



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ОДОБРЕНО:

Решением педагогического совета ФРЦ
от «26» октября 2020 г.
(протокол № 4)

Председатель педагогического совета ФРЦ,
директор ФРЦ А.В. Хаустов

РЕКОМЕНДОВАНО:

Решением учебно-методического совета
МГППУ

от « » 2020 г.

(протокол №)

Председатель учебно-методического совета,
 Н.В. Дворянчиков

УТВЕРЖДЕНО:

Решением Учёного совета МГППУ
от «21» октября 2020 г.

(протокол № 12)

Председатель Учёного совета,

Ректор МГППУ А.А. Марголис



Программа дополнительного образования

«Кухня»

Вид программы: Дополнительная общеобразовательная программа (общеразвивающая)

Направленность: социально-педагогическая

Возраст обучающихся: от 8 лет до 12

Срок реализации программы: 1 год

Количество обучающихся в группе: до 8 человек.

Автор: Ряженова Марина Андреевна, тьютор ФРЦ МГППУ

Москва, 2020 г.

Содержание

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Актуальность
 - 1.2. Отличительные особенности программы
 - 1.3. Цели и задачи программы
 - 1.4. Планируемые результаты
 - 1.5. Формы контроля
 - 1.6. Принципы и подходы к формированию программы.
2. Учебно-тематический план программы дополнительного образования
3. Содержание программы дополнительного образования
4. Результаты освоения программы дополнительного образования
5. Методическое обеспечение программы дополнительного образования
6. Список использованной литературы

1. Пояснительная записка

Учащиеся с расстройствами аутистического спектра представляют собой полиморфную группу, характеризующуюся разнообразными клиническими симптомами и психолого-педагогическими особенностями. Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Кухня» обеспечивает разностороннее развитие детей в возрасте от 8 до 12 лет с учётом их возрастных и индивидуальных особенностей, является программой социально-педагогической направленности и предназначена для использования в системе дополнительного образования детей.

Дети с ограниченными возможностями здоровья, в том числе и с расстройствами аутистического спектра, испытывают большие трудности в начале самостоятельной жизни, не умеют решать повседневные вопросы, сложно вырабатывают новые навыки. Поэтому занятия по кулинарии помогают подготовить детей к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания в школе будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у учащихся чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир как единое целое. На занятиях большое внимание уделяется развитию социальных и коммуникативных навыков, так важных для дальнейшей социализации и адаптации в обществе.

Формы проведения занятий: групповые

Программа может быть реализована с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Занятия рассчитаны на 1 раз в неделю по 1 часу (34 часа в год)

Учебные группы формируются из детей 8-12 лет.

Наполняемость группы до 8 человек.

Срок реализации: 1 год и более.

1.1 Актуальность

Школьное обучение призвано не только передавать необходимые знания основной школьной программы, но и в случае работы с детьми с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) подготовить их к самостоятельной жизни, способствовать их правильной социализации и адаптации. Занятия по программе дополнительного образования «Кухня» способствуют формированию вышеперечисленных задач, а также влияют на расширение кругозора младших школьников на основе значения питания в жизни и деятельности человека; формирование знаний о разнообразии пищи, её лечебных свойствах, о культуре питания; развивают умение определять экологически чистые продукты и продукты, которые можно использовать в пищу; формирование навыков приготовления блюд, их оформления. На занятиях младшие школьники учатся правильному взаимодействию со сверстниками в мини-группах, развивают коммуникативные навыки. Оформляя готовые блюда, учащиеся развивают творческие навыки, воображение и эстетический вкус.

Новизна программы состоит в том, на основе изученного, переработанного и опробованного материала во время занятий кулинарии применяются различные методики, адаптированные для детей с расстройствами аутистического спектра.

1.2. Отличительные особенности программы

Отличительная особенность программы дополнительного образования «Кухня» состоит в том, что она учитывает особенности младших школьников с расстройствами аутистического спектра. Также программа разработана для детей 2-х уровней – начинающего (1 дополнительного и 2 классов) и продвинутого (3 и 4 классы).

Программа состоит из 7 блоков. Для детей с разной подготовленностью используется разная комбинация упражнений, заданий и игр из каждого блока. На этапе диагностирования используется весь набор упражнений для выяснения подготовленности детей и обнаружения «пробелов». Подбирается индивидуальная мини- программа на учебный год.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование навыка сервировки стола.

