

Санкт-Петербургское государственное автономное стационарное учреждение
социального обслуживания населения
«Дом социального обслуживания «Иверский» имени В.Г. Горденчука
(СПб ГАСУСОН «ДСО «Иверский»)

ПРИНЯТА

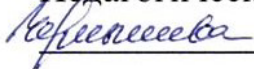
Педагогическим советом

Протокол № 1

от 29.08.2025

Председатель

Педагогического совета

 Чернышева Т.Н.



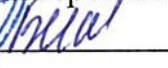
УТВЕРЖДЕНА

Приказом № 105-ОД/25

от 29.08.2025

Директор СПб ГАСУСОН

«ДСО «Иверский»

 Белая С.В.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«КУХОННЫЙ РАБОЧИЙ»

от 18 до 65 лет

/на какой возраст рассчитана программа/

Срок реализации программы 1 год

Разработчик: Данилова Лариса Николаевна, педагог дополнительного образования

Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Кухонный рабочий» имеет **социально-педагогическую (социально-гуманитарную) направленность**.

Содержание программы направлено на:

- формирование знаний, умений и навыков по профессии кухонный рабочий;
- развитие умений хозяйственно — бытового труда и самообслуживания;
- выявление, развитие и поддержку обучающихся, способных продолжить обучение по профессии кухонный рабочий;
- удовлетворение индивидуальных потребностей обучающихся в интеллектуальном, нравственном развитии;
- формирование общей культуры обучающихся.

Программа направлена на решение одной из самых актуальных задач специального образования – адаптации к социуму и самореализации обучающихся в качестве кухонных рабочих.

Актуальность программы определяется государственной политикой в отношении лиц с ограниченными возможностями здоровья, направленной на предоставление им равных с другими гражданами возможностей в реализации экономических, социальных, культурных прав, предусмотренных Конституцией Российской Федерации. Допрофессиональная подготовка, профессиональное обучение инвалидов по профессии «Кухонный рабочий», трудоустройство по данной профессии будет способствовать устранению ограничений их жизнедеятельности, восстановлению социального статуса, достижения ими материальной независимости.

Программа даёт возможность обучающимся получить начальные знания и навыки по профессии кухонный рабочий, научиться обработке различных продуктов питания, безопасным приёмам пользования кухонными инструментами, а в перспективе получить специальность кухонный рабочий и работать по профессии. Овладение даже простыми навыками обработки различных видов продуктов, приготовления кулинарных блюд, мытья посуды, уборки помещений столовой и кухни позволит обучающимся быть уверенными в себе, самостоятельно решать свои проблемы в быту, оказывать помощь окружающим людям. Всё это важно для тех, кто собирается в дальнейшем жить самостоятельно, работать по специальности кухонный рабочий на пищеблоке Учреждения или в открытом рынке труда г. Санкт-Петербурга.

Адресат программы: программа «Кухонный рабочий» предназначена для обучения инвалидов с ментальными нарушениями.

Уровень освоения образовательной программы - общекультурный.

Результативность освоения программы заключается в:

- освоении прогнозируемых результатов программы;
- презентации результатов на уровне учреждения.

Срок реализации программы – 1год.

Объём образовательной программы: 168ч., 2 раза в неделю по 2 часа

Отличительные особенности. Программа является адаптированной, при её составлении учитывались возрастные, психофизические и индивидуальные особенности и возможности обучающихся Реабилитационного центра СПб ГАСУСОН «ДСО «Иверский». Учебный процесс организован с учетом особых образовательных потребностей каждого обучающегося и ориентирован на расширение их потенциальных возможностей к профессиональному самоопределению по профессии «Кухонный рабочий», включая социальную и общекультурную подготовку.

Цель программы: повышение уровня социализации обучающихся через ознакомление с основными видами деятельности по профессии «Кухонный рабочий», подготовку к профессиональному обучению и трудовой деятельности в качестве кухонного рабочего.

Основными задачами программы являются:

Обучающие задачи:

- формирование интереса к профессии «Кухонный рабочий»;
- освоение знаний, умений и навыков по профессии «Кухонный рабочий»;

Развивающие задачи:

- коррекция недостатков трудовой и познавательной деятельности обучающихся;

- формирование коммуникативных навыков;
- расширение кругозора.

Воспитательные задачи:

- воспитание трудолюбия и культуры поведения;
- формирование поведения, соответствующего общепринятой этике и морали;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья обучающихся;
- формирование духовно-нравственных жизненных ориентиров, любви к Отечеству;
- формирование основ российской идентичности.

Планируемые результаты освоения программы

Предметные.

