

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Большемурашкинская областная специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат для
слабослышащих и позднооглохших детей»

«Рассмотрено»

на заседании методического
объединения

Протокол № 3 от 18.12.25

Руководитель методического
объединения:

И.В.Шигина /И.В.Шигина/

«Согласовано»

Заместитель директора по
УР

Н.В.Мальцева /Н.В.Мальцева/

от 11.12.2025

«Утверждаю»

И.о. директора ГКОУ

«Большемурашкинская
школа-интернат для
слабослышащих детей»

Э.В.Шешенко /Э.В.Шешенко/

Документ от 18.12.2025



**Программа дополнительного образования
Кружок «Кулинария»**

(для обучающихся с 12 лет, срок реализации – 3 года)

Автор (составитель):

Н.Р.Маненкова, воспитатель

Е.А.Кулагина, воспитатель

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.
 - 1.1. Направленность дополнительной образовательной программы
 - 1.2. Новизна. Актуальность
 - 1.3. Отличительные особенности программы
 - 1.4. Возраст детей, участвующих в реализации данной дополнительной образовательной программы
 - 1.5. Сроки реализации дополнительной образовательной программы (продолжительность образовательного процесса, этапы)
 - 1.6. Цель. Задачи
 - 1.7. Форма организации учебной деятельности и оценка результатов
2. Учебно-тематический план
3. Содержание программы
4. Методическое обеспечение программы
5. Материально-техническое обеспечение
6. Список использованной литературы

1. Пояснительная записка

Программа кружка «Кулинария» направлена на обучение детей навыкам приготовления пищи, а также на ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, мяса, молока и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола.

Образовательная программа кружка «Кулинария» направлена на оказание дополнительной помощи обучающимся в профессиональной подготовке. Она играет важную роль в социализации слабослышащих обучающихся, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость детей. Занятия в кружке позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У детей формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления.

На занятиях в кружке создаются благоприятные условия для восприятия у детей творческого отношения к труду, интереса к профессии повара и кондитера. Здесь каждый ребенок имеет возможность заняться своим любимым делом, добиваться целей, которые ставят перед собой. Организация работы кружка помогает определить склонности детей, пробудить особый интерес к делу, привить любовь к нему. Занятия углубляют специальные знания, выявляют инициативу и самостоятельность.

1.1. Направленность

Направленность дополнительной образовательной программы «Кулинария» социально-педагогическая.

Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения курса «Кулинарии», детям с ограниченными возможностями здоровья, которым в связи с объективными трудностями адаптации и социализации усиленное развитие этих навыков необходимо в первую очередь. Слабослышащие и позднооглохшие дети часто оказываются, не приспособлены к самостоятельному проживанию, не имеют навыков ведения домашнего хозяйства, не владеют знаниями приготовления пищи. Для решения этой проблемы в школе введен курс кулинарии. Благодаря практической направленности, деятельностному характеру и тесной связи с повседневной жизнью, образовательная область *технология* дает возможность обучающимся получать новые знания, умения, навыки, интегрировать их со знаниями, полученными на других школьных предметах, и применять их в самых различных жизненных ситуациях. Программа «Кулинария» охватывает широкий возрастной диапазон и многофункциональна по своему назначению. В основном она рассчитана на социальную адаптацию и коррекцию детей с потерей слуха.

1.2. Новизна

В системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. «В здоровом теле – здоровый дух!» - говорили древние, здоровье и настроение, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение

вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус. Навыки и умение, сформированные в детстве, закладывают установку для дальнейшей жизни. На занятиях по кулинарии дети учатся искусству приготовления пищи, творчески оформлять блюда к праздникам, выставкам, готовить разные закуски, салаты, первые и вторые блюда, десерты и торты. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Дети любят готовить, пользуются всевозможными приборами и посудой, учатся работать с современной бытовой техникой. Для проведения занятий в школе выделено помещение для социально-бытовой ориентировки, а также созданы все условия для обучения.

