

МКУ «Управление образования администрации г. Кудымкара»

Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
«Детско-юношеский центр «Радуга» г. Кудымкара

Принята на заседании педагогического совета
от «30» сентября 20 17 г.
Протокол № 53



Утверждаю:

Директор МАУДО «ДЮЦ
«РАДУГА»

Т.Т. Бражкина Т.Т. Бражкина

**Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
социально-педагогической направленности
«Юный кулинар»**

Возраст обучающихся: 10-15 лет

Срок реализации: 3 года

Автор-составитель:
Галкина Алевтина Ивановна,
педагог дополнительного
образования первой
квалификационной категории

г. Кудымкар, 2017

Пояснительная записка

I. Основные характеристики программы:

1.1. Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа объединения «Юный кулинар» имеет социально-педагогическую направленность. Она разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- 1.«Закон об образовании РФ» № 273 от 29.12.12г.;
2. «Концепция развития дополнительного образования детей» от 04.09.2014г. № 1726-Р;
3. СанПиНы 2.4.4.3172-14. от 20.08.14г.;
4. Приказ МОиН РФ от 29.08.13г. №1008 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
5. Письмо МОиН РФ от 29 марта 2016 г. N ВК-641/09 " Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей.
6. Устав МАУДО «ДЮОЦ «Радуга»;
7. Образовательная программа МАУДО «ДЮОЦ «Радуга» и другие нормативно-правовые акты МАУДО «ДЮОЦ «Радуга».

1.2.Актуальность программы.

Обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и детей-инвалидов на обучение по программам дополнительного образования является наиболее продуктивным фактором реализации образовательных потребностей, поддержки творческих способностей, развития их жизненных и социальных компетенций.

Актуальность программы заключается в сохранении и укреплении здоровья подрастающего поколения, в формировании у ребенка сознательного отношения к своему здоровью в целом и к питанию в частности. В соответствии с Концепцией развития дополнительного образования детей программа объединения «Юный кулинар» направлена на «воплощение в жизнь миссии дополнительного образования как социокультурной практики развития мотивации подрастающих поколений к познанию, творчеству, обеспечивающей конкурентоспособность личности, общества и государства".

Такое образование принципиально расширяет возможности человека, предлагая большую свободу выбора, чтобы каждый мог определять для себя цели и стратегии индивидуального развития. Оно направлено на обеспечение персонального жизнотворчества обучающихся в контексте позитивной социализации как здесь и сейчас, так и на перспективу в плане их социально-

профессионального самоопределения, реализации личных жизненных замыслов и притязаний.

Программа имеет целью формирование у ребенка сознательного отношения к своему здоровью в целом и к питанию как составной части сохранения и укрепления здоровья в частности. Обратить внимание ребенка на свое здоровье можно через разговор о правильном питании.

Правильное питание способствует нормальному развитию организма, сохранению здоровья, высокой умственной и физической работоспособности, сопротивляемости вредным факторам окружающей среды. С детства каждый слышал, что соблюдение режима дня, и в частности режима питания, - залог здоровья. Формируется он в детстве, и тогда же закладываются привычки питания (положительные и отрицательные), которым человек следует всю жизнь.

Вот почему разговор о правильном питании - важнейшая задача обучения по программе. Чем раньше ребенок начнет понимать значение рационального питания, тем раньше он станет сознательно относиться к своему здоровью и к питанию в частности.

1.3. Отличительные особенности программы.

Особенностью данной программы является то, что у учащихся появляется возможность широкого и разнообразного применения своих знаний, которые им могут быть полезны в дальнейшей жизни.

Отличительной особенностью программы кружка «Юный кулинар» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, чтобы напомнить учащимся почитаемые, берущие начало из глубокой древности, традиции, народные обычаи, старинные обрядовые блюда, а затем познакомить с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием и инструментами; познакомятся 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.

В основе программы лежит идея сочетания теории и практики. В содержании программы 75 % учебного времени отводится на практические занятия, 25 % - на теоретические. Практическая деятельность учащихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, экономическим расчётам. Защита проекта представляется, как итоговая работа по результатам изучения данной программы. Программа

предполагает активное вовлечение в работу, как учащихся, так и их родителей. Одна из основных задач программы - привлечь родителей к решению вопросов сохранения здоровья детей. Для осуществления этой задачи запланированы родительские собрания, мастер-классы, встречи с родителями.

Отличительной особенностью является занятия в малых группах, включение в социальную активность с другими детьми на массовых мероприятиях.