По окончании освоения программы, обучающиеся **должны знать:**

- кухонное оборудование, инвентарь и инструменты;
- правила гигиены питания;
- безопасные приемы работы режущим инструментом;
- безопасные приемы при работе с горячими жидкостями;
- безопасные приемы при пользовании электроплитой;
- безопасные приемы использования электрической бытовой техники;
- безопасные приемы работы с инструментами и посудой;
- безопасные приемы работы с чистящими и моющими средствами;
- виды продуктов, условия их хранения;
- последовательность первичной обработки продуктов;
- приемы тепловой обработки продуктов;
- технологию приготовления простых кулинарных блюд;
- правила здорового образа жизни;
- государственные символы РФ.

должны уметь:

- выполнять правила внутреннего распорядка и организации рабочего места;
- соблюдать гигиену приготовления пищи;
- реализовывать безопасные приемы работы режущим инструментом, при пользовании электроплитой, электрической бытовой техникой, с приспособлениями и посудой, с горячими жидкостями, с чистящими и моющими средствами;
- применять инструменты и инвентарь в соответствии с назначением;
- выполнять чистку, мойку кухонного оборудования, инвентаря и инструментов;
- выполнять чистку, мойку кухонной и столовой посуды;
- выполнять ежедневную и генеральную уборку помещений кухни и столовой;
- осуществлять первичную обработку продуктов;
- готовить простые кулинарные блюда;
- соблюдать правила здорового образа жизни.

Метапредметные результаты освоения программы (сформированность регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных действий, что является наиболее сложным в обучении лиц данной категории и зависит от уровня развития интеллекта):

- умение ориентироваться в задании (анализировать объект труда, условия работы);
- умение планировать предварительно ход работы над изделием (устанавливать логическую последовательность операций, определять приемы работы и инструменты, необходимые для их выполнения);
- контроль за своей работой (определять правильность действий и результатов, оценивать качество готовых изделий);
- выполнение практических заданий (практическую работу); при необходимости вносить коррективы в выполняемые действия;
- осуществление элементарных логических операций сравнения, анализа, обобщения, классификации, установление причинно-следственных и временных зависимостей.

Личностными результатами изучения программы являются:

- сформированность таких личностных качеств как патриотизм, трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;
- открытость миру и людям, умение общаться и устанавливать доброжелательные отношения с окружающими людьми и купировать возникающие конфликты;
- способность к пониманию, сочувствию и состраданию другим людям;
- активность, нацеленность на продуктивную деятельность и решение возникающих проблем;
- нацеленность на здоровый образ жизни и стремление его соблюдать;
- соблюдать требования, предъявляемые к внешнему виду делового человека;
- соблюдать разговорный этикет в общении с руководителем и коллегами;
- соблюдать этику при взаимодействии в трудовых ситуациях;
- желание продолжить обучение по профессии «Кухонный рабочий».

Организационно-педагогические условия реализации программы

Обучение по программе осуществляется на русском языке.

Форма обучения: очная.

В период временных ограничений, связанных с эпидемиологической ситуацией, программа может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе отдельных этапов видео занятий (заданий, упражнений, кроссвордов, тестов, игр для самостоятельной работы с учетом психофизических особенностей обучающихся и требований безопасной работы) и мастер-классов по изготовлению несложных изделий, блюд, с последующей презентацией выполненных работ, посещения виртуальных выставок прикладного творчества, просмотра документальных фильмов о народном творчестве, а также просмотра образовательных сюжетов, соответствующих содержанию программы и т. д

Формы и режим занятий.

Занятия подгрупповые и индивидуальные

Продолжительность занятий – 45 минут.

Условия и особенности реализации программы

Программа построена с учетом основных дидактических принципов обучения: практической направленности, доступности, наглядности, постепенного усложнения учебных задач и увеличения объема информации, учета особенностей познавательной деятельности и индивидуального подхода.

Реализация программы осуществляется различными методами обучения: словесным (рассказы, беседы, инструкции), наглядным (рассматривание иллюстраций, таблиц, схем, муляжей, коллекций, плакатов, демонстрация приёмов), практическим (упражнения, лабораторные и практические работы, экскурсии). Для поднятия мотивации к обучению используются дидактический материал.

Доминирующим методом является практический, поскольку для приобретения устойчивых навыков и умений по профессии «Кухонный рабочий» требуется длительное время на их отработку для многократного закрепления полученного навыка. Знакомство с теоретическим материалом на занятиях по любому разделу программы должно продолжаться не более трети от общей продолжительности времени с демонстрацией каждого рабочего процесса, инструмента (инвентаря) в реальном режиме. Остальную часть занятия занимают практические задания. Задание для самостоятельной работы дробится на простейшие операции; по каждому заданию дается четкая инструкция по его выполнению.