1.3. Цели и задачи программы

Цель: подготовка младших школьников с расстройствами аутистического спектра к адаптации в жизненном пространстве посредством приобщения к культуре приготовления пищи.

Программа дополнительного образования «Кухня» способствует решению следующих взаимосвязанных задач.

Образовательные задачи:

- 1) Познакомить детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов;
- 2) Познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- 3) Обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- 4) Приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Воспитательные задачи:

- 1) Воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- 2) Привить навыки работы в группе;
- 3) Формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Развивающие задачи:

- 4) Пробудить интерес к кулинарному искусству у детей;
- 5) Развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- 6) Развить эстетическое восприятие и творческое воображение.

1.4. Планируемые результаты

По итогам обучения обучающиеся будут **знать:**

- о значении рационального питания для нормальной жизнедеятельности человека;

- о правилах безопасной работы с кулинарными инструментами и приспособлениями;
- о правилах рациональной подготовки рабочего места;
- о правилах и приемах кулинарного этикета;
- о санитарно-гигиенических правилах, применяемых при приготовлении пищи;
- о способах определения и отбора доброкачественных продуктов;
- о способах хранения продуктов и готовой пищи;
- о правилах составления рецептов блюд;
- об особенностях национальных кухонь народов мира;
- о способах и приемах кулинарной обработки продуктов для максимального сохранения в них основных питательных веществ;
- о культуре подачи готовых блюд. уметь:
- прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

уметь:

- прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления;
- строго соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать своё рабочее место;
- составить рецепт блюда;
- правильно производить первичную обработку продуктов;
- пользоваться кулинарными инструментами и приспособлениями;
- приготовить первое или второе блюдо по рецепту из доступных по цене продуктов;
- производить правильную подачу готового блюда;
- сервировать стол для приема пищи;
- готовить национальные блюда.

1.5. Формы контроля

Реализация программы дополнительного образования «Кухня» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую работу обучающихся.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся.

Текущий (промежуточный) – с целью контроля усвоения учащимися тем и разделов программы.

Итоговый – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд;

Итоговый контроль осуществляется в форме игры-соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. Умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготавливаемого блюда;
2. Точность соблюдения рецептуры приготавливаемого блюда;
3. Эстетика подачи готового блюда.

1.6. Принципы и подходы к формированию программы.

Методика обучения кулинарному искусству базируется на общих педагогических принципах:

- принцип сознательности и активности – предполагает устойчивый интерес и активное участие в занятиях;
- принцип наглядности – предполагает использование наглядных пособий, ориентиров, образных выражений, заданий предметного характера;
- принцип доступности – предполагает постепенное возрастание требований, соответствующих психологической, физической, координационной готовности к обучению;
- принцип индивидуального подхода – обеспечивает учет индивидуальных способностей и возможностей ребенка в процессе обучения;
- принцип постепенности в повышении требований – предполагает определенную методическую последовательность в освоении навыка плавания – от легкого к трудному, от простого к сложному; применение широкого круга упражнений, движений и использование игрового метода для разнообразия процесса обучения.

Методы обучения.

- Словесные: объяснения, рассказ, беседы, команды, распоряжения и указания.
- У детей с РАС отмечается нарушение понимания обращенной речи, поэтому вся речь педагога должна быть короткой, четкой, информативной.
- Наглядные: демонстрация рецепта учителем в целостном виде, с разделением на части; анализ его с помощью наглядных пособий, жестов.

- Практические: предусматривают многократное повторение движений, сначала по элементам, а затем полностью; обучение в облегченных или усложненных условиях, изучение движений в игровой и соревновательной деятельности, выполнение контрастных движений.

2. Учебно-тематический план дополнительной образовательной программы

Все младшие школьники, посещающие программу дополнительного образования «Кухня», разделены на 2 группы с учетом возраста.

1. В группу начинающих вошли дети, не имеющие опыта/имеющий опыт менее 1 года посещения кружка кулинарии ранее (1 дополнительный и вторые классы)
2. В группу продвинутых занятий вошли дети 3-4 классов, которые ранее имели опыт посещения программы дополнительного образования.

