

Областное казенное общеобразовательное учреждение
«Курская школа для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Рассмотрено на заседании
педагогического совета
ОКОУ «Курская школа»
Протокол от «29» августа 2024 г. № 1

Введено в действие
приказом директора школы
от «30» августа 2024 г. № 01-02-265
Директор школы П.В. Сеин

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРЕЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
социально – гуманитарной направленности
«Кулинарная мастерская»
(стартовый уровень)

Возраст обучающихся 14-17 лет

Срок реализации 1 год

Составитель:
Коберник Ольга Александровна,
педагог дополнительного
образования

г. Курск, 2024

Пояснительная записка

При составлении адаптированной дополнительной общеобразовательной программы «Кулинарная мастерская» руководствовались:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 04.08.2023) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.04.2024);
- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р.;
- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р.;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 г. № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) разработанные Минобрнауки России совместно с ГАОУ ВО «Московский государственный педагогический университет», ФГАУ «Федеральный институт развития образования», АНО ДПО «Открытое образование»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Закон Курской области от 09.12.2013 г. № 121-ЗКО (ред. от 14.12.2020 г. № 113-ЗКО) «Об образовании в Курской области»;
- Приказ Министерства образования и науки Курской области от 17.01.2023 года № 1-54 «О внедрении единых подходов и требований к проектированию, реализации и оценке эффективности дополнительных общеобразовательных программ»;
- Приказ от 03.05.2023 г. №1-845 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Курской области от 17.01.2023 года №1-54 «О внедрении единых подходов и требований к проектированию, реализации и оценке эффективности дополнительных общеобразовательных программ»;

- Методические рекомендации по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом особых образовательных потребностей (Минобрнауки от 29.03.2016 г. № ВК-641/09);
- Устав ОКОУ «Курская школа».

Программа рассчитана на 70 часа (2 час в неделю).

Актуальность и педагогическая целесообразность программы определяются

- социальным запросом общества на обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) и детей - инвалидов на участие в программах дополнительного образования;
- гуманистической парадигмой образования, ориентированной на создание равных возможностей для людей с ограниченными возможностями здоровья.

Дополнительная программа позволяет просто, весело и доступно включить детей с умственной отсталостью 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 умственной отсталостью.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Особенности организации образовательного процесса

Программа рассчитана на обучение детей с умственной отсталостью в малых группах, что позволяет индивидуализировать обучение, исключить травматизм при обучении и использовании сложной бытовой техники, электроприборов, ножей.

У умственно отсталых детей более, чем у их нормальных сверстников, выражены недостатки внимания: малая устойчивость, трудности распределения внимания, замедленная переключаемость. Также у них сильно страдает произвольное внимание, однако преимущественно недоразвита именно его произвольная сторона. Распределение внимания практически

отсутствует.

Отмечается нарушение восприятия в целом. Умственно отсталым требуется значительно больше времени, чтобы воспринять предлагаемый им материал. Замедленность восприятия усугубляется еще и тем, что из-за умственного недоразвития они с трудом выделяют главное, не понимают внутренние связи между частями, персонажами и пр. Восприятием детей с умственной отсталостью необходимо руководить. Они не умеют вглядываться, не умеют самостоятельно рассматривать, увидев какую-то одну нелепость, они не переходят к поискам остальных, им требуется постоянное побуждение. В учебной деятельности это приводит к тому, что дети без стимулирующих вопросов педагога не могут выполнить доступное их пониманию задание. Для умственно отсталых характерны трудности восприятия пространства и времени, что мешает им ориентироваться в окружающем.

Мышления является главным инструментом познания. Все эти операции недостаточно сформированы и имеют своеобразные черты. Так анализ предметов они проводят бессистемно, вычленивают лишь наиболее заметные части. Устанавливают обычно лишь такие зрительные свойства предметов, как величину, цвет. Не умеют выделять главное в предметах и явлениях. Некритичны. Не могут самостоятельно оценить свою работу.

Эмоциональная незрелость характеризуется тем, что у детей отсутствует типичная для здорового ребёнка живость и яркость эмоций, характерны слабая заинтересованность в оценке, низкий уровень притязаний, повышенная внушаемость, отсутствие критики.

Программа составлена на основе знаний возрастных, физических, психологических особенностей детей с указанной нозологией.

Основная задача в работе с детьми с умственной отсталостью – создание оптимальных условий для раскрытия и реализации возможностей с учетом индивидуальных способностей каждого ребенка.

Обучение приготовлению простых блюд (бутербродов, салатов, несложных гарниров, супов, напитков) проводится в условиях, приближенных к домашней кухне, где имеются все необходимые электроприборы, оборудование, посуда и инвентарь.

Освоение приёмов приготовления каждой группы блюд начинается с обсуждения иллюстраций (фото рецептов).

Дискуссия «Почему именно этот?» обучает детей совершать адекватный выбор, выражать свою волю, договариваться. При этом сохраняется вариативность. Бутерброды могут быть с разными наполнителями, салаты – с разными фруктами и заправками и т.д. При определенной пищевой

непереносимости, допустима замена одного или нескольких ингредиентов.

Далее ведется работа по усвоению алгоритма действий: определение наличия продуктов согласно рецептуре на кухне: найти шкаф, полку, сам продукт. Для этого пространство кухни должно быть четко структурировано. Места для хранения продуктов, посуды, инвентаря промаркированы, обозначены картинками (пиктограммами, фотографиями), ёмкости для продуктов – прозрачны.