В 3-ий год обучения на базе кафе «Блюз» организованы профессиональные пробы учащихся с целью получения учащимися качественной практической подготовки в области кулинарии, организации профессиональной ориентации.

Организаторы: администрация МАУДО «ДЮЦ «Радуга» г. Кудымкара, руководство кафе «Блюз».

Руководитель теоретической подготовки в МАУДО «ДЮЦ «Радуга»: педагог дополнительного образования Галкина Алевтина Ивановна.

Руководитель практической подготовки: специалист: Мехоношина Елена Глебовна

Участники: учащиеся детского объединения «Юный кулинар» в количестве - 10 человек. Содержание обучения проводится по теме «Коми-пермяцкая кухня». Объем - 20 часов (теория - 6 часов, практика - 14 часов)

1.4. Адресат:

Программа рассчитана на учащихся 7 – 15 лет. Она реализуется в течение 3 лет.

На 1 год обучения принимаются учащиеся 7- 11 лет. Во второй год обучения занимаются дети 8-12 лет, в 3 год - 9-15 лет. Специального отбора учащихся и подготовки для освоения программы не требуется.

По программе «Юный кулинар» могут обучаться дети слабослышащие, слабовидящие, с нарушениями речи, имеющие легкую и среднюю степень выраженности нарушений опорно-двигательного аппарата (ДЦП) и дети, имеющие легкую и умеренную степень умственной отсталости. Обучение детей с ОВЗ и детей – инвалидов организуется в общей группе с учетом заболевания, состояния здоровья, рекомендаций индивидуальной программы реабилитации и заключения психолого-медико-педагогической комиссии.

Данная программа составлена для учащихся, имеющих легкую и умеренную степень умственной отсталости.

У детей с таким диагнозом часто выявляются симптомы:

1. Низкий либо ниже среднего интеллектуальный уровень;
2. Системное недоразвитие речевых навыков;
3. Некритичное, конкретное мышление;
4. Некоторые нарушения восприятия;
5. Разнообразные нарушения внимания;
6. Плохая продуктивность памяти;
7. Нарушение эмоционально-волевой сферы;
8. Недоразвитие всех интересов.

Учащиеся объединения относятся к категории «ребенок-инвалид»: умственная отсталость легкой и средней степени. Учащимся требуется непрерывный контроль во время занятий, постоянное стимулирование познавательной активности, обеспечение взаимодействия семьи и образовательного учреждения.

Учащаяся П. А. страдает аутизмом и нарушением речи, она быстро утомляется, имеет пониженную работоспособность.

Их внимание характеризуется неустойчивостью, повышенной отвлекаемостью, недостаточной концентрированностью на объекте. Недостатки памяти ведут к медленному накоплению знаний и умений по учебным дисциплинам. У большинства учащихся отмечаются нарушения умственной работоспособности. Нарушение умственной работоспособности является главным препятствием продуктивного обучения. Отмеченные нарушения психической деятельности затрудняют усвоение этими детьми программного материала, овладение трудовыми умениями и навыками.

Все вышеназванные особенности развития и трудности обучения необходимо учитывать при организации учебной деятельности, материально-техническом обеспечении образовательной деятельности.

Программа ориентирована на учащихся с ОВЗ. Практика показала, что дети данного контингента 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.

Обучение строится с учетом заболевания учащихся, что позволяет им проявить свою активность.

Учащиеся объединяются по возрасту в группу постоянного состава. В третий год обучения занимаются дети 15 лет в количестве 4 человек.

В программе учтены заболевания учащихся.

Для организации учебного процесса для учащихся создаются специальные условия: индивидуализация обучения; использование современных педагогических технологий; предоставление различных видов дозированной помощи.

Программа предусматривает совместные занятия с родителями. Наблюдение за деятельностью ребенка во время занятия, совместные обсуждения с педагогом впечатлений помогут родителям видеть не только возможности ребенка, но и перспективы его развития. Работа с родителями предусматривает:

- индивидуальные консультации с целью разъяснения конкретных мер помощи ребенку в обучении с учетом его возможностей;
- обсуждение результатов продвижения ребенка в условиях педагогического воздействия;
- практические занятия по обучению родителей совместным формам деятельности с ребенком (изготовление новогодних украшений, сувениров, подарков к празднику; сюжетные игры;

упражнения по развитию мелкой моторики и т. д.);

- тематические консультации с привлечением медицинских работников, педагога - психолога.

1.5. Объем и сроки освоения программы:

Программа рассчитана на три года обучения, общий объем учебного времени 408 часов, по 136 часов в год.

