекта. При ее написании использовалась программа специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, под редакцией В.Воронковой, М., 2011 год, раздел: Домоводство.

**Направленность** образовательной программы «Школа поварят» – социально-педагогическая.

**Актуальность программы:** важным аспектом обучения детей с отклонениями в умственном развитии является формирование социально-бытовых умений и навыков, необходимых для социализации и в повседневных жизненных ситуациях, а также расширение представлений о продуктах питания, блюдах приготовленных из этих продуктов, посуде и бытовой технике.

**Отличительная особенность** состоит в том, что программа опирается на самый доступный вид деятельности для детей с умственной недостаточностью – игру.

Учитывая множественные нарушения развития детей: нарушения моторики, зрительно-двигательной координации, внимания, восприятия и памяти, наглядно-действенного и наглядно-образного мышления, а также речи, на занятиях требуется проведения игр и упражнений, направленных на коррекцию этих нарушений. Работа должна быть направлена на активизацию всех анализаторов.

**Адресат:** данная программа предназначена для учащихся с выраженными нарушениями интеллекта, как для девочек, так и для мальчиков. К занятиям допускаются дети в возрасте от 12 до 16 лет с диагнозом умеренная и тяжелая умственная отсталость, обладающие достаточно-развитой мелкой моторикой рук и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Оригинальность данной программы заключается в том, что она основывается на психофизических особенностях и интеллектуальных возможностях детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью.

Программа имеет коррекционную направленность в первую очередь для начинающих детей и направлена на развитие всех органов чувств, формирование сенсорных эталонов. Это развитие зрительного, слухового, обонятельного, вкусового и тактильного восприятия предметов, а также развитие памяти, внимания, мышления и речи. Особое внимание уделяется на развитие речи как средства общения.

Работа по программе развивает у детей мелкую и крупную моторику. Для этих целей разработаны специальные развивающие игры и подобран, и систематизирован дидактический материал. Это игры с крупами, со специями, с травами.

**Объем программы** – образовательная программа занятий «Школа поварят» в отличие от других имеет увеличенный объем часов, на изучение теоретического материала и на практическую деятельность. Для ее освоения

запланировано 84 учебных часа в год. За весь период обучения 168 учебных часа.

**Форма обучения** – очная.

Успешность обучения детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью зависит от разнообразия методов и форм, применяемых педагогом. Для эффективности обучения используются словесные, наглядные и практические

**методы обучения:**

Методы для сообщения нового материала: объяснение, рассказ, демонстрации наглядных пособий.

Методы, используемые для приобретения новых знаний, умений и навыков: беседа, наблюдение, игра, практическая работа и самостоятельная работа.

**Тип занятия:** комбинированный, теоретический и практический. На занятиях «Школа поварят» обучающиеся включаются в разнообразные виды доступной деятельности: это предметно-практическая деятельность, игровые упражнения, образовательные ситуации, экскурсии, работа с иллюстративным материалом, пиктограммами, презентациями, просмотр видеофильмов, которые позволяют им максимально освоить предлагаемый учебный материал.

**Основная форма организации учебного процесса** – практическое занятие. Такая форма обеспечивает системность учебного процесса, возможность повторять и закреплять пройденный материал.

**Срок освоения программы** – 2 года. Количество часов в год – 84 часа, 42 недели.

**Форма организации деятельности обучающихся** – индивидуальная, подгрупповая – в зависимости от психофизических особенностей учащихся.

**Режим занятий** - занятия проводятся два раза в неделю, продолжительность которых составляет 35 минут.

**Главная цель программы** – развитие социальных знаний, умений, навыков у учащихся и подготовка к адаптации в жизненном пространстве.

**Программа ставит перед собой решение основных задач:**

**Образовательные:**

- Расширить представления о продуктах питания.
- Дать простейшее представление о приготовлении еды.
- Познакомить с бытовой техникой и её назначением.
- Познакомить с кухонной и столовой посудой.

**Развивающие:**

- Развивать речь и обогащать словарь.
- Развивать память, внимание, мышление.
- Развивать интерес к занятиям.

**Воспитательные:**

- Воспитывать трудолюбие и усидчивость.
- Воспитывать бережное отношение к продуктам питания и оборудованию.

Воспитывать культуру поведения на занятиях.

### Основные разделы программы:

1. Продукты питания и блюда из них.
2. Кухня.
3. Оборудование кухни.
4. Сервировка стола.
5. Традиции и обычаи.