Учебно-тематический план для группы начинающих (1 дополнительный и 2-е классы)

№	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	В том числе	
			Теоретическое занятие	Практическое занятие
1	Вводный блок	2	1	1
1.1	Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	1	1	-
1.2	Основы правильного чаепития. Искусство чаепития в Китае и Японии. Сервировка стола при чаепитии.	1	-	1
2.	Салаты. Блюда из овощей	6	2	4
2.1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	2	1	1
2.2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салаты из свежих фруктов.	1	1	-
2.3	Салаты. Салат из свежих	1	-	1

	овошей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу». Салат из огурцов и помидоров. Салат «Изюминка». Порционные салаты.			
2.4	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных и свежих овощей.	1	-	1
2.5	Приготовление зеленого салата. Правила обработки зелени. Украшения готового блюда.	1	-	1
3	Закуски	9	3	6
3.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	1	1	-
3.2	Приготовление сложных холодных бутербродов. Сэндвичи.	2	1	1
3.3	Приготовление горячих закрытых бутербродов. Украшение и подача бутербродов.	1	-	1
3.4	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	2	1	1
3.5	Закуска из лаваша.	1	-	1
3.6	Урок-викторина «Воскресный завтрак»	1	-	1
4	Блюда из яиц и молочных продуктов.	5	2	3
4.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Молоко и молочные продукты. Польза молочных продуктов для человека.	1	1	-
4.2	Приготовление мраморных яиц. Изготовление украшений для готовых блюд из яиц.	2	1	1
4.3	Приготовление омлета	1	-	1

4.4	Приготовление сырников.	1	-	1
5	Крупяные и макаронные изделия	5	2	3
5.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.	1	1	-
5.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление каши.	2	1	1
5.3	Английская овсянка с бананом. Сладкая каша	1	-	1
5.4	Веселые макароны. Оформление готового блюда.	1	-	1
6	Десерты	6	2	4
6.1	Зачем люди едят сладкое? Основы правильного питания. Общие сведения о десертных блюдах	1	1	-
6.2	Фруктовый шашлычок	1	-	1
6.3	Полезные конфеты	1	-	1
6.4	Торт без выпечки. Украшение готового торта.	2	1	1
6.5	Творожный десерт без выпечки.	1	-	1
7	Подведение итогов за год	1	-	1
7.1	Игра-викторина по кулинарному искусству.	1	-	1
	Итого	34	12	22

**Учебно-тематический план для детей продвинутой группы
(3 и 4 класс)**

№	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего часов	В том числе	
			Теоретическое занятие	Практическое занятие
1	Вводный блок	2	1	1
1.1	Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	1	1	-
1.2	Основы правильного чаепития. Искусство чаепития в Китае и Японии. Сервировка стола при чаепитии.	1	-	1
2.	Салаты. Блюда из овощей	5	2	3
2.1	Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	1	1	-
2.2	Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салаты из свежих фруктов.	1	1	-
2.3	Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу». Салат из огурцов и помидоров. Салат «Изюминка». Порционные салаты.	1	-	1
2.4	Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных и свежих овощей.	1	-	1
2.5	Приготовление зеленого салата. Правила обработки зелени. Украшения готового блюда.	1	-	1

3	Закуски	7	1	6
3.1	Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	1	1	-
3.2	Приготовление сложных холодных бутербродов. Сэндвичи.	1	-	1
3.3	Приготовление горячих закрытых бутербродов. Украшение и подача бутербродов.	1	-	1
3.4	Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	1	-	1
3.5	Закуска из лаваша.	1	-	1
3.6	Закуски из овощей. Греческая кухня. Домашний соус дзадзики.	1	-	1
3.7	Урок-викторина «Воскресный завтрак»	1	-	1
4	Блюда из яиц и молочных продуктов.	6	2	4
4.1	Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Молоко и молочные продукты. Польза молочных продуктов для человека.	1	1	-
4.2	Приготовление мраморных яиц. Изготовление украшений для готовых блюд из яиц.	1	-	1
4.3	Приготовление омлета. Омлет Пуляр.	1	-	1
4.4	Приготовление сырников.	1	-	1
4.5	Приготовление ленивых вареников	2	1	1
5	Крупяные и макаронные изделия	5	1	4
5.1	Питательная ценность круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных	1	1	-

