

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА №25 ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

«Принята»  
на Педагогическом совете  
ГБОУ школы № 25  
Протокол №9  
от «29» августа 2023 г.



**АДАптиРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ШОУ ПРОФЕССИЙ :КОНДИТЕР»**

**СРОК ОСВОЕНИЯ: 36 недель  
ВОЗРАСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ: 7- 17 лет**

Разработчик:  
Романова Наталья Николаевна  
*педагог дополнительного образования*

Санкт-Петербург

2023

### **Пояснительная записка.**

Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Шоу профессий: кондитер» разработана согласно нормативно-правовым документам федерального и регионального уровней, Уставу и локальным актам образовательной организации.

**Направленность программы** – туристско-краеведческое.

**Адресат программы:** Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа рассчитана на обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) без различия пола в возрасте 15-17 лет. Ограничениями при приёме могут быть только медицинские показатели.

**Пол, возраст обучающихся, участвующих в освоении программы:** Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа «Шоу профессий: кондитер» адресована обучающимся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) без различия пола в возрасте 15-17 лет.

**Степень сформированности интересов и мотивации к данной предметной области** – не требуется.

**Наличие базовых знаний** – не требуется.

**Наличие специальных способностей** - не требуется.

**Наличие определенной практической подготовки по направлению программы** – не требуется.

**Физическое здоровье детей** – отсутствие противопоказаний.

**Актуальность.**

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа (далее АДОП) «Шоу профессий: кондитер» с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) в возрасте 15-17 лет.

Обеспечение реализации прав детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) на участие в программах дополнительного образования является одной из важнейших задач государственной образовательной политики в Российской Федерации. Расширение образовательных возможностей этой категории обучающихся является одним из наиболее эффективных способов, позволяющих успешно решать задачи их социализации и адаптации к жизни в обществе. Программы дополнительного образования направлены на формирования жизненных и социальных компетенций у обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Трудовое воспитание детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) значительно осложняется в силу присущих данной категории обучающихся особенностей: недостатков познавательной, речевой, эмоционально-волевой и двигательной сфер. Вследствие этого, работа по трудовому воспитанию имеет определенную специфику, обусловленную нарушениями психофизического развития воспитанников, и требует специальной организации, предусматривающей: более элементарный уровень содержания эстетического воспитания по сравнению с массовой школой; рациональное использование разнообразных форм, методов и средств эстетического обучения и воспитания, отвечающих возможностям учащихся; коррекционно-направленный характер всех учебно-воспитательных мероприятий.

АДОП «Шоу профессий: кондитер» направлена на получение обучающимися, с отклонениями в развитии, новых теоретических знаний и практических умений. Дети с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с трудом обучаются умению ориентироваться в окружающем мире, медленнее усваивают общепринятые нормы поведения, имеют затруднения в овладении навыками общения. В процессе ознакомления с основами приготовления блюд осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, зрительной памяти, воображения, пространственной ориентации, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук.

Вся работа носит целенаправленный характер, способствует развитию самостоятельности учащихся при выполнении заданий, решает задачи профессиональной ориентации.

**Актуальность программы** заключается в том, что обучение детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности. В процессе занятий обучающиеся учатся находить творческий подход к решению поставленных задач.

Обучающиеся коррекционной школы с самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения. Формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков у детей, но и на подготовку своих обучающихся к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет выпускнику быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, умению обустроить свой быт.

### **Отличительные особенности программы**

Особенность программы заключается в том, что в ней предусматривается ознакомление и приготовление детьми с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) кондитерских изделий.

Вступление в силу нового закона «Об Образовании в Российской Федерации» требует введения в деятельность общеобразовательного учреждения (работающего с обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) нового направления - разработку адаптированной дополнительной образовательной программы (далее - АДОП).