### Учебно-тематический план занятий «Школа поварят» 1 год обучения

Разделы и темы	Кол-во часов
<b>I. Вводное занятие</b>	<b>1</b>
1. Вводное занятие.	1
<b>II. Продукты питания и блюда из них</b>	<b>40</b>
2. Продукты питания.	3
3. Фрукты и ягоды. Готовим сок. Готовим компот.	5
4. Овощи. Готовим суп. Готовим салат.	6
5. Хлебобулочные изделия.	3
6. Бутерброды. Готовим бутерброд.	3
7. Крупы. Готовим кашу.	3
8. Макароны изделия.	2
9. Кондитерские изделия.	2
10. Яйца. Блюда из яиц.	2
11. Напитки. Завариваем чай.	3
12. Молочные продукты.	2
13. Соль, сахар, пряности и специи.	2
14. Завтрак. Готовим завтрак.	4
<b>III. Кухня</b>	<b>12</b>
15. Кухня и зоны кухни.	2
16. Правила поведения на кухне. Безопасное поведение на кухне.	3
17. Гигиена на кухне.	2
18. Уход за кухней. Сухая и влажная уборка. Средства уборки.	3
19. Уход за посудой.	2
<b>IV. Оборудование кухни</b>	<b>21</b>
20. Кухонная мебель.	2
21. Столовая посуда. Столовые приборы.	2
22. Кухонная посуда.	2
23. Кухонный инвентарь.	2
24. Хлебница.	2
25. Блендер.	2
26. Микроволновая печь.	2
27. Электроплита.	2
28. Электрочайник.	2
29. Холодильник. Хранение продуктов в холодильнике.	3
<b>V. Сервировка стола</b>	<b>7</b>
30. Бумажные салфетки.	2
31. Культура поведения за столом.	2
32. Сервировка стола к чаю.	3
<b>VI. Традиции и обычаи</b>	<b>2</b>

Разделы и темы		Кол-во часов
33.	Новый год. Традиции и обычаи.	1
34.	Масленица. Традиции и обычаи.	1
<b>VI.</b>	<b>Итоговое занятие</b>	<b>1</b>
35.	Итоговое занятие.	1
<b>Итого часов:</b>		<b>84</b>

**Учебно-тематический план занятий «Школа поварят»  
2 год обучения**

Разделы и темы		Кол-во часов
<b>I.</b>	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>
	1. Вводное занятие.	1
<b>I.</b>	<b>Продукты питания</b>	<b>40</b>
2.	Продукты питания.	3
3.	Фрукты и ягоды. Готовим сок. Готовим компот. Фруктовый салат.	5
4.	Овощи. Готовим суп. Готовим салат. Экскурсия на огород.	7
5.	Хлебобулочные изделия.	2
6.	Бутерброды. Готовим бутерброд.	3
7.	Крупы. Готовим кашу.	3
8.	Макаронные изделия.	2
9.	Кондитерские изделия.	2
10.	Яйца. Блюда из яиц.	2
11.	Напитки. Завариваем чай.	3
12.	Молочные продукты.	2
13.	Соль, сахар, пряности и специи.	2
14.	Завтрак. Готовим завтрак.	4
<b>III.</b>	<b>Кухня</b>	<b>12</b>
15.	Кухня и зоны кухни.	2
16.	Правила поведения на кухне. Безопасное поведение на кухне.	2
17.	Гигиена на кухне.	2
18.	Уход за кухней. Сухая и влажная уборка. Средства уборки.	3
19.	Уход за посудой.	1
20.	Экскурсия на кухню, столовую.	2
<b>IV.</b>	<b>Оборудование кухни</b>	<b>20</b>
21.	Кухонная мебель.	2
22.	Столовая посуда.	2
23.	Столовые приборы.	2
24.	Кухонная посуда.	2
25.	Кухонные инструменты.	2
26.	Хлебница.	2
27.	Микроволновая печь.	2
28.	Электроплита.	2
29.	Электрочайник.	2
30.	Холодильник. Хранение продуктов в холодильнике.	2
<b>V.</b>	<b>Сервировка стола</b>	<b>8</b>
31.	Бумажные салфетки.	2
32.	Культура поведения за столом.	2
33.	Сервировка стола к чаю.	2

Разделы и темы	Кол-во часов
34. Сервировка стола к завтраку.	2
<b>VI. Традиции и обычаи</b>	<b>2</b>
35. Новый год. Традиции и обычаи.	1
36. Масленица. Традиции и обычаи.	1
<b>VII. Итоговое занятие</b>	<b>1</b>
37. Итоговое занятие.	1
<b>Итого часов:</b>	<b>84</b>

## Содержание программы

### Разделы

#### 1. Вводное занятие

Название предмета занятий. Ознакомление с задачами обучения. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Соблюдение требований безопасности труда. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места.

#### 2. Продукты питания

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания: их разнообразие, виды, продукты животного и растительного происхождения. Употребление продуктов в сыром и в приготовленном виде. Бережное отношение к продуктам питания. Способы их хранения. Санитарно-гигиенические требования к продуктам. Соблюдение санитарно-гигиенических правил во время приготовления пищи (спец. одежда, чистые руки и т.д.). Правила первичной обработки продуктов (мытьё, очистка, нарезка). Техника безопасности при работе с режущими инструментами. Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, запекание, выпечка. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Соль, сахар, пряности и специи: назначение, использование, место хранения на кухне. Виды пряностей и специй.

