

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Краснодарского края специальная (коррекционная)  
школа № 21 г. Краснодара**

УТВЕРЖДЕНО  
решением педсовета протокол № 1  
от 29.08.2023 года  
Председатель педсовета  
\_\_\_\_\_ Э.Р. Литвиненко

**ПРОГРАММА  
«Кулинарная подготовка»  
(платные дополнительные образовательные услуги)**

**Направленность программы:** социально-гуманитарная

**Срок реализации программы** - 2 месяца

**Уровень:** стартовый

**Количество часов:** всего - 24 часов

**Возраст детей** – 16-20 лет

**Вид занятий:** индивидуальные

Рабочая программа разработана на основе адаптированной образовательной программы дополнительного образования учащихся с ОВЗ, утвержденной педагогическим советом № 1 от 29.08.2023 г.

## Содержание программы:

1. Пояснительная записка
2. Учебно-тематический план
3. Содержание программы
4. Режим занятий
5. Система оценки достижения планируемых результатов.
6. Результаты освоения программы
7. Материально-технического обеспечения образовательной деятельности

### 1. Пояснительная записка

Целью программы является подготовка учащихся к самостоятельной жизни и труду на производстве, сфере обслуживания, малых предприятиях и на дому.

В процессе трудового обучения учащиеся приобретают профессиональные знания, овладевают умениями и навыками.

Занятия по кулинарной подготовке создают наиболее благоприятные условия для коррекции недостатков, присущих детям с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) в трудовой и познавательной деятельности.

По данной программе также могут обучаться дети 16-20 лет.

Согласно санитарно-гигиеническим нормам, предусмотренным для данного контингента обучающихся, недельная нагрузка составляет 3 часа в неделю.

Количество часов, отводимых на изучение отдельных тем программы, последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью. Изменения по содержанию и общему количеству часов рассматриваются педагогическим советом. Исходя из особенностей психического развития и индивидуальных возможностей данной категории обучающихся, программа сориентирована на социальную реабилитацию подростков и подготовку их к самостоятельной трудовой деятельности.

При изучении материала теоретического и практического обучения учитываются следующие факторы: доступность материала для данной категории обучающихся, дидактическая коррекционная значимость. Учёт этих факторов выражается в том, что составленные программы направлены на развитие у учащихся обобщенных трудовых умений и на сознательное овладение приемами труда.

Для изучения нового материала применяются различные методы: рассказ, беседа и т.д. Цель изучения тем состоит в ознакомлении учащихся с новыми приемами работы, повторением соответствующих теоретических сведений.

Организация образовательного процесса для данной категории обучающихся строится с учетом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. Специальный педагогический подход позволит обучающимся овладеть учебным материалом на уровне достаточном для самостоятельной профессиональной деятельности в сфере производительного труда и социальной адаптации.

В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость усвоения и выполнения требований безопасности труда.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Основаниями для разработки данной программы послужили:

- необходимость расширения регионального перечня профессий для допрофессиональной подготовки;
- необходимость компенсации пробелов в личностном развитии и обеспечении предпосылок для социальной и профессиональной адаптации обучающихся.

## 2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов
1	Бутерброды	4
2	Приготовление салатов	4
3	Приготовление и оформление блюд из яиц	4
4	Приготовление супов	4
5	Приготовление блюд и гарниров из круп	2
6	Приготовление блюд из макаронных изделий	2
7	Изделия из теста	4
	ИТОГО	24

## 3. Содержание программы

### **Бутерброды - 4 часа**

Приготовление бутербродов: открытые (простые, сложные), закрытые, горячие, закусочные. Оформление, подача, сроки хранения.

### **Приготовление салатов - 4 часа**

Подготовка продуктов для приготовления салатов. Соблюдение правил санитарии, гигиены, правил ТБ при приготовлении салатов. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из отварных овощей, мяса, рыбы. Варианты оформления салатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

### **Приготовление и оформление блюд из яиц - 4 часа**

Значение блюд из яиц в питании. Определение свежести. Приготовление блюд из яиц: омлет ( натуральный, смешанный, фаршированный), яичница – глазунья ( натуральная, смешанная)

#### **Приготовление супов – 4 часа**

Пищевая ценность, классификация супов. Приготовление борщей, щей, рассольников. Оформление, подача, сроки хранения супов.

#### **Приготовление блюд и гарниров из круп - 2 часа**

Блюда из круп. Подготовка круп к приготовлению блюд. Приготовление блюд из круп.

#### **Приготовление блюд из макаронных изделий - 2 час**

Блюда из макаронных изделий (макароны с сыром, лапшевник с творогом) Оформление, подача, требование к качеству.

#### **Изделия из теста - 4 часа**

Соблюдение правил санитарии и ТБ при приготовлении изделий из теста. Приготовление простых изделий из теста: блинчики, пельменей, вареников, пиццы, пирожков. Требование к качеству, условия и сроки хранения

### **4. Режим занятий**

Основной формой являются индивидуальные занятия.

На занятия отводится 60 минут – 3 раза в неделю. Занятия проводятся во второй половине дня в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям реализации программы.

### **5. Система оценки достижения планируемых результатов.**

Для реализации заявленных целей и задач в рамках программы планируется использовать следующие методы:

#### **Методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности учащихся.**

##### **Информативно-рецептивный.**

Приемы: рассматривание, наблюдение, образец педагога, показ педагога.

##### **Инструктивно-практический, продуктивно-практический.**

Приемы: выполнение практических заданий по предложенной инструкции.

#### **Методы стимулирования и мотивации обучающихся.**

##### **Эмоциональный.**

Создание ситуации успеха, поощрение, свободный выбор.

##### **Познавательный.**

Выполнение творческих заданий, создание проблемной ситуации.

##### **Социальный.**

Демонстрация заинтересованности результатами своей работы.

### **Методы контроля и самоконтроля**

#### **Устный.**

Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, викторины, конкурсы.

#### **Письменный.**

Тестовые задания.

#### **Самоконтроль.**

Самоконтроль по образцу.

### **Организация учебного процесса.**

Данная программа строится на основе сочетания теоретических и практических занятий. Изучение теоретических занятий определенной темы завершается различными практическими работами, устными собеседованиями, фронтальным опросом. Эффективному проведению практических занятий способствует дальнейшее участие в конкурсах и выставках.

### **6. Результаты освоения программы**

#### Учащийся должен знать:

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей, готовых блюд;
- устройство, правила регулировки и эксплуатации кухонного электрооборудования;
- тепловую обработку продуктов;
- требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.

#### Учащийся должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;
- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень;

## **7. Материально-технического обеспечения образовательной деятельности**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
8. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

«Согласовано»

Заместитель директора по ВР

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Г.