Соблюдается «лимит» изучаемых терминов на одном занятии, (не более 3 новых терминов на каждом занятии);

На занятиях используются учебные пособия, учитывающая особенности когнитивной сферы обучающихся с нарушениями интеллекта.

В процессе обучения также возможно проведение корректировки сложности заданий и внесение изменений в рабочую программу, исходя из опыта обучающихся и степени усвоения ими учебного материала.

Занятия проводятся в специальном кабинете.

Условия набора и формирования групп:

К освоению данной программы допускаются лица без предъявления требований к уровню образования. Рекомендовано наполнение групп до 6 человек. Возможен дополнительный набор обучающихся в течение учебного года.

Материально-техническое оснащение:

- кухонный гарнитур с рабочими столами и подсветкой;
- учебные столы и стулья;
- плита электрическая;
- вытяжка;
- холодильник с морозильной камерой;
- наборы столовой и кухонной посуды;
- кухонные инструменты и приспособления;
- кухонная электротехника;
- мойки для мытья посуды;
- раковина для мытья рук;
- вешалка для рабочей одежды;
- шкаф для уборочного инвентаря;
- продукты питания;

Учебный план

№п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Теория	Практика	Формы контроля
1	Введение	18	8	10	
1.1.	Профессия «Кухонный рабочий».	2	1	1	Входной контроль (сентябрь)
2.1.	Интерьер кухни и столовой.	2	1	1	Собеседование, педагогическое наблюдение
3.1.	Кухонное оборудование, инвентарь, инструменты, посуда.	2	1	1	Собеседование, педагогическое наблюдение
4.1.	Гигиена питания.	4	2	2	Собеседование, педагогическое наблюдение
5.1.	Основные безопасные приёмы работы.	6	2	4	Собеседование, педагогическое наблюдение
6.1.	Правила здорового образа жизни.	2	1	1	Собеседование, педагогическое наблюдение
2	Материаловедение	4	2	2	
2.1.	Виды продуктов.	2	1	1	Собеседование, анализ практической работы
2.2.	Условия и сроки хранения продуктов.	2	1	1	Собеседование, анализ практической работы
3	Технология обработки продуктов.	144	38	106	
3.1.	Хлебобулочные изделия.	2	1	1	Собеседование, педагогическое наблюдение
3.2.	Виды овощей.	2	1	1	Собеседование, педагогическое наблюдение
3.3.	Первичная обработка плодовых овощей.	6	2	4	Собеседование, анализ практической работы
3.4.	Первичная обработка луковых овощей.	4	1	3	Опрос, педагогическое наблюдение

3.5.	Первичная обработка листовых овощей.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
3.6.	Первичная обработка капустных овощей.	6	2	4	Опрос, совместный анализ практической работы
3.7.	Первичная обработка корневых овощей.	10	2	8	Опрос, совместный анализ практической работы Промежуточный контроль (декабрь)
3.8.	Тепловая обработка корневых овощей.	10	2	8	Опрос, совместный анализ практической работы
3.9.	Тепловая обработка плодовых овощей.	10	2	8	Опрос, совместный анализ практической работы
3.10.	Тепловая обработка капустных овощей.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
3.11.	Тепловая обработка луковых овощей.	2	1	1	Опрос, совместный анализ практической работы
3.12.	Первичная и тепловая обработка фруктов.	4	1	3	Опрос, совместный анализ практической работы
3.13.	Первичная и тепловая обработка ягод.	4	1	3	Опрос, совместный анализ практической работы
3.14.	Первичная и тепловая обработка грибов.	4	1	3	Опрос, совместный анализ практической работы
3.15.	Первичная и тепловая обработка бобовых.	4	1	3	Опрос, совместный анализ практической работы
3.16.	Первичная и тепловая обработка макарон.	4	1	3	Опрос, совместный анализ практической работы
3.17.	Первичная и тепловая обработка круп.	12	4	8	Опрос, совместный анализ практической работы
3.18.	Первичная и тепловая обработка яиц.	12	3	9	Опрос, совместный анализ практической работы
3.19.	Первичная и тепловая обработка птицы.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
3.20.	Первичная и тепловая обработка мяса.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
3.21.	Первичная и тепловая обработка субпродуктов.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
3.22.	Первичная и тепловая обработка рыбы.	8	2	6	Опрос, совместный анализ практической работы
4	Итоговое занятие.	2	1	1	Самостоятельная работа. Итоговая аттестация (август)
Итого:		168	49	119	

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий (45 минут)
--------------	-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------------

Одногодичная	02.09.2025	28.08.2026	42	168	2 раза в неделю по 2 часа
--------------	------------	------------	----	-----	---------------------------

Оценочные материалы

Способы определения результативности:

- входной контроль: входная диагностика, собеседование, наблюдение;
- промежуточная аттестация обучающихся рассматривается как диагностика результативности освоения программы за первую половину года;
- итоговая аттестация: подведение итогов реализации программы по окончании реализации программы.