1.3. Актуальность

*«Скажи мне – и я забуду
Покажи мне – и я запомню
Вовлеки меня – и я научусь»
Китайская пословица*

Пища – является одним из основных элементов, необходимых для нормальной жизнедеятельности человека. От того как человек питается, зависит его здоровье, внешний вид, функционирование внутренних органов, настроение, трудоспособность. Дети, воспитываемые в специальных образовательных учреждениях, как правило, получают готовую пищу, не зная, как и из каких продуктов, она готовится, не имея практического опыта, элементарных знаний и умений, присущих детям из обычных семей. В связи с этим возникла идея о необходимости проводить в основном практические занятия по кулинарии, дающие основы знаний и умений готовить пищу, соблюдать гигиену, культуру питания, как одного из основных направлений решения проблемы социальной адаптации слабослышащих детей. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям. Полученные на занятиях знания помогут детям не только накормить в будущем свою семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Подготовка к самостоятельной жизни – одна из основных задач процесса обучения курса «Кулинарии», обучающихся школы-интерната. Весь курс обучения построен таким образом, что кроме развития и коррекции практических навыков детям предлагается и интересный информационный материал, способствующий расширению кругозора детей, облегчающий их дальнейшую социализацию. Актуальность программы «Кулинария» в том, что обучение детей направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

1.4. Отличительная особенность

Отличительной особенностью настоящей программы от программы по трудовому обучению в школе является то, что она составлена с учётом интересов и потребностей детей, их возможностей, уровня подготовки и владения практическими навыками. Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой. В основу программы положен концентрический принцип - одни и те же темы рассматриваются каждый год с усложнением по видам деятельности и способам выполнения (в зависимости от имеющихся у воспитанников навыков, умений и потенциальных возможностей). Тематическое планирование, разработанное с учётом интересов и возможностей детей, допускает варьирование и замена отдельных тем, количества часов по темам.

1.5. Возраст детей, участвующих в реализации данной программы

Программа ориентирована на обучающихся с 12 лет. Обучающиеся данного возраста успешно и с интересом занимаются в кружке по кулинарии. Приобретенные на занятиях знания и навыки очень помогают им в повседневной жизни. Формы и методы работы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности.

Срок реализации дополнительной образовательной программы- 3 года.

1 год - блюда первого уровня сложности.

2 год - блюда второго уровня сложности.

3 год - блюда третьего уровня сложности.

Освоение программы рассчитано на 3 года. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Программа рассчитана на 68 занятий. Продолжительность занятий 40 минут. Основными формами образовательного процесса являются: практико - ориентированные учебные занятия, творческие мастерские, экскурсии на предприятия общественного питания.

1.6. Цель и задачи:

формирование у обучающихся знаний, умений, навыков в приготовлении блюд и кулинарных изделий, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности или применения в быту.

Задачи:

Образовательные:

- обучить технологии приготовления различных блюд;
- познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;

- обогатить словарный запас детей, на основе использования соответствующей терминологии;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;
- формировать навыки работы с инструментами и приборами при обработке различных продуктов;
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;

Коррекционно - развивающие:

- создавать условия для развития интереса к кулинарному ремеслу;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- развивать творческие способности, эстетический и художественный вкус;
- формировать навыки и умения по приготовлению блюд;
- развивать умения планировать деятельность и организовывать свое рабочее место;
- развивать слуховое восприятие и разговорную речь

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- прививать навыки работы в группе; формировать культуру общения;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;
- формировать позитивную установку на семейную жизнь
- воспитывать культуру поведения и бесконфликтного общения

1.7. На занятиях предусматриваются следующие формы организации учебной деятельности:

- индивидуальная (обучающимся дается самостоятельные задания с учетом его возможности);
- фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема);
- групповая (разделение на мини группы для выполнения определенной работы);

