

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КОМИ
«СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 7» г. Воркуты

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
Решение заседания МС № __ от «__ сентября 2023 г.»	Приказ ГОУ РК «С(к)ШИ №7» № __ от «__ сентября 2023 г.»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Кружка

«Разговор о правильном питании»

на 2023-2024 учебный год

Автор-составитель:

Т. Н. Климина, высшая категория

г. Воркута, 2023 г.

Содержание программы

Разделы адаптированной рабочей программы по кружковой работе	Страницы
Раздел I. Пояснительная записка. Цели, задачи и методы работы при реализации программы	3 - 4
Раздел II. Содержание тем воспитательной программы.	5 - 7
Раздел III. Перечень учебно- методического обеспечения	8

Раздел I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Исходными документами для составления данной рабочей программы являются:

- Закон РФ "Об образовании";
- Типовое положение о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья.
- Устав ГОУ РК «Специальная (коррекционная) школа – интернат №7» г. Воркуты.
- Система воспитательной работы в школе-интернате.
- Концепция воспитательной работы ГОУ РК «Специальная (коррекционная) школа – интернат №7» г. Воркуты.
- Правила поведения для учащихся.

Сегодня дети, которые питаются только здоровой пищей, к сожалению, - большая редкость. Подавляющее большинство школьников даже не задумываются о том, что подрывают свое здоровье употребляя разнообразные чипсы, сухарики, сладкие газированные напитки, печенье, шоколадные батончики, различные фаст-фуды.

В последние годы на фоне неблагоприятных показателей социально-экономического положения общества продолжает ухудшаться состояние их здоровье.

Культура питания является важной составляющей здорового образа жизни ребенка. Ее формирование должно начинаться в раннем возрасте, и работа должна носить системный характер.

Цель данного курса:

- формирование у учащихся основ здорового образа жизни, культуры питания за счет развития у них кулинарных навыков и умений, социально-бытовой компетентности, интереса к народным кулинарным традициям;
-
- формирование у школьников основ потребительской культуры;

Задачи:

- развивать у детей интерес к приготовлению пищи;
- формировать профориентационную компетентность;
- побуждать детей вести здоровый образ жизни, соблюдать правила правильного питания, изучать кулинарные традиции своего края и страны;

- создавать условия и побуждать детей и родителей к совместной деятельности, поддерживать кулинарные традиции;
- формировать у школьников навыки ответственного потребления.

Кружковая работа осуществляется на основе общих дидактических принципов: доступности, систематичности, сознательности, наглядности, ориентированность на выделение групп организаторов и исполнителей, ориентированность на творческое исполнение поставленных задач.

Данная программа рассчитана на 34 часа в год (1 час в неделю).

Формами организации деятельности учащихся являются:

- Коллективная
- Групповая

Образовательные технологии, обеспечивающие реализацию программы:

1. Деятельностные;
2. Проблемно-поисковые;
3. Развивающие;
4. Личностно-ориентированные;
5. Игровые;
6. Информационно-коммуникационные;
7. Здоровьесберегающие;
8. Обучение в сотрудничестве;
9. ИКТ - технология.

Раздел II. СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ ПРОГРАММЫ ВНЕКЛАССНОЙ РАБОТЫ

Реализация программы

Программа рассчитана на 1 год обучения в школе. Возраст воспитанников: 7-12 лет.

Сроки реализации программы (предполагаемые): 2023-2024 учебный год. Рабочая программа по кружковой работе реализуется в условиях ГОУ РК «Специальной (коррекционной) школы-интерната №7» г. Воркуты.

Тематический план.

Дата	Тема занятия	Кол. часов	Планируемые результаты УУД	
			Личностные результаты	Предметные результаты
1. Цех, оборудование, производство.				
04.09.	1. Знакомство с целями, задачами кружка; назначением, оборудованием и ТБ при работе в мастерской.	1	Активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания.	Бережно обращаться с инвентарем и оборудованием, соблюдать требования техники безопасности при работе в мастерской.
11.09.	2. Режим питания школьников.	1	Проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях.	Планировать режим питания в течение суток (интервалы, распределение суточного рациона).
18.09.	3. Принципы рационального питания.	1	Оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.	Знать пять принципов питания здорового человека (учитывать пол, возраст, деятельность, климатические условия проживания).
25.09.	4. Пищевые продукты. Условия хранения, срок годности, проверка качества.	1	Активно включаться в общепользую социальную деятельность.	Знать название некоторых основных пищевых продуктов, Иметь представление об их составе и пользе для человека.
02.10.	5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	1	Проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях.	Знать названия способов кулинарной обработки пищевых продуктов, их виды. Соотносить способ обработки с названием.
09.10.	6. Бытовые электроприборы в современной жизни.	1	Гордиться школьными успехами и достижениями как собственными, так и своих товарищей.	Знать историю возникновения, виды, назначение; правила эксплуатации электроприбора; пользоваться условными обозначениями при выборе режима работы, соблюдая технику безопасности.
16.10.	7. Фаст-фуд: история возникновения. Вред или польза?	1	Проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;	Иметь представления об ассортименте фаст-фуда, вреде и пользе для здоровья.