	изделий.			
5.2	Каши. Русская национальная кухня. Приготовление каши.	1	-	1
5.3	Английская овсянка с бананом. Сладкая каша	1	-	1
5.4	Веселые макароны. Оформление готового блюда.	1	-	1
5.5	Теплый салат с макаронами.	1	-	1
6	Десерты	8	2	6
6.1	Зачем люди едят сладкое? Основы правильного питания. Общие сведения о десертных блюдах	1	1	-
6.2	Фруктовый шашлычок	1	-	1
6.3	Пирожное картошка. Шоколадная колбаса.	1	-	1
6.4	Полезные конфеты	1	1	-
6.5	Торт без выпечки. Украшение готового торта.	1	-	1
6.6	Творожный десерт без выпечки.	1	-	1
6.7	Приготовление десертов «фрукты в шоколаде»	1	-	1
6.8	Приготовление десерта «Сладкий ролл»	1	-	1
7	Подведение итогов за год	1	-	1
7.1	Игра-викторина по кулинарному искусству.	1	-	1
	Итого	34	33	39

3. Содержание программы дополнительного образования для группы начинающего уровня

№ п/п Наименование разделов (модулей) и тем	Виды учебных занятий (Очный/дистанци онный формат)	Краткое содержание
1. Вводный блок		
1.1 Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.	Теоретическое занятие.	Входной контроль в форме опроса. Беседа по сервировке стола и организации рабочего места.
1.2 Основы правильного чаепития. Искусство чаепития в Китае и Японии. Сервировка стола при чаепитии.	Практическое занятие.	Практическое занятие по приготовлению чая и сервировке стола.
2. Салаты. Блюда из овощей.		
2.1 Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	Теоретическое занятие. Практическое занятие.	Беседа, практическое задание по организации рабочего места. Игра.
2.2 Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салаты из свежих фруктов.	Теоретическое занятие.	Беседа по приготовлению простого салата из фруктов.
2.3 Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу». Салат из огурцов и помидоров. Салат «Изюминка». Порционные салаты.	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению овощного салата.
2.4 Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных и свежих овощей.	Практическое занятие.	Практическая работа по созданию украшений из вареных овощей.

2.5 Приготовление зеленого салата. Правила обработки зелени. Украшения готового блюда.	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению зеленого салата.
3. Закуски		
3.1 Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	Теоретическое занятие.	Беседа по требованиям к приготовлению бутербродов. Игра.
3.2 Приготовление сложных холодных бутербродов. Сэндвичи.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению бутерброда.
3.3 Приготовление горячих закрытых бутербродов. Украшение и подача бутербродов.	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению бутерброда.
3.4 Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению бутерброда.
3.5 Закуска из лаваша.	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению закуски из лаваша.
3.6 Урок-викторина «Воскресный завтрак»	Практическое занятие.	Соревновательная игра по командам.
4. Блюда из яиц и молочных продуктов		
4.1 Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Молоко и молочные продукты. Польза молочных продуктов для человека.	Теоретическое занятие.	Беседа. Игра.
4.2 Приготовление мраморных яиц. Изготовление украшений для готовых блюд из яиц.	Теоретическое занятие. Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению мраморных яиц и украшения готовых блюд из яиц.
4.3 Приготовление омлета	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению омлета.
4.4 Приготовление сырников	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению сырников.
4.5 Приготовление ленивых вареников.	Практическое занятие.	Практическая работа по приготовлению ленивых вареников.
5. Крупа и макаронные изделия		
5.1 Питательная ценность	Теоретическое	Беседа. Игра.

круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий.	занятие.	
5.2 Каши. Русская национальная кухня. Приготовление каши.	Теоретическое занятие. Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению каши.
5.3 Английская овсянка с бананом. Сладкая каша.	Практическое занятие	Практическая работа по приготовлению каши.
5.4 Веселые макароны. Оформление готового блюда.	Практическое занятие	Практическая работа по приготовлению каши.
6. Десерты		
6.1. Зачем люди едят сладкое? Основы правильного питания. Общие сведения о десертных блюдах	Теоретическое занятие.	Беседа. Игра.
6.2 Фруктовый шашлычок	Практическое занятие	Практическая работа по приготовлению фруктовых шашлычков
6.3 Полезные конфеты	Практическое занятие	Практическая работа по приготовлению полезных конфет.
6.4 Торт без выпечки. Украшение готового торта.	Теоретическое занятие. Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению торта без выпечки.
6.5 Творожный десерт без выпечки.	Практическое занятие	Практическая работа по приготовлению творожного десерта без выпечки.
7. Подведение итогов за год		
7.1 Игра-викторина по кулинарному искусству.	Практическое задание	Игра-викторина по пройденным темам.

