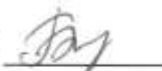


«Рассмотрено»

На заседании МО №1

от 28.08.19

председатель МО



«Проверено»

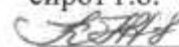
Зам.директора по УВР



Е.А. Малафеева

«Утверждаю»

Директор ГКОУ для детей-сирот г.б. Чапаевск



Н.А. Калабекова

Приказ № 297 в/д от 30.08.2019



Программа внеурочной деятельности
«Поваренок»
для обучающихся 8 класса
с задержкой психического развития
(социальное направление)
на 2019-2020 учебный год

Пояснительная записка

Программа внеурочной деятельности составлена на основании документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 (с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 №1644, от 31.12.2015 №1577);;
2. Основной общеобразовательной программы основного общего образования•

Цель: содействовать процессу социальной адаптации воспитанников ГКОУ для детей-сирот г.о. Чапаевск посредством получения знаний и опыта конкретных жизненных ситуаций, а также формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению вкусной и здоровой пищи.

Задачи:

1. способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения;
2. прививать культурно-гигиенические навыки;
3. способствовать привитию навыков рационального питания;
4. сформировать позитивную установку на семейную жизнь;
5. обучить навыкам организации своего быта и питания;
6. формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии
7. приобщать к семейным традициям;
8. способствовать профессиональному самоопределению через формирование основных знаний, умений и навыков приготовления пищи.

Рабочая программа по внеурочной деятельности «Поваренок» разработана для занятий с детьми в соответствии с новыми требованиями ФГОС. Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Питание — один из важнейших разделов, который решает очень нужные *задачи*: расширение кругозора детей о значении питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её целебных свойствах, о необходимости пищи для роста и развития детского организма, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям. Программа «Поваренок» знакомит с кухней, хозяйством вообще, позволяет научиться быть экономным, хорошо ориентироваться в многообразии продуктов. Для эффективности усвоения теоретического материала проводятся краткие записи в рабочие тетради, а так же используется наглядный материал: схемы, плакаты, рисунки, муляжи и натуральные образцы продуктов. В жизни каждого ребенка бывает много праздников, хочется, чтобы и эти дети умели правильно организовать его, составить программу, подготовить праздничный стол, хорошо сервировать его. Ведь каждый ребенок, девочка или мальчик, становятся взрослыми, если они в детстве будут знать, уметь и проводить торжества, то и в дальнейшей своей взрослой жизни смогут подготовиться к любому семейному мероприятию, традиционному празднику, стать гостеприимными хозяевами.

Программа имеет практическую направленность. Это позволяет, соблюдая принципы систематичности и последовательности в обучении, при сообщении нового материала использовать опыт воспитанников как базу для расширения их знаний, совершенствования имеющихся у них умений и навыков.

На занятиях занимаются девочки и мальчики 8 класса в возрасте от 14-16 лет, так как именно в этом возрасте воспитанники психологически готовы к накоплению социального опыта. Занятия направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников, оставшихся без попечения родителей. Системно - деятельный и личностный подходы обучения предполагают активизацию познавательной деятельности каждого учащегося с учетом его возрастных и индивидуальных особенностей. Исходя из этого, программа «Поваренок» предусматривает большое количество развивающих заданий поискового и творческого характера. Раскрытие личностного потенциала школьника реализуется путём индивидуализации учебных заданий. Ученик всегда имеет возможность принять самостоятельное решение о выборе задания, исходя из степени его сложности. Он может заменить предлагаемые материалы и инструменты на другие, с аналогичными свойствами и качествами.

Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка

Занятия «Поваренок», проводится в кабинете СБО (социально-бытового ориентирования), где предусмотрено все необходимое оборудование для проведения занятий.

Сроки реализации программы

Программа внеурочной деятельности по социальному направлению «Поваренок» предназначена для обучающихся 8 класса, все занятия по внеурочной деятельности проводятся после всех уроков основного расписания, продолжительность соответствует рекомендациям СанПиН. Программа составлена в соответствии с возрастными особенностями обучающихся и рассчитана на проведение в 8-м классе 1 часа в неделю (34 часа в год).

Результаты освоения курса внеурочной деятельности:

Личностные универсальные учебные действия

У обучающихся будут сформированы:

- широкая мотивационная основа творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
- интерес к новым видам творчества, к новым способам самовыражения;
- устойчивый познавательный интерес к новым способам исследования технологий и материалов;
- адекватное понимания причин успешности или неуспешности творческой деятельности;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;
- выраженной познавательной мотивации;
- устойчивого интереса к новым способам познания;

Регулятивные универсальные учебные действия

обучающийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;
- учитывать выделенные в пособиях этапы работы;
- планировать свои действия;
- осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- адекватно воспринимать оценку учителя;
- различать способ и результат действия;
- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;
- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

обучающийся получит возможность научиться:

- проявлять познавательную инициативу;
- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;
- преобразовывать практическую задачу в познавательную;
- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия**обучающиеся смогут:**

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться, приходить к общему решению;
- соблюдать корректность в высказываниях;
- задавать вопросы по существу;
- использовать речь для регуляции своего действия.
- развивать коммуникативные навыки, коррекция поведения

обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;
- с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- владеть монологической и диалогической формой речи.
- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

Познавательные универсальные учебные действия**обучающийся научится:**

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. контролируемом пространстве Интернет;
- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;
- высказываться в устной и письменной форме;
- проводить сравнение, классификацию по разным критериям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить рассуждения об объекте;
- обобщать (выделять класс объектов по какому-либо признаку);
- подводить под понятие;
- устанавливать аналогии;

- Проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Критерии оценивания планируемых результатов программ внеурочной деятельности

По программам внеурочной деятельности применяется безотметочная система оценивания. Для промежуточной аттестации используется зачетная система оценивания зачет/незачет.