23.10.	8. Экскурсия в школьную столовую.	1	Оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.	Знать востребованность и значимость поваров и кухонных работников в сфере обслуживания; организацию работы школьной столовой.
	Итого за четверть:	8		
2. Кулинарная студия.				
03.11.	9-10. Участие в работе Кулинарной студии -урок № 1 «Фруктовый лёд».	1	Проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
20.11. 27.11.	11-12. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 2 «Сладкая «парочка» - Тыква и Яблоко».	2	Оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
04.12. 11.12.	13-14. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 3. «Съедобные эмоджи».	2	Активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
18.12. 25.12.	15-16. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 4. «Пиратская флотилия».	2	Проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
	Итого за четверть:	7		
15.01.	17-18. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 5. «Десерт «Один дома».	1	Уважительно и бережно относиться к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относиться к культурно-историческому наследию родного края и страны.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
22.01. 29.01.	19-20. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 6. «Карусель из желе».	2	Оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
05.02. 12.02.	21-22. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 7. «Морковный кекс».	2	Активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.

19.02. 26.02.	23-24. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 8. «Где найти витамины зимой?».	2	Проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
04.03. 11.03.	25-26. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 9. «Блюдо для мамы».	2	Проявлять дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленных целей;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
	Итого за четверть:	9		
25.03. 01.04.	27-28. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 10. «Пицца - вечеринка».	2	Уважительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относится к культурно-историческому наследию родного края и страны.	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
08.04. 15.04.	29-30. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 11. «Овощные маффины».	2	Активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
22.04. 06.05.	31-32. Участие в работе Кулинарной студии - урок № 12. «Скоро лето».	2	Проявлять положительные качества личности и управлять своими эмоциями в различных (нестандартных) ситуациях и условиях;	Участвовать во всероссийском конкурсе в рамках программы «Разговор о правильном питании». Готовить блюдо согласно видео уроку, требованиям с опорой на рецепт, соблюдая технику безопасности при работе инструментами, оборудованием, инвентарём по составленному плану.
13.05.	33. Урок соревнования «Битва кулинаров».	1	Оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.	Оказывать посильную помощь и моральную поддержку сверстникам при выполнении учебных заданий, доброжелательно и уважительно объяснять ошибки и способы их устранения.
20.05.	34. Итоговый урок по разделу «Кулинарная студия».	1	Уважительно и бережно относится к людям труда и результатам их деятельности. Бережно относится к культурно-историческому наследию родного края и страны.	Бережно обращаться с инвентарем и оборудованием, соблюдать требования техники безопасности к местам проведения.
	Итого за четверть:	8		
	Итого за год:	32		

Раздел III. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

1. Программа «Нестле» три модуля:

- «Разговор о правильном питании» (для детей 6-8 лет)
- «Две недели в лагере здоровья» (для младших подростков 9-11 лет)
- «Формула правильного питания» (для подростков 12-14 лет).

2. Положение о Конкурсе «Кулинарная студия программы «Разговор о правильном питании» 2022-2023 г.г.

3. Барановский В. учебное пособие «Профессия повар», ООО «ЛитРес».

4. Анфимова Н.А., Захарова Т.И. «Кулинария», издание третье, Москва Экономика 1987г.

5. [interesnyefakty.com>stati/25-korot...](https://interesnyefakty.com/stati/25-korot...)

6. [ideikin.ru>interesnoe-o-kulinarii](https://ideikin.ru/interesnoe-o-kulinarii)

7. [infoselection.ru>uvlecheniya-i-raz...](https://infoselection.ru/uvlecheniya-i-raz...)