Обучающиеся изучают правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся с историей, обычаями и традициями национальной кухни; узнают различия кухонь; будут иметь представления об организации современных предприятий общественного питания; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Для контроля за усвоением изученного материала используются: тесты, проверочные, практические работы, конкурс «Кулинарного мастерства»

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий «Кулинарный проект»), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, соревнование и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

В конце каждого года обучения воспитанники выполняют творческий проект по организации праздничного стола с составлением меню и приготовлением разнообразных блюд, которые изучались в течение года. Здесь они должны показать свои знания в сервировке стола и художественном оформлении блюд, в правилах поведения за столом и в приеме гостей.

2. Учебно-тематический план

| № п/п | Тема занятия | 1-ый год | | 2-ой год | | 3-ий год | |
|-------|---|----------|-------|----------|--------|----------|-------|
| | | теория | практ | теория | практ. | теория | практ |
| 1. | Вводное занятие. | 1 | - | 1 | - | 1 | - |
| 2. | Техника безопасности при работе с колющими и режущими предметами, электрическими приборами. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд. | 1 | - | 1 | - | 1 | - |
| 4. | Правила хорошего тона в питании. | 5 | 1 | 5 | 1 | 5 | - |
| 5. | Первичная и тепловая обработка продуктов. | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 6. | Приготовление и оформление салатов. | 2 | 5 | 4 | 8 | 4 | 8 |
| 7. | Бутерброды. | 1 | 3 | - | 2 | - | 2 |
| 8. | Приготовление первых блюд. | 2 | 6 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 9. | Приготовление вторых блюд. | 2 | 6 | 2 | 6 | 2 | 6 |
| 10. | Изделия из теста. | 4 | 10 | 4 | 17 | 4 | 17 |
| 11. | Холодные и горячие напитки. | 1 | 3 | - | - | - | 1 |
| 12. | Домашнее консервирование. | 2 | 4 | 2 | 2 | - | 2 |
| 13. | Итоговое занятие – творческий проект. | 1 | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 |

| | | | | | | |
|---------------------------|----------|----|----------|----|----------|----|
| ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ | 24 | 44 | 24 | 44 | 23 | 45 |
| ИТОГО (теория и практика) | 68 | | 68 | | 68 | |
| | 1-ый год | | 2-ой год | | 3-ий год | |
| Всего: | 204 часа | | | | | |

3. Содержание программы.

Вводное занятие.

Роль техники и технологий в современном обществе. Организация трудового процесса. Безопасные приемы труда. Подготовка и оснащение рабочего места. Организационные вопросы.

Техника безопасности.

Значение соблюдения правил эксплуатации оборудования. Общие и специальные меры по безопасности труда при эксплуатации механического, теплового, холодильного, электрического оборудования. Меры противопожарной безопасности.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд.

Значение соблюдения санитарно-гигиенических правил. «Чистота – залог здоровья».

Правила хорошего тона в питании.

Правильное питание как важный фактор нормального роста, развития и здоровья ребенка. Нормы питания для разных возрастов. Соотношение продуктов животного и растительного происхождения в питании в зависимости от возраста. Значение витаминов и минеральных солей для организма. Режим питания и его влияние на усвояемость пищи.

Первичная и тепловая обработка продуктов.

Особенности первичной и тепловой обработки пищевых продуктов. Способы тепловой обработки продуктов. Санитарные условия первичной обработки овощей. Назначение и правила первичной обработки овощей: (сортировка, промывание, очистка, нарезка).

Приготовление и оформление салатов.

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, сметаной. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салата и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), листьями зелени, изготовление цветов и других украшений из овощей.

Практическая работа.

Приготовление салатов и закусок из рыбы, мяса, овощей для салата и винегрета.

Примерный перечень блюд:

1. Салат из белокочанной капусты.
2. Картофельный салат.
3. Рыбный салат.
4. Мясной салат.
5. Овощной салат.
6. Винегрет зимний.

