

государственное бюджетное учреждение
Калининградской области общеобразовательная организация для детей
с ограниченными возможностями здоровья
«Общеобразовательная школа-интернат п.Сосновка»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА внеурочной деятельности

«Юный кулинар»

4-Б(2) класс

(АООП НОО слабослышащих и позднооглохших обучающихся)
(вариант 2.2)

1 год

Составитель:
учитель Лобова Т.Ю.

I. Пояснительная записка

Рабочая программа внеурочной деятельности «Юный кулинар» для **4-Б2** класса разработана на основе и в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (Приказ Минобрнауки РФ от 19 декабря 2014 № 1598)

2. Адаптированной основной общеобразовательной программы начального общего образования для слабослышащих и позднооглохших обучающихся (вариант 2.2) ГБУ КО ОО «Школа-интернат п. Сосновка» (утверждённая приказом 64-д от 30.08.2021г.).

II. Общая характеристика внеурочного курса

Актуальность: В последние годы актуальным стало возрождение кулинарных искусств, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных изделий. Работа с пищей развивает интерес, любознательность, а это очень важно, чтобы обучающиеся не впадали в скуку, в уныние, что ведет к нежелательным последствиям в формировании личности ребенка. Именно такая работа позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как – умение планировать свою деятельность, целеустремленностью, умение доводить начатое дело до конца, усидчивость, внимание, аккуратность, желание помочь друг другу, ценить результаты работы, восхищаться и т.д. Для педагогов же особенно важным в этом виде ручного труда является то, что оно развивает мелкую моторику рук у детей, так как доказано, что прослеживается четкая взаимосвязь между развитием подвижности пальцев рук и развитием речи, логического мышления.

Новизна программы состоит в том, что процесс обучения ручного труда идет параллельно с изучением традиций различных праздников, а также перекликается с такими образовательными программами, как математика, русский язык, развитие речи.

Главной **целью** курса является создание условий для раскрытия творческих способностей воспитанников, для формирования их личностных качеств, умений и навыков кулинарного мастерства, воспитания эстетического отношения к окружающему миру, духовного и творческого развития. Оказание социальной помощи и подготовки обучающихся коррекционных школ к адаптации в жизненном пространстве, а также обучение основам различных видов техник в области кулинарного искусства.

Задачи курса :

- изучить правила техники безопасности при работе с кухонным инвентарем.
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся
- расширить знания о приготовлении различных блюд, сервировки стола и этикета за столом.
- обучить различным видам техники кулинарного искусства
- обучить техническим приемам работы с разными материалами: раскатка теста, лепка из мастики, покраска яиц, скатывание конфет.
- развитие интереса к кулинарному искусству.
- развитие мелкой моторики рук, памяти, внимания, эстетического вкуса.
- развитие навыков экономного ведения домашнего хозяйства
- воспитать привычки к чистоте на рабочем месте

Ценностные ориентиры содержания курса

Реализация программы позволит:

- обучающимся освоить приемы работы с различными продуктами питания, кухонным инвентарём, дать навыки коллективной работы и общения, умения слушать и слышать, видеть и наблюдать, точно выполнять указания педагога.

- развить не только технические, но и художественно-творческие способности, фантазию, зрительно-образную память.
- воспитать трудолюбие и уважение к своему и чужому труду.
- проявить свою индивидуальность, воплотить замысел, ощутить радость творчества.

Программа ориентирована на достижение результатов: развитие творческого потенциала обучающегося и навыка работы с продуктами питания.

Направленность образовательной программы соответствует начальному уровню образования, имеет практическую направленность.

В программе рассматриваются различные методики выполнения изделий из разного вида теста, мастики, а также вкусовая совместимость продуктов, с использованием самых разнообразных техник (раскатка, лепка, вырубка печенья, нарезка ингредиентов, доведение до готового состояния).

Основная форма занятия - комплексное учебное занятие, включающее в себя вопросы теории и практики, при организации которого органично сочетаются индивидуальные и групповые формы работы с учащимися.

