

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 5  
Василеостровского района Санкт-Петербурга имени Карла Мая

**Принято**

Педагогическим советом  
Протокол от «25» августа 2023 г.  
№ 1

**Утверждаю**

Директор ГБОУ СОШ № 5  
имени Карла Мая  
\_\_\_\_\_ Т.А. Кожевникова  
Приказ от «25» августа 2023 г.  
№ 138

**Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа**

**«Мастер-шеф»**

Возраст учащихся: 13-17 лет.

Срок реализации: 1 год.

Разработчик:  
**Андреев Григорий Игоревич,**  
педагог дополнительного образования

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Конвенция ООН о правах ребенка
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (далее - ФЗ № 273);
3. Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания»;
4. Приказ Минобрнауки России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
5. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства Санкт-Петербурга от 29.05.2015 №996-р;
6. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» (утвержден на заседании проектного комитета по национальному проекту «Образование»; 07.12.2018, протокол № 3);
7. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р);
8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
9. Инструктивно-методическое письмо «О реализации организациями, осуществляющими образовательную деятельность, образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» // Письмо Комитета по образованию от 16.03.2020 № 03-28-2516/20-0-0
10. Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 25 августа 2022 г. №1676-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга»;
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20»; Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685- 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (разд. VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Мастер-шеф» (далее – Программа) реализуется по выбору учащихся. В ходе реализации данной программы у учащихся формируются социальные компетенции, необходимые для самостоятельной жизни в обществе путем освоения одного из базовых человеческих навыков – приготовления сбалансированной и здоровой пищи для себя и своих близких. Программой предусмотрено профессиональное ориентирование за счет освоения умений и навыков профессии повара, востребованной на рынке труда.

**Актуальность** данной программы заключается в предоставлении детям с ограниченными возможностями здоровья освоить азы возможной будущей профессии

повара, актуальной в любом обществе и во все времена. Приобретенные на занятиях навыки позволят не только накормить, но и финансово обеспечить свою семью. Актуальность программы определена важностью проблемы обучения и социализации детей с ОВЗ с раннего возраста, что позволяет целенаправленно развивать их профессиональные и личностные качества. Программа рассчитана на выработку у учащихся навыков творческой деятельности, формирование навыков взаимодействия с преподавателем и другими участниками образовательного процесса. Предусмотренные Программой групповые занятия позволят развить у детей с ОВЗ такие качества, как умение работать в команде, взаимопомощь и уважение друг к другу, умение грамотно распределять рабочее время, рационально расходовать продукты питания, рассчитывать финансы, соблюдать санитарные нормы и правила личной гигиены.

**Отличительной особенностью** данной Программы является адаптация содержания учебного материала для освоения ребенком с ОВЗ, увеличение количества перерывов в работе, индивидуализация заданий для учащихся в зависимости от их возможностей. Также отличительной особенностью Программы является выход за рамки традиционного для общеобразовательной школы предмета «Технология» за счет современной инфраструктуры рабочего помещения, наличия всей необходимой кухонной техники, оборудования и такого материально-технического обеспечения программы, которое позволяет каждому учащемуся, не взирая на ограниченные возможности, на протяжении всего занятия быть активно задействованным в процессе приготовления блюда.

**Объем и срок реализации программы:** 1 год, 144 часа (4 часа в неделю).

**Цель:**

Освоение фактических навыков кулинарного мастерства для формирования культуры здорового питания и правильного приготовления пищи.

**Задачи:**

**Обучающие:**

- Обучать технологии приготовления различных блюд.
- Прививать правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием.
- Формировать навыки и привычку соблюдения правил личной гигиены и санитарных норм.
- Укоренять принципы правильного питания и здорового образа жизни.
- Формировать навыки рационального использования продуктов питания.

**Развивающие:**

- Развивать кулинарные способности каждого учащегося.
- Развивать внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

**Воспитательные:**

- Воспитывать культуру приготовления и потребления пищи.
- Развивать эстетический вкус к подаче блюд и сервировке стола.
- Пробудить интерес учащихся к кулинарному творчеству.
- Способствовать развитию коммуникативных навыков, формированию умения работать в команде, оказывая друг другу уважение и взаимопомощь.
- Воспитывать бережное отношение к еде.