Формы и методы работы ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности обучающихся. Занятия АДОП «Шоу профессий: кондитер», опираясь на знания и умения, полученные на уроках технологии «Шоу профессий: кондитер», способствует расширению и углублению этих знаний и навыков, воспитанию творческого подхода к своей работе и самостоятельности. При этом не делается отбор по способностям или наклонностям школьников, и не предъявляются определенные требования. Коррекционная направленность программы направлена на развитие творческого восприятия, развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук, развитие пространственных представлений и ориентации, развитие психических функций (устойчивого внимания, памяти, концентрации).

### **Уровень освоения программы**

Общекультурный уровень АДОП «Шоу профессий: кондитер» реализуется на практическом уровне, создает условия для социальной адаптации детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), создает комфортные условия для последующего выбора профессии.

### **Объем и срок освоения программы**

Программа рассчитана на 9 месяцев обучения по 4 часа в неделю. Общее количество учебных часов, запланированных на 9 месяцев обучения, составляет 1 час.

### **Цель и задачи программы**

Целью программы является развитие кулинарных способностей через обучение приготовлению блюд из доступных продуктов, знания о рациональном питании, эстетике пищевого поведения, воспитать вкус к здоровой пище.

#### **Задачи:**

##### *Развивающие:*

- пробудить у детей интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;
- формировать умения и навыки необходимые для приготовления и оформления блюд;
- развивать пространственную ориентацию, логическое мышление,
- развивать желание экспериментировать, проявляя яркие познавательные чувства: удивление, сомнение, радость от узнавания нового.

##### *Образовательные:*

- познакомить детей с основами кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания, ознакомить с разнообразными способами обработки продуктов; лечебными свойствами отдельных продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать аккуратность, эстетический вкус обучающихся;
- расширять знания обучающихся в кулинарии.

##### *Воспитательные:*

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать навыки рационального использования продуктов.
- способствовать социальной адаптации обучающихся, личностному развитию.

### **Планируемые результаты**

#### Личностные:

Формирование культуры труда, уважительное отношение к труду и результатам труда. Использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни.

В результате обучения по данной программе обучающиеся получают знания:

- пищевая ценность продуктов;
- способы приготовления и оформления блюд;
- правила подачи блюд;
- правила поведения за столом;
- правила по технике безопасности при кулинарных работах;
- санитарно-гигиенические требования.

#### Приобретут умения:

- правильно подбирать формы нарезки ингредиентов при приготовлении блюда;
- приемы тепловой кулинарной обработки;
- готовить и украшать готовые блюда;

- сервировать стол;
- правильно вести себя за столом;
- соблюдение правила по технике безопасности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования.

Предметные:

- наличие представлений о разных группах продуктов питания, о пищевой ценности продуктов питания;
- понимание важности правильной подготовки рабочего места;
- соблюдение требований к процессу приготовления пищи;
- умение готовить несложные блюда под руководством учителя;
- умение выполнять некоторые хорошо знакомые кулинарные операции самостоятельно;
- умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению и хранению блюд;
- осознание необходимости соблюдения порядка и аккуратности;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании оборудования в процессе приготовления блюд;
- знания о назначении применяемых ручных инструментов, приспособлений и оборудования, бытовой техники;
- умение читать (с помощью учителя) технологическую карту, рецепт, используемые в процессе приготовления блюд;
- понимание значения и ценности труда в жизни человека;
- выполнять основные технологические операции, осуществлять подбор продуктов, инструментов, приспособлений;
- экономное расходование продуктов;
- планирование (с помощью учителя) предстоящей практической работы;
- соотнесение своих действий с поставленной целью;
- знание способов хранения и переработки продуктов питания;
- составление ежедневного меню из предложенных продуктов питания;
- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;
- самостоятельность в быту;
- правильно выбирать технологическую последовательность приготовления блюда;
- умение брать на себя ответственность готовить блюда по рецепту, контролировать его качество, определять готовность;
- уметь обращаться с основными видами посуды, сервировать стол.
- использовать бытовые кухонные электроприборы для приготовления пищи (электроплита, миксер, электрочайник, СВЧ- печь и т.д.).
- знание оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки продуктов в зависимости от свойств продуктов и поставленных целей;
- осуществление текущего самоконтроля выполняемых практических действий и корректировка хода практической работы;
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности.

