

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЯЛТИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «ЯС(К)Ш»
От «31» августа 2025 г.
Протокол №6

Утверждаю
Директор
МБОУ «ЯС(К)Ш»
_____ Н.Н. Бондаренко
«31» августа 2025 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Кулинария»

Направленность: социальная
Срок реализации программы: три года
Вид программы: адаптированная
Уровень: базовый
Возраст обучающихся: 9-15 лет
Составитель: Алексеева Людмила Владимировна,
педагог дополнительного образования

г. Ялта
2025

Пояснительная записка

Нормативно-правовая база.

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (в действующей редакции);
 - [Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;](#)
 - [Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития России до 2030 года»;](#)
 - [Национальный проект «Образование» - ПАСПОРТ утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам \(протокол от 24.12.2018 г. № 16\);](#)
 - [Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 г. № 996-р;](#)
 - [Федеральный проект «Успех каждого ребенка» - ПРИЛОЖЕНИЕ к протоколу заседания проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 07.12.2018 г. № 3;](#)
 - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года» (в действующей редакции);
 - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам;
 - [Приказ Минпросвещения России от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем развития дополнительного образования детей» \(в действующей редакции\);](#)
 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями,

осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» (в действующей редакции);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;

– Об образовании в Республике Крым: закон Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 (в действующей редакции);

– Распоряжение Совета министров Республики Крым от 11.08.2022 г. № 1179-р «О реализации Концепции дополнительного образования детей до 2030 года в Республике Крым»;

– Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 03.09.2021 г. № 1394 «Об утверждении моделей обеспечения доступности дополнительного образования для детей Республики Крым»;

– Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 09.12.2021 г. № 1948 «О методических рекомендациях «Проектирование дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ»;

– Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые), разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет». ФГАУ «Федеральный институт развития образования» и АНО дополнительного профессионального образования «Открытое образование», письмо от 18.11.2015 г. № 09-3242;

– 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, письмо Министерства образования и науки РФ от 29.03.2016 г. № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»;

– Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 г. № ТС – 551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью»;

- Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 30.12.2022 г. № АБ-3924/06 «О направлении методических рекомендаций «Создание современного инклюзивного образовательного пространства для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на базе образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы в субъектах Российской Федерации»;
- Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций»;
- Устав МБОУ «ЯС(К)Ш» с учетом возрастных и индивидуальных особенностей, обучающихся на занятиях дополнительного образования.

Направленность программы.

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка в возрасте 9-13 лет.

Дополнительная общеразвивающая программа «Кулинария» направлена на познавательное, речевое, художественно–эстетическое, социально–коммуникативное развитие; формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни. Глубокие социально - экономические преобразования на современном этапе выявили обострение проблемы социализации ребенка в обществе, в связи с чем программа «Кулинария» имеет социальную направленность, уровень сложности –«базовый».

Актуальность программы.

Актуальность предлагаемой образовательной программы определяется запросом со стороны детей и их родителей на программы развития бытовых навыков школьников, материально-технические условия, которого имеются только на базе нашей школы.

Новизна. Программа ориентирована на применение новых рецептов для учащихся. Это дает возможность раскрыть учащимся кулинарные способности.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Педагогическая целесообразность. Данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

Адресат программы.

Обучающиеся, имеющие стремление к освоению способов приготовления пищи, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. Возраст от 9 до 16 лет. Обучение производится в малых разновозрастных группах. Состав групп постоянен.

Сроки реализации дополнительной образовательной программы – 3 года.

Уровень Программы: базовый.

Форма обучения: групповая очная.

Режим занятий: Занятия проводятся один раз в неделю по 2 академических часа (68 часов за год).

Продолжительность занятия 35 минут.

Цель и задачи программы

Цель программы: формирование культуры поведения в быту и развитие навыковсамообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарногомастерства в системе дополнительного образования.

Задачи:

Образовательные:

- создать условия для обучения с кухонным оборудованием;

- планировать процесс работы с момента выбора рецепта и до создания готового блюда;
- содействовать учащимся в умении применять знания и навыки, полученные при изучении других предметов: математики, технологии; в умение собирать, анализировать и систематизировать информацию;
- дать учащимся навыки оценки полученного блюда и поиска пути его усовершенствования

Развивающие:

- прививать интерес к кулинарному искусству;
- формировать умения и навыки приготовления простых блюд;
- развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе;
- формировать навыки самообслуживания. Воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

Воспитательные:

- способствовать формировать мотивацию успеха и достижений, творческой самореализации на основе организации предметно-преобразующей деятельности; формировать внутренний план деятельности на основе поэтапной отработки предметно преобразовательных действий;
- создать условия для формирования умений искать и преобразовывать необходимую информацию на основе различных информационных технологий (графических - текст, рисунок, схема; информационно-коммуникативных);
- содействовать учащимся в воспитании командного духа, команды, где каждый ребёнок умеет сотрудничать со сверстниками и взрослыми;
- сформировать у учащихся адекватное отношение к командной работе, без стремления к соперничеству.