Бутерброды.

Продукты, употребляющие для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача их к столу.

Практическая работа.

Нарезка хлеба и продуктов для бутербродов, приготовление бутербродов для чайного стола.

Примерный перечень блюд:

1. Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
2. Бутерброд с сельдью.
3. Бутерброд с солеными огурцами и рыбой.
4. Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
5. Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

Приготовление первых блюд.

Разнообразие супов. Технология приготовления супов. Заправка для супов. Виды мяса. Рыбы для бульонов.

Практическая работа.

Приготовление бульонов для супов, нарезка овощей для супа.

Примерный перечень блюд:

1. Суп молочный рисовый.
2. Суп куриный с клецками.
3. Борщ украинский.
4. Рассольник вегетарианский.
5. Солянка сборная.
6. Суп-пюре фруктовый.
7. Уха рыбная.

Приготовление вторых блюд.

Блюда из мяса, рыбы, овощей. Макаронных изделий. Технология приготовления котлет. Биточков. Правила безопасности при работе с бытовыми электроприборами. Обработка продуктов.

Практическая работа.

Приготовление блюд из мяса, рыбы, овощей, макаронных изделий, круп.

Примерный перечень блюд:

1. Гречневая каша.
2. Картофельное пюре.
3. Плов.
4. Котлеты мясные.
5. Оладьи картофельные.
7. Курица жареная.
8. Паровая рыба.

Изделия из теста.

Дрожжевое тесто. Пресное тесто. Слоеное тесто. Бисквитное тесто. Блины, оладьи. Состав разных видов теста и способы его приготовления. Технология приготовления изделий из теста. Начинка для пирогов.

Практическая работа.

Приготовление теста разных видов, раскатывание теста, приготовление кондитерских изделий.

Примерный перечень блюд:

1. Пироги с разными начинками.
2. Жареные пирожки.
3. Пицца.
4. Кекс шоколадный.
5. Рогалики.
6. Бисквит для торта.
7. Слоеное печенье.
8. Трубочки с кремом.
9. Блины с начинкой.
10. Оладьи.

Холодные и горячие напитки.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Виды холодных напитков (компот, сок, морс, кисель). Требования к качеству готовых напитков.

Практическая работа.

Приготовление горячих и холодных напитков.

Примерный перечень блюд:

1. Чай.
2. Кофе с молоком.
3. Фруктовый морс.
4. Сок.
5. Молоко с фруктово-ягодным сиропом.

Домашнее консервирование.

Квашение капусты. Первичная обработка капусты перед квашением (сортировка, очистка, удаление кочерыжек, шинкование). Подготовка тары для квашения капусты. Укладка шинкованной капусты, соли и приправ в тару. Условия и сроки хранения квашенной капусты. Мочение яблок. Сорта яблок, пригодные для мочения. Первичная обработка яблок перед мочением (сортировка, мойка). Правила укладки яблок в тару. Приготовление заливки и рассола. Условия хранения моченых яблок.

Практическая работа.

Квашение капусты, мочение яблок.

Творческий проект «Праздничный стол».

Составление праздничного меню. Приготовление различных блюд. Сервировка стола. Последовательность подачи блюд к столу. Культура общения за столом.

Для контроля за усвоением изученного материала используются: тесты, проверочные, практические работы, конкурс «Кулинарного мастерства»

Система контроля знаний будет осуществляться после каждого года обучения (через творческий «Кулинарный проект»), а также после прохождения основных блоков программы с целью проверки знаний, умений, навыков. Программа предполагает использовать формы контроля: собеседование, тестирование, сореживание и творческие задания.

Главный показатель реализации программы - личностный рост каждого обучающегося, его творческих способностей, превращение группы в единый коллектив, способный к сотрудничеству и совместному творчеству.

Критерием уровня эффективности программы является усвоение образовательной части, повышение интеллектуального уровня, воспитанности и готовность к самостоятельной жизни в плане организации своего быта.