Метапредметные:

- будут иметь представление об истории поварского дела, знакомство с профессией повар;

- будут соотносить свои практические действия с запланированными результатами, корректировать свои действия в соответствии с учебной задачей;
- подготавливать и убирать свое рабочее место.

### **Организационно-педагогические условия реализации программы.**

**Язык реализации:** русский.

**Форма обучения:** очная.

**Условия набора в коллектив:** принимаются все желающие, не имеющие противопоказаний по здоровью.

**Условия формирования групп:** группа детей одного класса.

**Количество учащихся в группе:** от 6 до 12 человек (в соответствии с Приказом Министерства просвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»).

**Формы проведения занятий, формы организации деятельности обучающихся.**

<b>Формы проведения занятий</b>	<b>Формы организации деятельности обучающихся</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• практическое занятие;</li> <li>• беседа;</li> <li>• наблюдение;</li> <li>• эксперимент;</li> <li>• мастер – класс;</li> <li>• игра;</li> <li>• проект;</li> <li>• выставка.</li> </ul>	<p>- <i>фронтальная</i>  работа педагога со всеми обучающимися одновременно (беседа, показ, объяснение, мастер-класс и т д);</p> <p>- <i>групповая</i>  в малых группах, организация работы (совместные действия, взаимопомощь) в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого обучающегося; группы могут выполнять одинаковые или разные задания;</p> <p>- <i>индивидуальная</i>  организация занятия с учетом индивидуальных особенностей обучающегося, с учетом рекомендаций ПМПК и школьного психолого-педагогического консилиума.</p>

### Материально-техническое оснащение.

№№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического оснащения
<b>Технические средства обучения</b>	
1.	Печь СВЧ
2	Холодильник
3	Индукционная плита
4	Духовой шкаф
5	Вытяжка
6	Термопот
7	Посудомоечная машина
8	Стиральная машина
<b>Учебно-практическое оборудование</b>	
1	Стул кухонный (6 шт)
2	Стол обеденный
3	Кухонная мебель (рабочие столы, подвесные шкафы)
5	Посуда: кухонная, обеденная, чайная,
6	Столовые приборы
7	Инвентарь

**Кадровое обеспечение:** педагог, реализующий АДОП должен иметь высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее направлению АДОП.

### Содержание программы Календарный учебный график реализации дополнительной общеразвивающей программы «Шоу профессий: кондитер» на 2023 / 2024 учебный год

Год обучени я	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней в неделю	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	01.09.2023	31.05.2024	34	2	144	2 раза в неделю по 2 академи ческих часа (академ. час = 40 мин.)

## Учебный план

№	Название раздела	Количество часов		Формы аттестации/контроля
		Количество тем	Количество часов	
1	Фруктовые, овощные блюда	3	12	Беседа/практические задания
2	Напитки	1	4	Беседа/практические задания
3	Десерты	4	16	Беседа/практические задания
4.	Выпечка	13	52	Беседа/практические задания
5.	Кондитерские изделия	13	52	Беседа/практические задания
	Итого	35	136	

### Содержание учебного плана

#### Фруктовые, овощные блюда.

Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях в кабинете профильного труда. Знакомство с основами кулинарии. Знакомство с планом работы на год. Фруктово-ягодные нарезки. Карамелизированные апельсины в шоколаде. Тыква с сахаром в духовке.

#### Напитки.

Апельсиновый фреш.

#### Десерты.

Апельсиновый мармелад. Печеные яблоки в микроволновке. Домашнее ванильное мороженое. Мятное мороженое.

#### Выпечка.

Творожные кексы к чаю. Тыквенный кекс с цитрусовой помадкой. Круассаны с бананом. Португальское печенье. Тыквенно-творожная запеканка. Круассаны с шоколадом. Медовое печенье. Печенье «Курабье». Шарлотка. Печенье «Брауни». Сочные слойки с яблоками. Пицца моментальная. Панкейки.