Воспитательный потенциал программы

Перед учителем помимо образовательной задачи ставится задача создания хорошей психологической атмосферы в команде, а также психологической подготовки обучающихся к оценке своих возможностей, к построению линии поведения в нестандартных ситуациях. Очень важно сформировать адекватное отношение к соревнованиям, поскольку не существует иного способа проверки командной работы, а потому надо к ним относиться как к плановому контролю, к

очередному этапу испытаний созданного робота. Способность выполнить ряд задач на уроке лучше, чем у других ребят прежде всего говорит о росте и усердии обучающегося, его личное стремление к усовершенствованию своих способностей. Соревновательные моменты – отличный обмен опытом среди обучающихся, дающий мощные толчки к дальнейшему развитию.

Планируемые результаты: В результате освоения программы учащийся должен приобрести следующие знания, умения и навыки:

Предметные:

- знает правила СТГ и ТБ при выполнении кулинарных работ, организации рабочего места и сервировки стола;
- знает, как правильно ухаживать за кухонной и столовой посудой;
- может простыми формами нарезки;
- знает технологию приготовления различных блюд;
- может правильно производить первичную обработку продуктов;
- может прочесть рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления.

Метапредметные:

- может самостоятельно определять цели своего обучения;
- может самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;
- может сотрудничать с учителем и сверстниками;
- может самостоятельно оценивать свою работу.

Личностные:

- может общаться и сотрудничать со сверстниками, старшими, младшими, в группе, в коллективе при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- может аккуратно выполнять работу;
- сформирует познавательный интерес к кулинарному искусству;

Содержание

дополнительной общеразвивающей программы с «Кулинария»

Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства

Теория: Правила поведения в кружке. План и задачи кружка. Заполнение анкет. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к

приготовлению пищи Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием

Практика: игра «Знакомство»

Раздел 2. Салаты

Практика: приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», из моркови, «Красной шапочки», «Сырный», «Сытный», «Королевский», «Крабовый», Слоеный», «Весенний», «Томатики-зубатики».

Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка

Практика: приготовление бутербродов «Божья коровка», горячих бутербродов, ленивого хачапури, домашней пиццы.

Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты Теория: подведение итогов года, опрос.

Практика: приготовление гренков сладких, «Рафаэлло» из творога, простых творожных кексов, пирожного «Картошка», торта «Полосатик», блинных булочек, оладий в духовке, шоколадных маффинов, бананового печенья, кокосового печенья, слойки с сыром, слойки с мармеладом, слойки с яблоком, сырников в духовке.

Раздел 5. Холодные и горячие закуски

Практика: приготовление закуски «Рафаэлло», рулета с творогом и огурцом, рулета с крабовыми палочками, гренков сырных, шампиньонов фаршированных, мини-пиццы, отбивных куриных, сушек фаршированных.

Учебный план

дополнительной общеразвивающей программы «Кулинария»
(9-13 лет)

№	Название раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации, контроля
		всего	теория	практика	
	Раздел 1 .Введение в мир кулинарного искусства	8	6	2	Опрос
1.	Вводное занятие	4	2	2	
2.	Кухня. Оборудование кухни	2	2		
3.	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	2	2		
	Раздел 2.Салаты	22		22	Викторина

4.	Салат «Фруктовая радость»	2		2	
5.	Салат «Осенний»	2		2	
6.	Салат из моркови	2		2	
7.	Салат «Красной Шапочки»	2		2	
8.	Салат «Сырный»	2		2	
9.	Салат «Сытный»	2		2	
10.	Салат «Королевский»	2		2	
11.	Салат «Крабовый»	2		2	
12.	Слоеный салат	2		2	
13.	Салат «Весенний»	2		2	
14.	Томатики-зубатики	2		2	
	Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка	8	1	7	Мини- выставка, опрос
15.	Бутерброды «Божья коровка»	2		2	
16.	Горячие бутерброды, промежуточная аттестация	2	1	1	
17.	Ленивый хачапури	2		2	
18.	Домашняя пицца	2		2	
	Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты	32	2	30	Мини- выставка, опрос
19.	Гренки сладкие	2		2	
20.	«Рафаэлло» из творога	2		2	
21.	Простые творожные кексы	2		2	
22.	Пирожное «Картошка»	2		2	
23.	Торт «Полосатик»	2		2	
24.	Блинные булочки	2		2	
25.	Оладьи в духовке	2		2	
26.	Шоколадные маффины	2		2	
27.	Банановое печенье	2		2	
28.	Кокосовое печенье	2		2	
29.	Слойка с сыром	2		2	
30.	Слойка с мармеладом	2		2	
31.	Слойка с яблоком	2		2	
32.	Королевское печенье	2		2	
33.	Сырники в духовке	2		2	

34.	Итоговое занятие	2	2		
	Раздел 5. Холодные и горячие закуски	16		16	Мини-выставка
35.	Закуска «Рафаэлло»	2		2	
36.	Рулет с творогом и огурцом	2		2	
37.	Рулет с крабовыми палочками	2		2	
38.	Гренки сырные	2		2	
39.	Шампиньоны фаршированные	2		2	
40.	Мини-пицца	2		2	
41.	Отбивные куриные	2		2	
42.	Сушки фаршированные	2		2	
	Итого	86	9	77	

В конце каждого раздела (16 часов) работа над проектом и его защита.