4. Методическое обеспечение программы

На занятиях кружка учитываются индивидуальные и возрастные особенности воспитанников. Длительная работа, стоя, напряжение глаз вызывает быстрое утомление организма, поэтому на занятиях проводятся физкультминутки, они способствуют быстрому снятию напряжения.

Методы и приемы, используемые на занятиях кружка.

Применение наглядных пособий играет большую роль в закреплении материала, демонстрация которых подкрепляется объяснением. В процессе беседы используются иллюстрации, фотографии, которые дают полное представление о кулинарном блюде, которое воспитанникам предстоит готовить.

5. Материально-техническое обеспечение

- Кухонная мебель (шкафа, стол обеденный раскладной, стол обеденный маленький, стулья);
- Оборудование: холодильник, электрическая плита, кухонный комбайн, соковыжималка, электрическая мясорубка, кухонные весы)
- Посуда: чайный сервиз, столовый сервиз, набор кастрюль, набор столовых приборов

6. Список используемой литературы

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания
1. Кривоног А.П. «Кулинария для всех». Минск «МЭТЭКС», 1992 г.
2. Новикова Л., «Салаты», Москва «Лукоморье», 2002 г.
3. Нестерова Д., «Золотые рецепты кулинарии», Москва., «Эскиммо», 2006 г
4. Турыгин В.В. «Уральская кухня». Свердловск, Средне-Уральское книжное издательство, 1980.
5. Головкин А. Кухня без секретов, Москва, 1991.
6. Новоженев Ю.М., Титюник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Общественное питание.
7. Национальные кухни наших народов.-М.:Центрполиграф,1997.
8. Из истории русской кулинарной культуры. –М.: Центрполиграф, 1996.
9. Учебник технологии 5-7 класс под редакцией Симоненко
10. Интернет – ресурсы

**ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

_____ учебный год (___ полугодие)

Направленность _____
(спортивная, художественная, техническая,
социально-педагогическая, естественнонаучная)

Наименование программы _____

Ф.И.О. педагога _____

Срок обучения по программе _____

Возраст детей _____

Группа № (инд.) | _____ год обучения _____ кол-во учащихся в группе

Дата проведения аттестации _____

Форма проведения - _____

Форма оценки результатов: уровень (высокий, средний, низкий)

Члены аттестационной комиссии (ФИО, должность):

РЕЗУЛЬТАТЫ АТТЕСТАЦИИ

| № | Фамилия, имя ребенка | Показатели | | | | Результат аттестаци и |
|----|-------------------------|------------|----------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| | | Теория | Практика | Обще- учебные навыки | Личност ное развитие | |
| 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |

Всего аттестовано _____ учащихся, (% от общего количества). Из них по
результатам аттестации:

высокий уровень _____ чел. средний уровень _____ чел. низкий

уровень _____ чел.

Подпись педагога _____ .

Члены аттестационной

комиссии _____

| Показатели | Личностные показатели | | | | | | | | | Ориентационные качества | | | | | | Поведенческие качества | | | | | | Баллы | Уровень | |
|--------------------------|-----------------------|---|---|------|---|---|--------------|---|---|-------------------------|---|---|--------------------|---|---|--|---|---|---|---|---|-------|---------|--|
| | Терпение | | | Воля | | | Самоконтроль | | | Самооценка | | | Интерес к занятиям | | | Конфликтность (отношение ребенка к столкновению интересов (спору) в процессе взаимодействия) | | | Тип сотрудничества (отношение воспитанника к общим делам объединения) | | | | | |
| Фамилия, имя | н | с | в | н | с | в | н | с | в | н | с | в | н | с | в | н | с | в | н | с | в | | | |
| Контрольные срезы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Количество набранных баллов соответствует уровню:

80-64 – высокий уровень

56-40 – средний уровень

39-0 – низкий уровень