В процессе обучения используются разнообразные формы организации образовательного процесса:

- Учебно - практические занятия, итоговые занятия;
- Конкурсы авторских работ внутри объединения, выставки;
- Проведение мастер - классов;
- Викторины, для сплочения коллективного единства.

Занятия проводятся в доступной и стимулирующей развитие интереса форме. На каждом занятии присутствует элемент игры.

Программа обучений составлена с учетом возрастных особенностей. В данной программе обучающийся движется к более глубоким знаниям, от элементарных умений – к более сложным. Для результативности обучения задания подобраны так, чтобы процесс обучения осуществлялся непрерывно от простого к сложному.

В процессе обучения используются разнообразные формы занятий: комбинированные, практические занятия; игры, праздники, викторины и другие.

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- Словесный метод (устное изложение, беседа, рассказ, работа с рецептом, составление заявки и т.д.);
- Наглядный метод (показ презентаций, иллюстрации, работа по образцу);
- Практический метод (выполнение работ по схемам, картинкам, образцу и т.д.).

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- Объяснительно-иллюстрированный метод – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- Репродуктивный метод – учащиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- Частично-поисковый метод – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- Исследовательский метод – самостоятельные творческие (проектные) работы.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности школьников на занятиях:

- Фронтальный метод – одновременная работа со всеми учащимися;
- Индивидуально-фронтальный метод – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы;
- Групповой метод – работа в группах;
- Индивидуальный метод – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем.

III. Место курса в учебном плане

На реализацию программы курса внеурочной деятельности в **4-Б2** классе учебным планом ГБУ КО ОО «школа-интернат п. Сосновка» отводится 34 часа, в соответствии с расписанием – по 1 часу в неделю (34 учебные недели).

IV. Описание ценностных ориентиров содержания курса

- Ценность истины – это ценность научного познания как части культуры человечества, разума, понимания сущности бытия, мироздания.
- Ценность человека как разумного существа, стремящегося к познанию мира и самосовершенствованию.
- Ценность труда и творчества как естественного условия человеческой деятельности и жизни.
- Ценность свободы как свободы выбора и предъявления человеком своих мыслей и поступков, но свободы, естественно ограниченной нормами и правилами поведения в обществе.
- Ценность гражданственности – осознание человеком себя как члена общества, народа, представителя страны и государства.
- Ценность патриотизма – одно из проявлений духовной зрелости человека, выражающееся в любви к России, народу, в осознанном желании служить Отечеству.

V. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета

В результате освоения рабочей программы «Юный кулинар» формируются следующие результаты:

Личностные результаты:

У обучающегося будут сформированы:

- ориентация на принятие образа «хорошего ученика»;
- ориентация на анализ соответствия результатов своей деятельности требованиям конкретной учебной задачи;
- предпосылки для готовности самостоятельно оценивать успешность своей деятельности на основе предложенных критериев;
- положительное отношение к преобразовательной творческой деятельности;
- осознание своей ответственности за общее дело;
- ориентация на оценку результатов коллективной деятельности;
- уважение к чужому труду и результатам труда;
- уважение к культурным традициям своего народа;
- понимание нравственного содержания собственных поступков и поступков окружающих людей;
- ориентация в поведении на принятые моральные нормы;
- понимание чувств окружающих людей;
- готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного, здоровьесберегающего поведения;

Метапредметные результаты:

- Освоение технических и практических приемов работы с различными материалами.
- Сформированная любознательность и интерес к устройству простейших технических объектов, развитие стремление разобраться в их конструкции и желание выполнить модели этих объектов.
- Развитая мелкая моторика рук и глазомер.
- Развитая фантазия, воображение, интерес к процессу работы и получаемому результату.

- Расширенный кругозор ребенка при работе с весами, мерными стаканами и другими различными материалами.
- Правила техники безопасности в процессе всех этапов приготовления блюд.
- Умение организовать свое рабочее место.
- Ознакомление с основами кулинарии.
- Знание истории происхождения блюд.
- Сформированные навыки ЗОЖ.
- Участие в социально значимых акциях («Пасха в каждом доме», «Подарок маме и бабушке», «Полевая кухня» и т.д.).