**Коррекционно-развивающие**

- Обеспечение специализированной помощи в освоении содержания программы и коррекция недостатков в психическом развитии детей с задержкой психического развития.
- Обучение детей способам усвоения общественного опыта, развитие познавательной активности.
- Расширение сферы самостоятельности детей с ОВЗ за счет освоения кулинарного мастерства.

**Адресат программы:** данная Программа рассчитана на освоение учащимися в возрасте от 13 до 17 лет с ограниченными особенностями здоровья (ЗПР).

**Особенностями психического развития детей с ЗПР являются:**

- несформированность мотивации к учебной деятельности, учебных навыков;
- несформированность произвольной регуляции деятельности;
- нарушения внимания, выраженные колебания работоспособности;
- несформированность пространственных представлений;
- недостаточность речевого развития.

В этой связи адаптация Программы для детей с ЗПР предполагает:

- индивидуальный темп усвоения учебного материала;
- опору на игровую деятельность;
- пошаговое предъявление материала;
- применение наглядности;
- формирование контроля за деятельностью;
- дозированная помощь взрослого.

Помимо нарушений дети, осваивающие программу, находятся на важнейшем этапе развития и становления личности ребенка – в подростковом возрасте, когда происходят серьезные психофизиологические изменения, проявляющиеся у подростков протестными настроениями, противоречивостью суждений, неустойчивостью нервной системы и колебанием эмоциональных состояний.

Атмосфера общей кухни, совместной творческой деятельности, активного включения в работу в совокупности с уважительным отношением педагога и неформальным субъект-субъектным общением в процессе обучения, может оказать благотворное влияние и на коррекцию психического здоровья ребенка, и на развитие и воспитание личности учащегося.

Обучение проходит с учетом индивидуальных особенностей здоровья с ОВЗ, гендерного подхода, разных способностей и возможностей учащихся, учащихся, а также различной скорости усвоения информации.

**Условия реализации программы:**

**Условия набора и формирования групп**

В кулинарную студию принимаются все желающие. Возможен дополнительный набор в течение учебного года при наличии свободных мест на основании личной беседы с учащимся. Программа может осваиваться учащимися с любого уровня.

**Режим занятий**

Занятия проходят 1 раз в неделю. Продолжительность занятия - 4 академических часа с необходимыми перерывами для отдыха учащихся. Это время оптимально требуется для погружения в технологический процесс, освоения новой информации, подготовки приготовления и дегустации блюда и конспектирования этапов его приготовления.

### **Формы организации деятельности учащихся на занятии:**

индивидуальные, групповые, коллективные. Количество учащихся – не более 12 человек.

### **Формы занятий:**

- ✓ учебные занятия (практическое занятие);
- ✓ кулинарные мастерские;
- ✓ мастер-классы;
- ✓ открытые дегустации;
- ✓ открытые занятия;
- ✓ занятие-игра (кулинарный морской бой);
- ✓ занятие-соревнование (кулинарный поединок).

### **Материально-техническое обеспечение**

Учебные занятия проводятся в специально отведенном просторном помещении, соответствующим требованиям СанПиН (кабинете кулинарии) с рабочей зоной, оснащенной необходимым кухонным оборудованием, современной кухонной техникой, инвентарем, инструментами и посудой, необходимыми для приготовления основных блюд и зоной для дегустации и отдыха. В рабочей зоне созданы и пронумерованы 12 рабочих мест, оснащенных рабочей поверхностью, электроплитой, раковиной и необходимым рабочим инвентарем.

### **Оборудование:**

- пароконвектомат
- шкаф расстоечный
- печь для пиццы
- зонты вытяжные
- рабочие острова с раковинами и электрическими плитами 2-х и 4-х конфорочными
- столы производственные
- столы кондитерские
- стол обеденный
- шкафы для посуды
- стеллажи для посуды
- тележка сервировочная
- посуда
- 

### **Униформа:**

- поварской китель
- поварские брюки
- фартуки
- поварские колпаки
- рабочие перчатки

### **Планируемые результаты:**

#### **Общие результаты:**

- ✓ расширение социального опыта детей с ОВЗ и их родителей;
- ✓ - расширение компетентности детей в области государственных социально-образовательных программ, направленных на доступность дополнительного образования данной категории детей;

- ✓ - совершенствование навыков общения, уменьшение проблем подростков в сфере межличностного общения, в учебной деятельности;
- ✓ - ознакомление общественности с проблемами детей-инвалидов и детей с ОВЗ через публичную демонстрацию достижений (выставки, мастер-класс, концерты, фестивали, социокультурная анимация, общественная деятельность детско-взрослых сообществ).