Завтрак. Разнообразие завтраков. Блюда на завтрак. Полноценный завтрак-залог здоровья. Пословица о завтраке. Подбор продуктов для завтрака.

Практические работы: приготовление салатов, бутербродов, отваривание яиц, заваривание чая и др.

#### 3. Кухня

Кухня: назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой).

Правила поведения на кухне. Правила безопасного поведения на кухне. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Гигиена на кухне: санитарно-гигиенические требования на кухне, содержание помещения в чистоте (чистая посуда, чистые поверхности столов). Соблюдение санитарно-гигиенических правил во время приготовления пищи (спец. одежда, чистые руки и т.д.). Практические работы: обучение санитарно-гигиеническим правилам.

Уход за кухней. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Средства уборки. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Правила ухода за посудой. Спецодежда. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды.

Практические работы: сухая и влажная уборка кабинета; отработка последовательности уборки; мытьё посуды и вытирание; подбор моющих средств для уборки помещения.

#### **4. Оборудование кухни**

Кухонная мебель. Предметы мебели, их назначение. Места для хранения посуды, продуктов, инвентаря и т.д. Содержание в чистоте и порядке. Правила ухода за мебелью. Практические работы: раскладывание посуды и продуктов в шкафы.

Посуда. Виды посуды (столовая, чайная, кухонная), столовые приборы, кухонные принадлежности. Назначение и правила использования. Посуда, инвентарь для обработки и нарезки овощей. Правила гигиены и места хранения.

Бытовые электроприборы на кухне: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации. Электрочайник, бытовой холодильник, электроплита, вытяжка, блендер, микроволновая печь. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Практические работы: изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации бытовых электроприборов.

#### **5. Сервировка стола**

Бумажные салфетки: разновидности, назначение и правила использования. Размещение салфеток на столе. Приспособления для салфеток. Оформление стола салфетками. Способы складывания салфеток. Практические работы: складывание салфеток в салфетницу, складывание простыми способами.

Культура поведения за столом. Правила поведения за столом (осанка, положение рук, ног). Правила общения за столом. Знакомство с вежливыми словами. Правила приема пищи. Правила использования столовых приборов, салфеток. Просмотр презентации «Основы этикета». Практические работы: изучение правил поведения за столом, правил пользования столовыми приборами.

Сервировка стола к чаю. Чайная посуда, чайный сервиз, столовые приборы. Правила сервировки стола к чаю. Оформление чайного стола.

Сервировка стола к завтраку. Столовая и чайная посуда, столовый сервиз, столовые приборы. Правила сервировки стола к завтраку. Блюда на завтрак. Оформление стола.

Практические работы: подбор столовой и чайной посуды, сервировка стола к чаю, завтраку.

## **6. Традиции и обычаи**

Народные традиции и обычаи празднования Нового года и Масленицы. Главные символы этих праздников, традиционные блюда. Просмотр презентации праздников. Участие в праздничных мероприятиях.

## **7. Итоговое занятие**

Повторение и обобщение пройденного материала.

### **Планируемые результаты освоения учащимися программы**

В обучении и развитии учащихся невозможно ориентироваться на усвоение определенного набора знаний, умений и навыков, т.к. дети имеют ограниченную способность к восприятию и воспроизведению полученных сведений. Результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого учащегося.

**Предполагается, что по окончании 1 года обучения учащиеся по возможности должны:**

- узнавать и называть (показывать) основные продукты питания;
- узнавать и называть (показывать) бытовую технику и знать ее назначение;
- узнавать и называть (показывать) знакомые блюда;
- узнавать и называть (показывать) кухонную и столовую посуду и знать ее назначение;
- знать правила сервировки стола к чаю;
- знать о назначении бумажных салфеток;
- знать правила поведения в кабинете;
- знать о сухой и влажной уборке кабинета и средствах уборки;
- знать правила мытья посуды;
- иметь простейшее представление о приготовлении еды;
- иметь представления о праздниках, праздничных мероприятиях.

**по возможности должны уметь:**

- производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться столовой и кухонной посудой по назначению;
- пользоваться электрическим чайником;
- сервировать стол к чаю;
- заваривать чай;
- готовить простейшие блюда;
- складывать бумажные салфетки треугольником;
- владеть правилами культурного поведения за столом;
- выполнять элементарную уборку кабинета;
- мыть посуду;
- владеть навыками бережного отношения к оборудованию кабинета, ухода за ним;

- соблюдать правила безопасного поведения в кабинете и санитарно-гигиенические требования;
- взаимодействовать в группе в процессе учебной, игровой, других видах доступной деятельности.

