**Пояснительная записка**

Рабочая программа внеурочной деятельности «Кулинария» разработана в соответствии с действующим законодательством в сфере образования в РФ и адаптированной основной общеобразовательной программой ГБОУ СО «Харловская школа-интернат».

Курс внеурочной деятельности "Кулинария" играет важную роль в процессе развития и воспитания личности обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), формировании знаний и навыков по правилам безопасной работы на кухне, навыкам организации своего быта и питания, способствует профориентации школьников.

Основная цель изучения курса внеурочной деятельности "Кулинария" - формирование необходимых знаний, умений и навыков по приготовлению пищи.

Основные задачи изучения курса:

расширить знания обучающихся о кулинарии;

способствовать развитию коммуникативных навыков и навыков общения в группе, успешной социализации;

прививать культурно-гигиенические навыки;

способствовать привитию навыков рационального питания;

развитие навыков здорового образа жизни; положительных качеств и свойств личности;

коррекция и развитие познавательных психических процессов.

Обучение построено на принципах: принцип коррекционной направленности в обучении, принцип воспитывающей и развивающей направленности обучения, принцип научности и доступности обучения, принцип системности.

Данный курс внеурочной деятельности относится к социальному направлению и рассчитан на четыре года изучения (с 5 по 8 класс)***.*** На изучение курса в каждом классе отводится 34 часа (1 час в неделю, 1 подгруппа – 17 часов, 2 подгруппа – 17 часов).

**2. Содержание курса внеурочной деятельности «Кулинария»**

**5 класс**

**Введение - 1 час. Что** такое кулинария?

**Кухня – 4 часа**

Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ. Инструктаж по ОТ и ТБ. Личная гигиена приготовления пищи. Специальная одежда. Бытовая техника на кухне. Пользование электрочайником. Практическая работа.

**Бутерброды – 4 часа**

Виды бутербродов. Правила приготовления. Приготовление простых бутербродов. Практическая работа.

**Напитки – 4 часа**

Виды напитков. Чай. Виды чая. Посуда для чаепития. Сервировка стола к чаепитию. Практическая работа.

Заваривание чая. Практическая работа. Компот. Сухофрукты, свежие фрукты и ягоды, используемые при приготовлении компота. Приготовление компота. Практическая работа.

**Нарезка – 4 часа**

Виды нарезок: сырная, мясная, овощная, фруктовая. Способы нарезания различных продуктов, их размещение на тарелке и подача на стол. Практическая работа. Приготовление нарезки. Практическая работа. Итоговое занятие.

**6 класс**

**Введение – 1 час**

Назначение питания для жизнедеятельности организма.

**Кухня – 3 часа**

Инструктаж по ОТ и ТБ. Бытовая техника на кухне. Техника безопасности на кухне при использовании электроприборов. Тостер. Правила пользования. Практическая работа. Холодильник. Правила использования. Практическая работа «Мытьё холодильника»

**Бутерброды – 4 часа**

Виды бутербродов. Правила приготовления. Приготовление сложных бутербродов. Практическая работа. Творческая работа «Бутерброды».

**Напитки – 4 часа**

Виды напитков. Приготовление киселя. Практическая работа. Разновидности посуды для напитков. Приготовление какао. Практическая работа.

**Нарезка – 5 часов**

Виды нарезок: сырная, мясная, овощная, фруктовая. Способы нарезания различных продуктов, их размещение на тарелке и подача на стол. Практическая работа. Фруктовая нарезка. Практическая работа. Овощная нарезка. Практическая работа. Итоговое занятие.

**7 класс**

**Введение – 1 час.**

Понятие о правильном питании школьника.

**Кухня – 3 часа**.

Инструктаж по ОТ и ТБ. Бытовая техника на кухне. Посуда и столовые приборы. Их виды. Сервировка стола к различным приёмам пищи. Практическая работа.

**Бутерброды – 4 часа**

Виды бутербродов. Правила приготовления. Приготовление сложных бутербродов. Практическая работа. Горячие бутерброды. Практическая работа. Творческая работа. Приготовление бутербродов по выбору.

**Напитки – 4 часа**

Виды напитков. Коктейли. Продукты для приготовления молочного коктейля. Приготовление молочного коктейля. Практическая работа. Кофе. Виды кофе. Последовательность приготовления. Практическая работа.

**Салаты – 5 часов**

Виды салатов. Способы приготовления и заправки салатов. Способы нарезки продуктов для салата. Десертные салаты. Приготовление салата «Дары солнца». Практическая работа. Способы первичной обработки и нарезки продуктов для салатов. Приготовление салата «Зимний». Практическая работа. Итоговое занятие.

**8 класс**

**Введение – 1 час**

Меню. Правила составления меню для школьника.

**Кухня – 3 часа**

Инструктаж по ОТ и ТБ. Бытовая техника на кухне. Экскурсия в магазин. Выбор средств по уходу за кухней и посудой. Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. Практическая работа.

**Бутерброды – 2 часа**

Виды бутербродов. Правила приготовления. Приготовление бутербродов – канапе. Практическая работа.

**Салаты – 5 часов**

Виды салатов. Способы приготовления и заправки салатов. Приготовление салата «Мимоза». Практическая работа. Виды соусов для заправки салатов. Хранение готовых блюд. Приготовление салата «Алиса». Практическая работа. Приготовление салата «Нежность». Практическая работа.

**Выпечка – 6 часов**

Виды теста. Способы приготовления теста. Оладьи. Приготовление оладий. Практическая работа. Печенье. Приготовление печенья практическая работа. Шарлотка. Приготовление пирога. Практическая работа. Запись рецептов выпечки. Итоговое занятие.

**3. Планируемые результаты освоения курса**

***Личностными***результатами освоения курса являются:

* Умение ориентироваться в системе ценностей.
* Умение дружить, выполнять задания в трудовом коллективе.
* Уметь осознанно выбирать круг общения.
* Умение адекватно оценивать свои возможности и способности.
* Понимание значения получения образования для успешной социализации в современном обществе.
* Знание морально-нравственных норм.
* Умение находить правильное решение в проблемной ситуации.
* Желание проявлять инициативу.
* Умение правильно оценивать свои поступки и нести за них ответственность.

***Предметными***результатами освоения курса являются:

|  |  |
| --- | --- |
| **Минимальный уровень:**  Минимальный уровень:  соблюдение правил ТБ, личной гигиены на кухне;  название простейших блюд, способы их приготовления;  правила организации рабочего места и его уборку;  умение выполнять мытье посуды под руководством педагогического работника;  умение пользоваться некоторой бытовой техникой на кухне;  умение готовить бутерброды, салат, несложные виды выпечки под руководством педагогического работника, картинному плану. | **Достаточный уровень**:  знание правил ТБ, личной гигиены на кухне, соблюдение их;  умение выполнять мытьё посуды самостоятельно;  знание способов хранения и обработки продуктов;  умение самостоятельно пользоваться бытовой техникой на кухне;  умение выбирать и приобретать продукты для приготовления пищи, средства ухода за кухней и посудой;  умение готовить бутерброды, салаты, выпечку, с опорой на рецепт, технологическую карту. |

Контроль за усвоением знаний проводится после изучения раздела, и по итогу учебного года в соответствии с календарно-тематическим планировании на основе выполнения проверочных работ, практических работ, устных ответов и пр.