Способы подведения результативности: опрос, наблюдение, беседа, обсуждение, тесты по материалу программы и др.

Формы подведения итогов реализации программы:

- выполнение самостоятельных практических работ по приготовлению простых кулинарных блюд, чистке и мойке инвентаря, уборке помещений столовой и кухни.

Таблица №1.

Результативность освоения дополнительной общеразвивающей программы «Кухонный рабочий»

№ п/п	Знания, умения и навыки	Сроки обследования		
		Входной контроль /сентябрь/	Промежуточная аттестация /декабрь/	Итоговая аттестация /август/
1	Организация рабочего места			
2	Гигиена приготовления пищи			
3	Чистка, мойка инвентаря и посуды.			
4	Уборка помещений кухни и столовой			
5	Основные безопасные приёмы работы			
6	Виды продуктов, условия их хранения			
8	Первичная обработка продуктов			
9	Приготовление кулинарных блюд			
10	Правила здорового образа жизни			
Всего баллов				

Условные обозначения: 1балл – не выполняет;
2 балла – выполняет только в совместной деятельности;
3 балла – выполняет под контролем;
4 балла – выполняет под частичным контролем;
5 баллов – выполняет самостоятельно.

Максимальное количество баллов - 50.

Наличие проблем:

Выводы и рекомендации:

Список литературы

1. Сборник программ трудового обучения глубоко умственно отсталых детей в домах интернатах. Минсобес РСФСР, ЦИЭТИН. М. 1985. (Мойщицы посуды)

2. Новая модель обучения в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида. Новые учебные программы и методические материалы – книга 1 под ред. А.М. Щербаковой – М., НЦ ЭНАС, 2001 программа (Обслуживающий труд)

3. Программы социальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида 5-9 классы. Сборник 2. Москва. Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС 2001 г. (Подготовка младшего обслуживающего персонала) автор С.Л. Мирский

4. Сборник программ специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: 5-9 кл. А.К. Аксенова, А.П. Антропов, И.М. Бгажнокова и др. - М.: Просвещение, 2006.), (Домоводство).

5. Программа по курсу «Кулинарное дело» для лиц с проблемами в интеллектуальном развитии, утвержденная Комитетом по социальной политике Санкт – Петербурга в 2009г.;

Рабочая программа **дополнительной общеразвивающей программы «Кухонный рабочий»**

Содержание образовательной программы

1. Введение

Теоретическая часть. Правила внутреннего распорядка.

Специальность кухонный рабочий.

Интерьер кухни и столовой.

Кухонное оборудование, инвентарь, инструменты и приспособления, посуда.

Гигиена приготовления пищи.

Основные безопасные приемы работы.

Здоровый образ жизни.

Практическая часть.

Интерьер кухни и столовой.

Личная гигиена, рабочая одежда, содержание рабочего места, помещений кухни и столовой.

Основные безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями.

Правила здорового образа жизни.

2. Материаловедение

Теоретическая часть.

Виды продуктов. Условия хранения продуктов питания.

Практическая часть.

Виды продуктов и условия их хранения.

3. Технология обработки продуктов.

Теоретическая часть.

Виды хлебобулочных изделий. Нарезка.

Виды овощей. Первичная и тепловая обработка овощей.

Виды фруктов и ягод. Первичная и тепловая обработка фруктов и ягод.

Виды грибов. Первичная и тепловая обработка грибов.

Виды бобовых. Первичная и тепловая обработка бобовых.

Виды макаронных изделий. Первичная и тепловая обработка макарон.

Названия и виды круп. Виды каш. Первичная и тепловая обработка круп.

Виды домашней птицы. Первичная и тепловая обработка яиц и мяса птицы.

Виды домашних животных, мясо которых использует в пищу человек. Первичная и тепловая обработка мяса и субпродуктов.

Виды рыбных продуктов. Первичная и тепловая обработка рыбы.

Правила мытья инвентаря и посуды.

Практическая часть.

Безопасные приемы нарезки хлеба.

Безопасные приемы первичной обработки овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса и рыбы.

Навыки первичной обработки ягод, бобовых, круп.

Безопасные приемы при работе с электроплитой.

Безопасные приемы при работе с горячими жидкостями.

Безопасные приёмы тепловой обработки продуктов питания.

Безопасные приёмы пользования чистящими и моющими средствами.

Безопасные приёмы чистки и мытья инвентаря и посуды.

Безопасные приёмы уборки помещений кухни и столовой.

4. Итоговое занятие. Самостоятельная практическая работа.