Содержание

дополнительной общеразвивающей программы «Кулинария»

Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства

Теория: Правила поведения в кружке. План и задачи кружка. Заполнение анкет. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием

Практика: игра «Знакомство»

Раздел 2. Салаты

Практика: приготовление салатов «Фруктовая радость», «Осенний», из моркови, «Красной шапочки», «Сырный», «Сытный», «Королевский», «Крабовый», Слоеный», «Весенний», «Томатики-зубатики».

Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка

Практика: приготовление бутербродов «Божья коровка», горячих бутербродов, ленивого хачапури, домашней пиццы.

Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты **Теория:** подведение итогов года, опрос.

Практика: приготовление гренков сладких, «Рафаэлло» из творога, простых творожных кексов, пирожного «Картошка», торта «Полосатик», блинных булочек, оладий в духовке, шоколадных маффинов, бананового печенья,

кокосового печенья, слойки с сыром, слойки с мармеладом, слойки с яблоком, сырников в духовке.

Раздел 5. Холодные и горячие закуски

Практика: приготовление закуски «Рафаэлло», рулета с творогом и огурцом, рулета с крабовыми палочками, гренков сырных, шампиньонов фаршированных, мини-пиццы, отбивных куриных, сушек фаршированных.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Реализации дополнительной общеразвивающей программы «Кулинария»

№п/п	Месяц	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Форма контроля
1.	Сентябрь	беседа	2	Вводное занятие	
2.		игра	2	Вводное занятие	
3.		беседа	2	Кухня. Оборудование кухни	
4.		беседа	2	Правила техники безопасности и санитарно- гигиенические требования	Опрос
5.	Октябрь	практическая работа	2	Салат «Фруктовая радость»	
6.		практическая работа	2	Салат «Осенний»	
7.		практическая работа	2	Салат из моркови	
8.		практическая работа	2	Салат «Красной Шапочки»	
9.		практическая работа	2	Салат «Сырный»	
10.		практическая работа	2	Салат «Сытный»	
11.		практическая работа	2	Салат «Королевский »	

12.	Ноябрь	практическая работа	2	Салат«Крабовый»	
13.		практическая работа	2	Слоеныйсалат	
14.			2	Салат«Весенний»	
15.			2	Томатики-зубатики	Викторина
16.	Декабрь	практическая работа	2	Бутерброды«Божья коровка»	
17.		практическая работа	2	Горячиебутерброды , промежуточная аттестация	Мини- выставка, опро с
18.		практическая работа	2	Гренкисладкие	
19.		практическая работа	2	Домашняяпицца	
20.	Январь	практическая работа	2	Ленивыйхачапури	
21.		практическая работа	2	«Рафаэлло»из творога	

22.		практическая работа	2	Простые творожные кексы	
23.		практическая работа	2	Пирожное «Картошка»	
24.		практическая работа	2	Торт «Полосатик»	
25.	Февраль	практическая работа	2	Блинные булочки	
26.		практическая работа	2	Оладьи в духовке	
27.		практическая работа	2	Шоколадные маффины	
28.		практическая работа	2	Банановое печенье	
29.	Март	практическая работа	2	Кокосовое печенье	
30.		практическая работа	2	Слойка с сыром	
31.		практическая работа	2	Слойка с мармеладом	
32.		практическая работа	2	Слойка с яблоком	
33.	Апрель	практическая работа	2	Королевское печенье	
34.		практическая работа	2	Сырники в духовке	
35.		практическая работа	2	Закуска «Рафаэлло»	
36.		практическая работа	2	Итоговое занятие	Мини-вставка, опрос
37.		практическая работа	2	Рулет с творогом и огурцом	
38.	Май	практическая работа	2	Рулет с крабовыми палочками	
39.		практическая работа	2	Гренки сырные	
40.		практическая работа	2	Шампиньоны	

	работа		фаршированные	
41.	практическая работа	2	Мини-пицца	

Материально-технические условия реализации программы

Кружок «Кулинария» функционирует в школе в специально оборудованном кабинете. Кабинет для учебных занятий имеет хорошее естественное и искусственное освещение, естественный приток воздуха и вентиляцию.

Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами, электрическими плитами, нагревателем для воды, моечными ваннами из нержавеющей стали, вытяжками.

Для эффективной работы кружка имеется необходимый кухонный инвентарь. На каждого обучающегося есть: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д., скалки для теста, кухонные ножи различной величины, нож консервный, ложки и вилки из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлаг, чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, миксеры, мясорубки, сито, наборы выемок для печенья, формы для торта, противни, столовая и чайная посуда.

Список используемой литературы

1. Конституция Российской Федерации, ст. 43
2. Конвенция о правах ребенка
3. Мудрость воспитания
4. Программа социального воспитания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, Москва, 2003
5. Возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва, 1991
6. Кухня без секретов, Москва, 1991.
7. Национальные кухни наших народов. - М.: Центрполиграф, 1997.
8. Национальная и зарубежная кухня.
9. Из истории русской кулинарной культуры. - М.: Центр полиграф, 1996