Программа содержит теоретическую и практическую часть:

1 год обучения - (31 час теории) и (105 часов практики).

2 год обучения – (25 часов теории) и (111 часов практики).

3 год обучения – (22 часа теории) и (114 часов практики).

Количество часов на теорию и практику может быть изменено в связи с особенностями здоровья учащихся.

1.6. Режим занятий:

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 2 академических часа (1 час- 45 минут), с перерывом между ними в 10 минут. При обучении детей с ОВЗ и детей-инвалидов режим занятий зависит от психофизических возможностей ребенка, связанных с состоянием здоровья, самочувствием, содержанием и формой работы. По необходимости количество перерывов может увеличиваться.

1.7. Форма обучения: очная. Дети с ОВЗ объединены в одну группу в количестве четырех человек. Обучение детей с ОВЗ и детей – инвалидов организуется в одной группе, где педагог реализует индивидуальный и дифференцированный подход. Возможно применение дистанционных образовательных технологий. Автором программы Галкиной А.И. разработан электронный образовательный ресурс «Кулинарный карвинг», который предлагается детям с ОВЗ в период пропуска занятий по болезни, прохождения реабилитации, абилитации. Электронная форма обучения организуется на площадке Информационно-методического центра г. Кудымкара, для регистрации: зайти на сайт системы дистанционного обучения МАУ ДПО «Информационно-методического центра» г. Кудымкара ado.imskud.ru. Получить логин и пароль.

1.8. Коррекционная работа

В соответствии с нарушениями здоровья, имеющимися у данных учащихся определено дополнительно содержание коррекционной работы, которая включает следующие направления:

Совершенствование движений и сенсомоторного развития:

- развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук (пальчиковая гимнастика).

Коррекция отдельных сторон психической деятельности:

- развитие зрительного восприятия и узнавания;

- развитие зрительной памяти и внимания;

- формирование обобщенных представлений о свойствах предметов (цвет, форма, величина);

- развитие пространственных представлений и ориентации;

- развитие представлений о времени;
- развитие слухового внимания и памяти.

Развитие основных мыслительных операций:

- навыки соотносительного анализа;
- навыки группировки и классификации (на базе овладения основными родовыми понятиями);
- умение работать по словесной и письменной инструкциям, алгоритму;
- умение планировать деятельность;
- развитие комбинаторных способностей.

Развитие различных видов мышления:

- развитие наглядно-образного мышления;
- развитие словесно-логического мышления (умение видеть и устанавливать логические связи между предметами, явлениями и событиями).

1.9. Цель программы: расширение знаний, умений и навыков, необходимых для формирования у учащихся компетенций в области кулинарии как часть национальной культуры; социальная адаптация детей с ОВЗ и интеграция их в общество.

Задачи:

Воспитательные:

- создать обучающимся возможности для взаимодействия и общения широким кругом людей разных возрастов;
- способствовать социализации обучающихся с максимальной возможной степенью самостоятельности, прививать элементарные санитарно-гигиенические и трудовые навыки;
- развивать интерес к кулинарии;
- воспитывать уважительное отношение к членам коллектива в совместной творческой деятельности;
- воспитывать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду, формировать потребность в саморазвитии;
- развивать потребность в творческом труде, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.

Развивающие:

- развивать природные задатки, творческий потенциал ребенка: фантазию, наблюдательность, мышление, художественный вкус;
- развивать образное и пространственное мышление, память, воображение, внимание;
- развивать моторику рук, глазомер;
- развивать коммуникативные умения во взаимодействии с товарищами;
- развивать умения целеполагания, планирования, определения способов деятельности, анализа и оценки её результата.

Образовательные:

- изучить особенности национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- ознакомить с основами физиологии питания, сущностью диетического питания, лечебными свойствами некоторых продуктов:

- ознакомить с организацией труда при приготовлении пищи, экономическими расчетами;
- помочь в осуществлении профессиональных проб в области кулинарии (повар, кондитер, пекарь);
- оценивать свои потребности и возможности;
- совершенствовать практические умения и навыки у учащихся в ведении домашнего хозяйства;
- улучшать знание и понимание обучающимися закономерностей и принципов окружающей их среды, общества и мира посредством общения с людьми, использования медиа - и интернет-технологий.

Коррекционные:

- развитие мелкой моторики кисти и пальцев;
- развитие и коррекция высших психических функций: мышление, память, внимание, воображение, восприятие, речь;
- развитие коммуникативных навыков, умение взаимодействовать в группе сверстников, со взрослыми.