Содержание курса внеурочной деятельности с указанием форм организации и видов деятельности

1. **Вводное занятие.** Значение питания в жизни человека. Состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода). Режим питания. Меню.
2. **Гигиена приготовления пищи.** Содержание в чистоте кухни и инвентаря. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (передник, косынка, колпак, сменная обувь). Хранение и обработка продуктов. Аптечка. *Практическая работа.* Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи.
3. **Техника безопасности на занятиях по кулинарии.** Правила пользования нагревательными приборами. Правила обращения с режущими инструментами. Правила обращения с горячей посудой и продуктами. Практическая работа. Выполнение правил техники безопасности во время приготовления пищи.
4. **Сервировка стола. Правила поведения за столом.** Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю. Праздничная сервировка стола. Правила поведения за столом. Практические работы: сервировка стола и выполнение правил поведения за столом.
5. **Изделия из яиц и творога.** Значения молочных блюд. Изделия из творога. Пищевая ценность яиц. Блюда из яиц. Практические работы: Приготовление сырников, вареников ленивых и натурального омлета.
6. **Масленица.** История праздника. Праздничная программа. Оформление стола. Приготовление блинчиков.
7. **Изделия из теста.** Виды теста (дрожжевое, слоеное, песочное, бисквитное, заварное, пряничное). Начинки, кремы, помадки, глазурь. Украшение кондитерских изделий. Практические работы: Приготовление блинчиков, хвороста, печенья.
8. **Что можно приготовить,** если выбор продуктов ограничен .Продукты быстрого приготовления. Все ли полезно, что в рот полезло .Всегда ли нужно верить рекламе .Вредные и полезные привычки в питании.
9. **Жилище.** Интерьер кухни. Растения.
10. **Экономика** .Бюджет. Расходы. Доходы .Как можно увеличить бюджет.
11. **Профессиональное самоопределение** .Трудоустройство. Учреждения. Деловые бумаги, их заполнение.
12. **Итоговое занятие.** Демонстрация детьми умения сервировать стол и навыков поведения за столом, конкурс на лучшее оформление стола, награждение лучших кружковцев, праздничный чай.

Принципы или непереносимые условия организации каждого занятия

- Взаимоотношение педагога и детей основываются на гуманном сотрудничестве и поддержке, носят личностно-ориентированный характер.
- Организация занятий «Поваренок» строится с учетом разновозрастного комплектования группы.
- Содержание занятий подбираются, прежде всего, с учетом реальных жизненных

событий «семьи», обеспечиваются их практическая направленность.

- Организация образовательного процесса строится с учетом физиологического и психологического возраста ребенка.
- Планирования и организация учебно-воспитательного процесса осуществляется на диагностической основе.
- Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, то есть разнообразием содержания при общей цели.
- Ведущие формы и методы организации занятий: проблемно-деловые ситуации, конкурсы-соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие дела.
- В содержании каждого занятия включается материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

Тематическое планирование

№	Кол. час	Дата	Тема
1	1		Вводное занятие. План, задачи. Правила поведения. Рабочее место. Рациональное питание.
2	1		Кухня. Оборудование кухни. Бытовые электроприборы. Правила безопасной работы на кухне.
3	1		Уход за посудой. Моющие средства. Практика. Уход за холодильником
4	1		Гигиена приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к помещению. Спецдежда. Аптечка.
5	1		Правила поведения за столом, среди товарищей, в общественных местах.
6	1		.Сервировка стола к завтраку. Праздничная сервировка стола.
7	1		Хлеб. История хлеба. Цена хлеба. Уважительное отношение к хлебу. Блюда из черствого хлеба.
8	1		Блюда из яиц. Приготовление омлета. Рецепты. Глазуньи.
9	1		Бутерброды. Виды бутербродов. Приготовление бутербродов.
10	1		Холодные блюда. Закуски. Блюда из овощей, их значение. Рецепты.
11-12	2		Приготовление салатов из овощей.
13-14	2		Первые блюда. Классификация супов по способу их приготовления. Приготовление супа. Национальные блюда.
15-17	3		Мясные блюда. Виды мяса. Доброкачественность. Хранение. Изделия из мяса. Приготовление фарша для котлет. Жарим (парим) котлеты
18	1		Изделия из круп. Питательная ценность круп. Виды каш.
19-20	2		Макароны. Виды. Цена. Блюда из макарон. Практика. Приготовление блюд из макарон
21-23	3		Молоко, питательная ценность. Молочные продукты. Приготовление молочного супа.

			Приготовление сырников
24-25	2		Виды теста. Изделия из теста. Технология приготовления разных видов теста. Приготовление пельменного теста. Практика «отвариваем пельмени»
26-28	3		Приготовление вареников с творогом, картофелем. Рецепты приготовления печенья, хвороста. Приготовление песочного и домашнего печенья
29-31	3		Весенние праздники. «Жаворонки». Печем «жаворонки» из постного теста. Рецепты приготовления блинов, оладьев Масленица. Печем блины, оладушки. Пасха . Рецепты куличей. Печем и украшаем куличи .
32	1		Личные праздники. Что можно подарить .Приглашаем гостей.
33	1		.Вредные и полезные привычки в питании.
34	1		Сладкие блюда и напитки. Значение и вкусовые качества. Технология приготовления .Завариваем чай. История чая .Полезные качества. Приготовление морса, киселя. Составление меню на день.

