

Аннотация к адаптированной общеобразовательной общеразвивающей программе социально- педагогической направленности «Кулинария».

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Программа раскрывает специфику кружковой работы в условиях специализированной (коррекционной) школы-интерната 8 вида и предполагает одновременное обучение детей с различными нарушениями ментального плана.

2. Цель и задачи:

формирование знаний и умений воспитанников, способствующих социальной адаптации, подготовка детей к самостоятельной жизни в плане организации питания, формирование интереса и практического применения знаний и умений в области кулинарии.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

Обучающие:

- способствовать формированию представления о видах обработки продуктов, их расчете в соответствии с нормами;
- учить обучающихся владеть различными инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления пищи;
- способствовать закреплению представления об основных кулинарных терминах;
- способствовать формированию знаний и умений технологии приготовления различных блюд;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Коррекционно-развивающие:

- способствовать развитию памяти, внимания путём выполнения практических заданий;
- способствовать развитию и коррекции речи через обогащение словарного запаса;
- пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, бережливость аккуратность, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности;

- привить навыки работы в группе;

3. Структура дисциплины:

Введение в программу (1 час)

Теория: Вводное занятие. Знакомство с планом кружка. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Организация рабочего места. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест. Обязанности дежурного.

Молочные блюда. (3 часов)

Теория: Значение молока и молочных продуктов в питании взрослых и детей. Лечебно-профилактические свойства кисломолочной пищи. Питательные и вкусовые качества молока. Технология приготовления молочных блюд. Пищевая ценность творога, питательные, кулинарные качества. Технология приготовления блюд из творога: сырников, вареников, запеканок, пудингов.

Практика: Приготовление биточков из манной крупы. Приготовление ленивых вареников.

Блюда из яиц. (3)

Теория: Значение яиц в питании человека. Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Значение ценности белка, пищевая ценность. Технология приготовления блюда из яиц. Классификация омлетов.

Практика: Приготовление яичницы глазуньи с гренками. Приготовление омлета с овощами.

Первые блюда. Супы. (3)

Теория: Виды супов, последовательность закладки продуктов в суп.

Практика: Приготовление супа с вермишелью и с курицей.

Приготовление картофельный супа с сосисками.

Вторые блюда. (4)

Теория: Разновидность вторых блюд. Макароны изделия. Значение блюд из макаронных изделий. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.

Практика: Макароны отварные с сыром. Макароны по-флотски. Запеканка из вермишели с сосисками.

Блюда из круп. (4)

Теория: Крупы. Гарниры из круп. Рациональное питание. Потребность в пище в зависимости от возраста, пола, физических нагрузок. Название круп. Из каких злаков вырабатываются, питательная ценность круп. Обработка круп. Крупы, которые моют и не моют. Изделия из круп (каши, биточки, запеканки, пудинги, крупяные гарниры).

Практика: Греча отварная. Каша рисовая с мясом и овощами. Рис отварной.

Овощи. Гарниры и блюда из овощей.(4)

Теория: Значение гарниров из овощей, их вкусовые, питательные и декоративные качества. Разнообразие блюд из картофеля.

Практика: .Картофель по-деревенски. Картофель жареный. Рагу из овощей.

Выпечка. (6)

Теория: Мука. Виды теста: лапшовое, дрожжевое, слоеное, песочное,

заварное, пряничное, бисквитное. Различие по консистенции. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Технология приготовления бисквитного теста. Изделия из теста. Изделия из слоеного теста, виды слоеного теста: рубленое, венское, готовое замороженное. Пельменное тесто, технология приготовления блюд из пельменного теста (пельмени, вареники, манты). Пицца.

Практика: Дрожжевые оладьи. Хворост. Слойки с сахаром. Мини пицца.

Десерты. (2)

Теория: Разнообразие десертов. Виды подачи и оформления. Нарезка фруктов. Украшение десертов. Технология приготовления десертов без выпечки.

Практика: Фруктовый салат.

Напитки. (3)

Теория: Значение и вкусовые качества. Технология приготовления сладких блюд из ягод (компот, кисель, мусс).

Практика: Кисель ягодный. Компот из сухофруктов.

Итоговое занятие.

Теория: Закрепление пройденного, оформление рецептов. Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом.

Практика: Заключительное чаепитие.

4. Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.

Для обучения приготовлению пищи на занятиях используются объяснительно-иллюстративные методы (демонстрация презентаций, плакатов, кулинарных книг, инструкционных карт), а также экспериментирование и моделирование реальных ситуаций.

Методы организации учебного процесса соответствуют возрастным особенностям обучающихся, а также конкретным задачам, решаемым в ходе изучения тех или иных разделов и тем. Эти методы способствуют созданию творческой атмосферы, сотрудничеству.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Учащиеся должны знать:

- - общие сведения о способах приготовления продуктов;
- - правила безопасной работы с инструментами;
- - правила техники безопасности;
- - технические характеристики и назначение бытовой техники;
- - эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования к оформлению блюд;
- - правила подготовки продуктов к тепловой обработки;

Учащиеся должны уметь:

- - организовать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
- - устанавливать последовательность выполнения технологических операций (планирование);
- - работать индивидуально и коллективно (5-6 человек), самостоятельно распределять обязанности, сообща решать поставленные задачи;
- - выполнять работу в заданное время;
- - проявлять элементы творчества на всех этапах выполнения задания;
- - соблюдать правила безопасной работы;
- -приготовить простые блюда.

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

предполагает:

- развитие способностей ориентирования в многообразии продуктов питания;
- предъявлять санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления пищи;
- составлять разнообразное меню;
- самостоятельно готовить различные блюда;
- улучшение показателей адаптации в обществе;
- подготовленность к преодолению трудностей социализации.

6. Общая трудоёмкость дисциплины:

Программа рассчитана на 34 часа в год, 1 час в неделю.

7. Форма контроля: На итоговом занятии кружка «Поварята» применяются следующие средства контроля:

- проверочные тесты (на вводном занятии, позволяют выявить уровень знаний обучающихся до реализации программы, и те же тесты на итоговом занятии, позволяют выявить уровень сформированности знаний в области кулинарии после реализации программы);
- конкурс «Кулинарный поединок» на итоговом занятии позволяет выявить степень сформированности умений в области приготовления пищи;
- фронтальный опрос на каждом занятии.

Все эти средства контроля позволяют определить степень достижения планируемых результатов освоения программы.

8. Составитель: учитель швейного дела Захарова Н.В.