### ***Личностные***

В результате обучения по данной дисциплине учащиеся:

- ✓ приобретут устойчивую мотивацию к продолжению обучения в данном или смежном направлении;
- ✓ разовьют способность творчески подходить к выполнению любого задания;
- ✓ приобретут умение работать в команде, соблюдать принципы и ценности коллектива, научатся брать на себя ответственность и достигать поставленной цели.

### ***Метапредметные***

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сумеют находить необходимую информацию из разных источников;
- ✓ смогут выполнить самостоятельно творческую работу с опорой на логику, воображение, интуицию, развитое аналитическое мышление;
- ✓ сумеют спланировать и скорректировать свои действия при выполнении коллективной и индивидуальной работы, проанализировать ее результаты;
- ✓ сформируют умение планировать свое время и рассчитывать физические и материальные затраты, необходимые для выполнения работы;
- ✓ научатся оценивать результаты своей работы, соотнося их с поставленной целью;
- ✓ научатся налаживать эффективную коммуникацию и выстраивать партнерские взаимоотношения с руководителем и сверстниками при организации командной работы;
- ✓ освоят навык взаимопомощи, быстрого понимания и сотрудничества между участниками коллективного взаимодействия.
- ✓ разовьют внимание, память, воображение, аналитический ум, чувство пространства и времени.

### ***Предметные***

К концу обучения по данной программе учащиеся:

- ✓ сформируют собственное представление о профессии повара;
- ✓ овладеют теоретическими знаниями и практическими навыками технологии приготовления различных блюд;
- ✓ обучатся основам товароведения;
- ✓ овладеют правилами техники безопасности при работе с кухонным оборудованием, санитарными нормами и правилами личной гигиены;
- ✓ сформируют устойчивое представление о правильной и здоровой пище.

### ***Коррекционно-развивающие, оздоровительные:***

- ✓ - приобретение детьми с ОВЗ социально значимого опыта взаимодействия со здоровыми сверстниками;
- ✓ Освоение сферы самостоятельности детей с ОВЗ за счет освоения кулинарного мастерства.
- ✓ сохранение позитивного эмоционального состояния в ходе занятия.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Название раздела	Количество часов			Формы промежуточной аттестации и контроля
		Всего часов	Теория	Практика	
1.	Вводное занятие. Современная кухонная техника	4	2	2	Текущий контроль. Выявление исходного уровня подготовки
2.	Техника безопасности	4	2	2	Текущий контроль. Тестовые задания
3.	Способы нарезки продуктов	8	1	7	Текущий контроль. Фронтальный опрос
4.	Приготовление холодных закусок	8	1	7	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
5.	Приготовление соусов и заправок	4	1	3	Текущий контроль. Контрольные задания для самостоятельной работы
6.	Приготовление салатов	12	2	10	Текущий контроль. Взаимооценка
7.	Приготовление первых блюд	12	2	10	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
8.	Приготовление мясных блюд	8	2	6	Промежуточный контроль. Зачетные задания.
9.	Приготовление блюд из птицы	8	2	6	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
10	Приготовление гарниров	8	2	6	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
11	Приготовление холодных супов	8	2	6	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
12	Приготовление горячих закусок	8	2	6	Текущий контроль. Взаимооценка
13	Приготовление рыбных блюд	8	2	6	Текущий контроль. Ведение педагогического наблюдения
14	Приготовление блюд из	8	2	6	Текущий контроль.

	морепродуктов				Ведение педагогического наблюдения
15	Приготовление овощных блюд	8	2	6	Текущий контроль. Фронтальный опрос
16	Приготовление блюд из теста	8	2	6	Текущий контроль. Взаимооценка
17	Приготовление десертов	8	2	6	Текущий контроль. Выполнение контрольных командных заданий
18	Приготовление напитков	4	1	3	Текущий контроль. Задания для самостоятельной работы
19	Сервировка стола	4	1	3	Текущий контроль. Фронтальный опрос
20	Кулинарный поединок за звание «Кандидата в мастера кулинарии»	4	0	4	Итоговый контроль. Задания для самостоятельной работы
	<b>Всего:</b>	<b>144</b>	<b>33</b>	<b>111</b>	