



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР**  
**ПО ОРГАНИЗАЦИИ КОМПЛЕКСНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ДЕТЕЙ С РАССТРОЙСТВАМИ АУТИСТИЧЕСКОГО СПЕКТРА**  
ул. Кашенкин Луг, д. 7, г. Москва, 127427; тел.: +7 (495) 619-21-88  
ул. Архитектора Власова д.19, стр.2, г. Москва, 117335; тел: +7 (499) 128-98-83

---

## **Аннотация программы дополнительного образования «Кухня» для детей с расстройствами аутистического спектра от 8 до 12 лет**

Дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «Кухня» является программой социально-педагогической направленности и предназначена для использования в системе дополнительного образования детей. Программа обеспечивает разностороннее развитие детей в возрасте от 8 до 12 лет с учётом их возрастных и индивидуальных особенностей.

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.

**Формы проведения занятий:** групповые.

**Наполняемость группы** до 8 человек.

Группы формируются из детей 8 -12 лет.

**Режим занятий:** 1 занятие в неделю по 1 часу.

## **Цель реализации программы и задачи**

### **Цель 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.

**Содержание программы представлено разделами:**

<b>№ раздела</b>	<b>Название раздела</b>	<b>Кол-во часов</b>
1.	Вводный блок	2
2.	Салаты. Блюда из овощей	6
3.	Закуски	9
4.	Блюда из яиц и молочных продуктов.	5
5.	Крупяные и макаронные изделия	5
6.	Десерты	6
7.	Подведение итогов за год	1
	<b>Всего</b>	<b>34 ч.</b>

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 минипрограмма на учебный год.

## **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 приготовляемого блюда;
2. Точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. Эстетика подачи готового блюда.