**Содержание программы дополнительного образования «Кухня»
для группы продвинутого уровня**

№ п/п Наименование разделов (модулей) и тем	Виды учебных занятий (Очный/дистанционный формат)	Краткое содержание
1. Вводный блок		
1.1 Правила безопасности труда и санитарно-гигиенические требования	Теоретическое занятие.	Входной контроль в форме опроса. Беседа по сервировке стола и организации рабочего места.

на занятиях кулинарии. Правила этикета. Сервировка стола.		
1.2 Основы правильного чаепития. Искусство чаепития в Китае и Японии. Сервировка стола при чаепитии.	Практическое занятие.	Беседа, практическое занятие по приготовлению чая и сервировке стола. Чаепитие в японском стиле.
2. Салаты. Блюда из овощей.		
2.1 Инструменты и приспособления. Современное электрооборудование для кухни. Организация рабочего места.	Теоретическое занятие.	Беседа по организации рабочего места. Игра. Обучение навыкам работы по технологической карте.
2.2 Основные питательные вещества. Витамины. Правила подачи салатов. Салаты из свежих фруктов.	Теоретическое занятие.	Беседа по приготовлению салата из фруктов.
2.3 Салаты. Салат из свежих овощей. Заправки и соусы для салатов. Салат «Коул слоу». Салат из огурцов и помидоров. Салат «Изюминка». Порционные салаты.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению овощного салата.
2.4 Тепловая обработка овощей. Украшения из вареных и свежих овощей.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по созданию украшений из вареных овощей.
2.5 Приготовление зеленого салата. Правила обработки зелени. Украшения готового блюда.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению салата.
3. Закуски		
3.1 Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов.	Теоретическое занятие.	Беседа по приготовлению бутерброда. Игра. Обучение навыкам работы по технологической карте.
3.2 Приготовление	Практическое	Беседа, практическая работа по

сложных холодных бутербродов. Сэндвичи.	занятие.	приготовлению бутерброда и его правильной подаче.
3.3 Приготовление горячих закрытых бутербродов. Украшение и подача бутербродов.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению бутерброда и его правильной подаче.
3.4 Блюда французской кухни. Приготовление канапе.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению бутербродов и канапе. Подача и украшение готового блюда.
3.5 Десертный бутерброд	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению десертного бутерброда. Украшение готового блюда.
3.6 Закуска из лаваша.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению закуски из лаваша. Украшение готового блюда.
3.7 Закуски из овощей. Греческая кухня. Домашний соус дзадзики.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению закусок из овощей. Игра.
3.8 Урок-викторина «Воскресный завтрак»	Практическое занятие.	Соревновательная игра по командам.
4. Блюда из яиц и молочных продуктов		
4.1 Питательная ценность яиц. Способы термической обработки яиц. Молоко и молочные продукты. Польза молочных продуктов для человека.	Теоретическое занятие.	Беседа. Игра. Обучение навыкам работы по технологической карте.
4.2 Приготовление мраморных яиц. Изготовление украшений для готовых блюд из яиц.	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению мраморных яиц и украшения готовых блюд из яиц.
4.3 Приготовление омлета	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению омлета, его подаче и украшению готового блюда.
4.4 Приготовление сырников	Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению сырников, подаче и украшению готового блюда.
4.5 Приготовление ленивых вареников.	Теоретическое занятие. Практическое занятие.	Беседа, практическая работа по приготовлению ленивых вареников, подаче и украшению готового блюда. Игра.
5. Крупяные и макаронные изделия		
5.1 Питательная ценность круп и макаронных	Теоретическое занятие.	Беседа. Игра. Обучение навыкам работы по технологической карте. Обучение