#### Кондитерские изделия.

Банановые конфеты. Чизкейк без выпечки. Морковные конфеты. Пирожное «Картошка». Торт без выпечки. «Еловые шишки» на Новый год. Безе в микроволновке. Торт из зефира без выпечки. Шоколадная колбаска из печенья и какао. Творожный крамбл. Торт «Рыбки». Торт «Зебра».



## Календарно-тематическое планирование

период	№	Название темы	Дата
1	1-4	Вводное занятие. Техника безопасности Фруктово-ягодные нарезки.	
2	5-8	Карамелизированные апельсины в шоколаде	
3	9-12	Банановые конфеты	
4	13-16	Апельсиновый фреш	
5	17-20	Апельсиновый мармелад	
6	21-24	Творожные кексикки к чаю	
7	25-28	Тыква с сахаром в духовке	
8	29-32	Медовое печенье	
9	33-36	Шарлотка	
10	37-40	Чизкейк без выпечки	
11	41-44	Печеные яблоки в микроволновке	
12	45-48	Домашнее ванильное мороженое	
13	49-52	Морковные конфеты	
14	53-56	Пирожное «Картошка»	
15	57-60	Торт без выпечки	
16	61-64	«Еловые шишки» на Новый год	
17	65-68	Творожный крамбл	
18	69-72	Тыквенный кекс с цитрусовой помадкой	
19	73-76	Круассаны с бананом	
20	77-80	Торт «Рыбки»	
21	81-84	Португальское печенье	
22	85-88	Тыквенно-творожная запеканка	
23	89-92	Круассаны с шоколадом	
24	93-	Безе в микроволновке	

	96		
25	97-100	Печенье «Курабье»	
26	101-104	Торт из зефира без выпечки	
27	105-108	Шоколадная колбаска из печенья и какао	
28	109-112	Мятное мороженое	
29	113-116	Печенье «Брауни»	
30	117-120	Муравейник	
31	121-124	Сочные слойки с яблоками	
32	125-128	Пицца моментальная	
33	129-132	Панкейки	
34	133-136	Торт «Зебра». Чаепитие	
35	137-140	Профессиональная кулинария.	
36	141-144	Итоговое занятие.	
	<b>Фактическое количество проведенных уроков: 144</b>		

## МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

При реализации АДОП «Шоу профессий: кондитер», используются различные формы занятий, методы и приемы, учитывающие возрастные особенности обучающихся.

### **I. Методы, в основе которых лежит способ организации занятий.**

1. Словесный (устное изложение принципов, правил, сведений).
2. Наглядный (показ иллюстраций, схем, таблиц, изделий, образцов, работа по образцу, наблюдения за действиями педагога).
3. Практический (упражнения в провязывании, тренинг).

### **II. Методы, в основе которых лежит уровень деятельности обучающихся.**

1. Объяснительно-иллюстрационный (обучающиеся воспринимают и усваивают готовую информацию).
2. Репродуктивный (обучающиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности).
3. Частично-поисковый (участие обучающихся в коллективном поиске, разработке, решение поставленной задачи вместе с педагогом).
4. Исследовательский (самостоятельная творческая работа обучающихся).

### **III. Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности учащихся.**

1. Фронтальный (одновременно со всеми обучающимися).
2. Индивидуальный (индивидуальное решение проблемы).

3. Групповой (организация работы по малым группам от 2 до 5 человек).

Изложенные методы осуществляются на практике с помощью приемов: устного изложения, беседы, игры, показа иллюстраций, схем, специальной литературы, дидактических карточек, демонстрации работы, показ выполнения приемов различных техник, анализа качества изделия.

В ходе освоения АДОП «Шоу профессий: кондитер», активно используются следующие педагогические технологии:

- Игровая технология.
- Проведение мастер-классов.
- Практическая работа

### **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе проводятся:

- текущий;
- итоговый контроль.

В реализуемой АДОП «Шоу профессий: кондитер», используются следующие формы выявления результатов:

- педагогическое наблюдение;
- анализ на каждом занятии педагогом и обучающимися качества выполнения работ;
- выполнение практических заданий педагога;
- тематические беседы;
- творческая работа.

