**Адаптированная дополнительная общеразвивающая программа художественной направленности «Кулинарная мастерская»**

**Стартовый уровень**

 Дополнительная программа позволяет просто, весело и доступно включить детей с ОВЗ в интересную для них продуктивную деятельность. В процессе занятий совершенствуется сенсорное развитие детей, активизируются все органы чувств (зрение, слух, обоняние, осязание), при этом раскрывается вся палитра ощущений и впечатлений, из которых складывается полноценный опыт приготовления пищи.

 Даже самые простые кулинарные пробы в рамках программы становятся способом выражения личности, вызывают творческие переживания каждый раз, когда в результате приготовления одного и того же блюда, изменяя ингредиенты, способ приготовления или форму подачи, получается разный результат.

 Немаловажен и социальный аспект занятий кулинарным делом: приготовление пищи не только для себя, показывает окружающим заботу о них, создает особый момент общения, повышает самооценку детей с ОВЗ.

 **Цель программы:** Формирование социально необходимого, жизненно важного минимума практических кулинарных умений у обучающихся с интеллектуальными нарушениями, создание условий для их самореализации средствами натюрмортной фотосъемки самостоятельно приготовленной еды.

 **Ожидаемые результаты:** *Личностные результаты* включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений, обучающихся в различных средах.

 *Предметные результаты* связаны с овладением обучающимися содержанием каждой предметной области и характеризуют достижения обучающихся в усвоении знаний и умений, способность их применять в практической деятельности:

- представления о разных группах продуктов питания; знание отдельных видов продуктов питания, относящихся к различным группам;

- приготовление несложных видов блюд под руководством учителя;

- представления о санитарно-гигиенических требованиях к процессу приготовления пищи;

- соблюдение требований техники безопасности при приготовлении пищи;

- знание способов хранения и переработки продуктов питания;

- составление меню для завтрака из предложенных продуктов питания;

- самостоятельное приготовление несложных знакомых блюд;

- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок.

**Содержание программы:** Оборудование кухни. Организация рабочего места. Личная гигиена работников питания. Правила хранения продуктов. Техника безопасности при приготовлении пищи.

*Механическая кулинарная обработка сырья.*

Обработка овощей. Особенности обработки клубнеплодов. Нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки капустных. Нарезка, кулинарное использование. Особенности обработки луковых. Нарезка, кулинарное использование.

*Тепловая кулинарная обработка продуктов.*

Основные виды тепловой кулинарной обработки.

*Первые блюда.* Классификация первых блюд. Виды бульонов. Правила варки. Картофельные супы. Технология приготовления: «Суп картофельный».

Заправочные супы. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты с картофелем». Технология приготовления: «Борщи». Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления: «Суп рисовый». Технология приготовления: «Суп с макаронными изделиями».

Технология приготовления: «Суп фасолевый». Технология приготовления: «Суп-лапша домашняя». Молочные супы.

Технология приготовления: «Суп молочный с макаронными изделиями».

Холодные супы. Технология приготовления окрошки. Технология приготовления свекольника.

*Вторые блюда.* Блюда из круп и макаронных изделий. Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск блюда.

*Каши.* Каша пшенная рассыпчатая. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша гречневая рассыпчатая. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша рисовая рассыпчатая. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша манная жидкая. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша рисовая молочная. Технология приготовления и отпуск блюда. Макаронные изделия отварные с маслом.