

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА внеурочной деятельности

«Я-повар»

**2 класс
1 год**

Составитель:
учитель Шумаева А.Р.

Рассмотрено:
На заседании методического
объединения протокол № 5
от 22 июня 2022 года

I. Пояснительная записка

Рабочая программа внеурочной деятельности «Я-повар» для 2 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 обучающихся с расстройством аутистического спектра ГБУ КО ОО «Школа-интернат п. Сосновка»

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-Б** 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. (12часов)

Тема 3. Правила этикета (3 часа)

Тема 4. Изготовление готового продукта (13 часов)

Тема 5. Повторение и обобщение пройденного материала (2 часа)

Тема 6. Промежуточная аттестация. Творческая работа (2 часа)

VII. Тематическое планирование.

№	Тема занятия	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.	12	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	13	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	2	Повторить полученные знания, правила поведения на кухне и при работе с кухонным инструментом. Знать свойства правильного питания.	ПР, ИЗ
6	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