**Предполагается, что по окончании 2 года обучения учащиеся**  
***Учащиеся должны знать:***

- знать и называть (показывать) основные продукты питания;
- знать и называть (показывать) бытовую технику и знать ее назначение;
- знать и называть (показывать) знакомые блюда;
- знать кухонную и столовую посуду, знать ее назначение;
- знать и называть (показывать) оборудование кухни;
- знать правила сервировки стола к чаю, завтраку;
- знать о простых способах складывания салфеток;
- знать правила поведения в кабинете;
- знать правила мытья посуды;
- знать о сухой и влажной уборке кабинета и средствах уборки;
- иметь простейшее представление о приготовлении еды;
- иметь представления о праздниках, праздничных мероприятиях.

***по возможности должны уметь:***

- производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться столовой и кухонной посудой по назначению;
- пользоваться бытовой техникой по назначению;
- сервировать стол к чаю, завтраку;
- подбирать продукты для завтрака;
- заваривать чай;
- готовить простейшие блюда;
- складывать бумажные салфетки простым способом;
- владеть правилами культурного поведения за столом;
- выполнять элементарную уборку кабинета;
- мыть посуду;
- владеть навыками бережного отношения к оборудованию кабинета, ухода за ним;
- соблюдать правила безопасного поведения в кабинете и санитарно-гигиенические требования;
- взаимодействовать в группе в процессе учебной, игровой, других видах доступной деятельности.

### **Комплекс организационно-педагогических условий**

#### **Календарный учебный график**

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий

1 год	01.09.2020г.	31.08.2021г.	42	84	2 занятия в неделю
2 год	01.09.2021г.	31.08.2022г.	42	84	2 занятия в неделю

### **Условия реализации программы**

Для реализации программы «Школа поварят» необходимы следующие условия:

- Организация образовательного пространства.  
Для осуществления учебной деятельности необходимо специальное оборудованное помещение.
- Материально-техническое обеспечение.  
Включает: столовую и кухонную посуду, инвентарь, кухонные бытовые приборы, предметные и сюжетные картинки, наглядный материал, натуральные продукты питания, муляжи овощей, фруктов и других продуктов; пиктограммы с изображениями действий, презентации, видеоматериал по темам программы.

### **Методическое обеспечение программы**

1. Инструкции по ТБ.
2. Плакат «Правила пожарной безопасности».
3. Плакат «Овощи».
4. Плакат «Фрукты и ягоды».
5. Инструкционные карты с технологией приготовления блюд.
6. Карты – схемы сервировки стола.
7. Инструкционные карты со схемами складывания полотняных салфеток.
8. Коллекции крупяных, макаронных, бобовых изделий.
9. Инструкционные карты с технологией выполнения украшений для блюд.
10. Наглядно - дидактические материалы по разделам программы.
11. Дидактические игры: «Путаница», «Узнай по запаху», «Узнай, что за специя», «Помоги Растеряшке найти предметы», «Золушка», «Найди звуковую пару».
12. Иллюстрации с оформленными кулинарными блюдами.
13. Кулинарные книги.

### **Технические средства**

1. Презентации по темам программы.
2. Презентации с творческими работами автора программы.

### **Материально – техническое обеспечение программы**

1. Кухонная мебель.
2. Электроплита и вытяжка.
3. Холодильник.
4. Раковина.
5. Электробытовые приборы (миксер, электромясорубка, кухонный комбайн, электрочайник).

6. Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, половник, вилка большая, ножницы, ножи, овощерезки, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки).
7. Деревянный инвентарь (разделочные доски, скалки, лопаточки).
8. Кухонная посуда (кастрюли, миски, сковородки, формы для выпекания).
9. Столовая посуда и столовые приборы.
10. Муляжи продуктов питания.

**Форма аттестации** – для подведения итогов учебного года можно провести итоговое или открытое занятие, выставку творческих работ детей, а также может быть участие в фестивалях, на которых учащиеся совместно с педагогом показывают свои знания и практические умения, полученные на занятиях «Школа поварят».

**Методы отслеживания результативности:**

- ✓ педагогическое наблюдение;
- ✓ собеседование;
- ✓ диагностика учебно-образовательного процесса.

**Список используемой литературы**

1. Аляновская В.Г. Ребёнок за столом. Методическое пособие по оформлению культурно-гигиенических навыков. - М., 2005.
2. Курочкина И.Н. Современный этикет и воспитание культуры поведения у дошкольников. - М., 2003.
3. Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида, под редакцией В.Воронковой, М., 2011 год, раздел: Домоводство.

**Нормативные документы**

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» N273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 N 99-ФЗ, от 23.07.2013 N 203-ФЗ).
2. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации №196 от 09.11.2018 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».