Используются следующие формы фиксации результатов:

- информационная карта;
- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- готовый продукт.

Формы предъявления результатов:

- фото;
- участие в ярмарке;
- отзывы детей;
- презентация готового продукта.

### **Учебно-методический комплекс АДОП «Шоу профессий: кондитер», Дидактические средства**

Иллюстративные материалы:

1. Фотографии.
2. Таблицы.
3. Технологические карты.

Демонстрационные материалы:

## 1. Фотографии изделий

### Раздаточные материалы:

1. Технологическая карта по теме.
2. Памятки по теме.
3. Подборка продуктов.

### Электронные образовательные ресурсы:

1. Рецепты по теме.

## Информационные источники

### Список литературы:

1. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Издательский цент «Академия», 2008.
3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
8. Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
9. Шатун Л. Г. Повар. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Хлебпрдинформ, 1996.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009.

### Цифровые ресурсы

1. <https://www.google.com/search?q=%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BC+%D0>
2. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=43,1073>
3. <https://www.google.com/search?q=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BA+%D1%80%D1%83&oq=%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0&aqs=chrome.2.69i57j0i27113j69i6113.4410j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

**Входная/итоговая анкета-тест, обучающихся  
АДОП «Шоу профессий: кондитер»**

Дата проведения \_\_\_\_\_.

Фамилия Имя \_\_\_\_\_.

Ответь на вопрос, выбрав правильный вариант ответа:

1) Какое значение для здоровья человека имеет пища -2б

- Для развития и роста организма человека
- Борьба с бактериями
- Уталить голод

2) Какие виды каш ты знаешь и любишь? - 3б

- Манная
- Гречневая
- Кукурузная
- Геркулесовая
- Рисовая
- Пшенная
- Пшеничная

3) Какие продукты необходимы для приготовления каши? -5б

- Крупа
- Хлеб
- Вода
- Масло сливочное
- Орехи
- Молоко
- Соль
- Сахар

4) Что мы относим к столовым приборам?- 5б

- Скатерть
- Ложка
- Салфетка
- Нож
- Вилка
- Ваза для цветов

5) Назови электробытовые приборы, используемые на кухне для приготовления пищи - 5б

- Фен
- Газовая плита
- Духовка
- Пылесос

## Приложение 2

### Критерии определения уровня теоретических знаний обучающихся АДОП «Шоу профессий: кондитер»

<b>Количество правильных ответов</b>	<b>Уровень</b>
0-8	Низкий
9-15	Средний
16 -20	Высокий

### Приложение 3

#### Критерии определения уровня практических знаний, умений, навыков обучающихся АДОП «Шоу профессий: кондитер»

Критерий	Уровень освоения		
	низкий	средний	высокий
пользоваться различными инструментами и приспособлениями, бытовой техникой	может выполнить	выполняет с помощью педагога	выполняет самостоятельно
пользоваться рецептами для изготовления пищи	может выполнить	выполняет с помощью педагога	выполняет самостоятельно
соблюдать последовательность технологических операций при изготовлении пищи	может выполнить	выполняет с помощью педагога	выполняет самостоятельно
владеть режущими инструментами	может выполнить	выполняет с помощью педагога	выполняет самостоятельно
Оформить и подать готовое блюдо к столу	может выполнить	выполняет с помощью педагога	выполняет самостоятельно

**Протокол входного/итогового мониторинга, обучающихся  
АДОП «Шоу профессий: кондитер»**

Дата проведения \_\_\_\_\_

№ п/ п	Фамилия, Имя	Полных лет	Анкетирование		Критерии достижения учащимися планируемых результатов АДОП «Шоу профессий: кондитер»				
					пользоваться различными кухонными инструментами и приспособлениями, бытовой техникой	пользоваться рецептами для изготовления блюд	соблюдать последовательность технологических операций при изготовлении и блюда	соблюдать технику безопасности и личную гигиену повара	Украшать и подавать готовое блюдо, сервировка стола
			Результат	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень	Уровень

Педагог дополнительного образования \_\_\_\_\_