изделий. Виды круп и макаронных изделий.		навыкам записи рецепта.
5.2 Каши. Русская национальная кухня. Приготовление каши.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению каши, правильной подаче и украшению готового блюда.
5.3 Английская овсянка с бананом. Сладкая каша.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению каши, правильной подаче и украшению готового блюда. Игра.
5.4 Веселые макароны. Оформление готового блюда.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению макаронных изделий, правильной подаче и украшению готового блюда. Игра.
5.5 Теплый салат с макаронами.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению салата из макарон.
6. Десерты		
6.1. Зачем люди едят сладкое? Основы правильного питания. Общие сведения о десертных блюдах	Теоретическое занятие.	Беседа. Игра. Обучение навыкам записи рецептов.
6.2 Фруктовый шашлычок	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению фруктовых шашлычков.
6.3 Пирожное картошка. Шоколадная колбаса.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению пирожного без выпечки и его подаче.
6.4 Полезные конфеты	Теоретическое занятие.	Беседа по приготовлению полезных конфет. Игра. Просмотр презентации.
6.5 Торт без выпечки. Украшение готового торта.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению торта без выпечки. Совместное чаепитие.
6.6 Творожный десерт без выпечки.	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению творожного десерта без выпечки, правильной подаче и украшению готового блюда.
6.7 Приготовление десертов «фрукты в шоколаде»	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению десерта «Бананы в шоколаде». Игра.
6.8 Приготовление десерта «Сладкий ролл»	Практическое занятие	Беседа, практическая работа по приготовлению десерта «Сладкий ролл». Просмотр презентации.
7. Подведение итогов за год		
7.1 Игра-викторина по кулинарному искусству.	Практическое задание	Игра-викторина по пройденным темам. Совместное чаепитие.

4. Результаты освоения программы дополнительного образования

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При **низком уровне** освоения программы обучающийся:

1. Не может работать с технологическими картами самостоятельно;
2. Соблюдение рецептуры блюда самостоятельно невозможно;
3. Не способен эстетично подать готовое блюдо.

При **среднем уровне** освоения программы обучающийся:

1. Работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. Может соблюдать рецептуру блюда при направляющей помощи учителя;
3. Способен украсить готовое блюдо с помощью учителя.

При **высоком уровне** освоения программы обучающийся:

1. Быстро и качественно работает с технологическими картами;
2. Готовит блюдо по рецепту без помощи учителя;
3. Способен самостоятельно украсить блюдо.

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

5. Методическое обеспечение программы дополнительного образования

Обеспечение программы методическими видами продукции (плакатами):

1. Правила безопасности труда.
2. Санитарно-гигиенические требования.
3. Правила ухода за посудой.
4. Полезные советы: «Работа с пищевыми продуктами».

Дидактический материал:

1. Сервировка стола к завтраку.
2. Сервировка стола к обеду.
3. Сервировка стола к ужину.

Требования к помещению для занятий: специализированный кабинет для занятий кулинарному искусству.

Ноутбук с презентациями.

6. Список использованной литературы

6.1. Основная литература

1. В. Д. Симоненко, Технология. Обслуживающий труд, М, 2009 г.
2. Журналистское агентство «Гласность», Русская закуска, М, 2009 г.
3. Журналистское агентство «Гласность», Салаты и закуски, М, 2012 г.
4. Н. Передерей, рецепты мировой кухни, Москва, Издательство ВЕЧЕ, 2009
5. С.А. Попова, Просто о простом, Совъяз БЕВО, 1994

6. Л.В.Строкова, Вкусные салаты и закуски для праздников, Москва, РИПОЛ классик, 2014
7. И. Е.Васильева, Сто потрясающих обедов, Москва, РИПОЛ классик, 2011
8. Т. А. Федосеева, Большая энциклопедия кулинарного искусства, Москва, ОЛМА - ПРЕСС, 2015
9. В. В.Усов, Гость в доме, Москва, Журналистское агентство: «Гласность», 2014.

6.2. Дополнительная литература

- Комплексное сопровождение детей с расстройствами аутистического спектра. Сборник материалов I Всероссийской научно-практической конференции. Под общей редакцией. А.В. Хаустова, 2016
- Аутизм и нарушения развития. Научно-практический журнал Т. 16. № 3 (60) — 2018
- Аутизм и нарушение развития. Научно-практический журнал Т. 16. № 1 (58) — 2018

6.3. Интернет-ресурсы

- <https://autism-frc.ru/> Федеральный ресурсный центр по организации комплексного сопровождения детей с расстройствами аутистического спектра МГППУ
- <https://www.iamcook.ru/> Кулинарный проект Аймкук
- <https://outfund.ru/> Сайт фонда «Выход»