Предметные результаты:

- Владение различными приемами работы с тестом. Знание области применения и изготовление различных видов теста, их название, свойства и предназначение.
- Знание необходимого инвентаря, продуктов питания для работы с тестом, мастикой и другими заявленными продуктами в программе.
- Владение словарем специальных терминов.
- Сформированный интерес к устройству простейших технических объектов, стремление разобраться в их конструкции и желание выполнить модель этих объектов.
- Умение читать и рассматривать рецепты, схемы, эскизы и картинки.
- Сформированные навыки работы с режущими, колющими и измерительными инструментами при приготовлении блюд.
- Владение технологией и алгоритмом изготовления различных блюд.
- Умение определять основные компоненты изготавливаемых блюд и правильно произносить их названия.
- Самостоятельно (по образцу) составить отчет выполненных работ.

В результате реализации программы

Дети должны уметь:

- пользоваться инструментами, инвентарем.
- читать и правильно применять рецептуру блюда.
- составлять простые чертежи
- выполнять по образцу простейшие практические действия (раскатать, нарезать, лепить, выпекать, смешать, размешать).

Дети должны знать:

- основные понятия об инструментах и материалах, используемых в работе
- правила по ТБ
- понятия о геометрических фигурах
- виды продуктов питания
- владеть сведениями о различных видах блюд

Формы контроля: игры, беседы, викторины, творческие работы.

VI. Содержание программы

Тема 1. Вводное занятие. ТБ. Погружение в кулинарное мастерство. (2 часа)

Тема 2. История праздников. (5 часов)

Тема 3. Правила этикета (3 часа)

Тема 4. Изготовление готового продукта (11 часов)

Тема 5. Сервировка стола (2 часа)

Тема 6. Эксперименты с едой (7 часов)

Тема 7. Повторение и обобщение пройденного материала (3 часа)

Тема 8. Промежуточная аттестация. Творческая работа (1 час)

VII. Тематическое планирование.

№	Тема	Кол-во часов	Основные виды деятельности	Формы контроля
1	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	Знакомство с кулинарным мастерством, инвентарем. Изучение техники безопасности Демонстрация фотографий готовых блюд	ФО, игра
2	История праздников.	5	Знакомство с разными профессиями, в честь которых есть праздники. Изучить и проговорить обязанности и функции профессии	ФО, УО
3	Правила этикета	3	Знать правила поведения за столом и способы сервировки стола. Уметь называть предметы, которые требуются для сервировки стола. Повторить вежливые слова	ИО
4	Изготовление готового продукта	11	Знакомство с новыми рецептами. Отработка правильного, понятийного прочтения. Учить составлять заявку, планировать свою деятельность, отбирать нужные ингредиенты, оценивать свою работу	ФО, ПР
5	Повторение и обобщение пройденного материала	3	Повторить полученные знания, правила поведения на кухне и при работе с кухонным инструментом. Знать свойства правильного питания.	ПР, ИЗ
6	Сервировка стола	2	Развивать представление о правилах сервировки стола, развивать желание и готовность помогать родителям по дому (накрывать стол)	ПР, ФО

7	Эксперименты с едой	7	Развитие сенсорного восприятия, совершенствование таких жизненно важных психических процессов, как ощущения, являющихся первыми ступенями в познании окружающего мира. Развивать мелкую моторику и тактильную чувствительность, учить прислушиваться к своим ощущениям и проговаривать их. Исследование жидкости в разных состояниях	ПР
8	Промежуточная аттестация. Творческая работа	1	Выполнение творческой работы. Самостоятельное применение полученных знаний на практике. Составление пожеланий. Работа с техкартами. Проверка усвоенного материала	ПР, ИЗ

VIII. Учебно-методическое обеспечение для учителя:

1. Григорьев Д.В. Внеурочная деятельность школьников: методический конструктор: пособие для учителя. - М.: Просвещение, 2010
2. Сержантова Т.Б. 100 праздничных моделей оригами: книга для воспитателей детского сада, учителей начальной школы и родителей. М.: Айрис-пресс, 2012
3. Коллекция идей. Журнал для нескучной жизни. – М.: ЗАО «ИД КОН – Лига Пресс», 2010