В конце каждого тематического раздела проводится занятие по созданию собственного фото рецепта с помощью фотографий, сделанных на встроенную камеру мобильного телефона. Это позволяет не только повторить и обобщить изученную тему, но и освоить некоторые навыки работы со специальными возможностями смартфона. В дальнейшем, фото рецепты, созданные обучающимися, собираются в личную кулинарную книгу, к которой можно обратиться в любой момент, вспомнить и повторить свой кулинарный опыт. Запечатленные на фотографиях действия и вовлеченность обучающихся являются формой поддержки и социокультурной реабилитацией.

Наполняемость группы: 6-12 человек.

Адресат программы: обучающиеся 14-17 лет, с ментальными нарушениями.

Объем программы – 70 час.

Срок освоения программы – 1 год.

Форма обучения – очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

Язык обучения: русский.

Режим занятий: количество часов в неделю – 2 часа; продолжительность одного учебного занятия – 40 минут.

Форма проведения занятий: групповые, в разновозрастных группах.

Цель:

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.

Задачи:

Обучающие

- Формирование навыков личной гигиены при работе на кухне.
 - Расширение представлений о кухонном оборудовании и электроприборах, правилах безопасного пользования.
 - Развитие представлений о способах хранения и переработки продуктов.
 - Формирование умения готовить простые закуски (бутерброды, салаты из овощей, фруктов) и напитки (чай, какао, компот).

- Формирование умения приготовления кулинарных блюд из простых продуктов, требующих тепловую обработку (суп, кашу, яйца).
- Формирование элементарных умений работать с тестом (делать блины, несложную выпечку из готового слоеного теста), приготавливать простые десерты в микроволновке.
- Формирование умения составлять список, совершать по нему покупки в магазине.
- Расширение представления об элементарных товарно-денежных отношениях (товар, стоимость товара, его количество, способ оплаты)
- Формирование умения подготовки, раскладки и фотографирования еды на встроенную камеру мобильного телефона.
- Расширение представлений о профессии повара.

Воспитательные

- Воспитание культуры общения, делового этикета, умения обратиться с просьбой к взрослым в незнакомом окружении (магазин, библиотека).
- Воспитание готовности к взаимодействию в коллективе.
 - Формирование самооценки в деятельности, используя для этой цели эталонные образцы.
- *Развивающие (включают коррекционные)*
 - Формирование компетенции личной безопасности (обращение за помощью к взрослым, уклонение от опасности, ликвидации последствий внештатной ситуации).
 - Обучение предварительному проговариванию этапов работы (начиная с конкретного действия, продолжая более развернутым планированием), уделяя особое внимание соответствию планируемого и выполненного.
 - Формирование и закрепление навыков продуктивного взаимодействия со сверстниками.

Планируемые результаты обучения

Минимальный уровень:

- 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;

Достаточный уровень:

- 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.

В соответствии с требованиями Стандарта для обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) оценке подлежат личностные и предметные 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.

Оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Усвоенные обучающимися даже незначительные по объему и элементарные по содержанию знания и умения должны выполнять коррекционно-развивающую функцию, поскольку они играют определенную роль в становлении личности ученика и овладении им социальным опытом.

Для преодоления формального подхода в оценивании предметных результатов освоения программы обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) необходимо, чтобы балльная оценка свидетельствовала о качестве усвоенных знаний.

В связи с этим основными критериями оценки планируемых результатов являются следующие:

- соответствие / несоответствие науке и практике;
- полнота и надежность усвоения;
- самостоятельность применения усвоенных знаний.

Содержание программы

Введение.

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». Технология приготовления: «Борщи». Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления: «Суп гречневый». Технология приготовления: «Суп с макаронами».

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

Технология приготовления: «Суп молочный с макаронными изделиями».

Холодные супы. Технология приготовления окрошки. Технология приготовления свекольника.

Блюда из круп и макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша пшенная рассыпчатая с сухофруктами. Технология приготовления и отпуск блюда. Каша гречневая рассыпчатая с мясом. 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. Макароны изделия отварные с маслом. Технология приготовления и отпуск блюда «Макароны «по-флотски»».

Напитки.

Технология приготовления и отпуск блюд. Приготовление чая, компотов, киселей, молочных коктейлей.

Самостоятельная работа. Составление рецепта. Итоговое занятие.

Календарный учебный график

№	Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания	Количество часов в неделю	Количество во учебных недель	Количество во учебных дней	Количество во учебных часов	Режим занятий	Нерабочие праздничные дни	Сроки проведения промежуточной аттестации
1.	Группа 1, стартовый	02.09.2024	26.05.2025	2ч.	36	72	72	По 40 мин. 2 раза в неделю	04.11, 01.01,07.01, 24.02, 10.03, 01-04.05,09.05	Декабрь май
2.	Группа 2, стартовый	02.09.2024	26.05.2025	2 ч	36	72	72	По 40 мин. 2 раза в неделю	04.11, 01.01,07.01, 24.02, 10.03, 01-04.05,09.05	Декабрь май

Учебно–тематическое планирование

№ п/п	Разделы (темы)	Кол-во часов	Практические работы
1	Введение	6	
2	Механическая кулинарная обработка сырья.	13	Нарезка овощей (картофеля, моркови, свёкла, капусты, лука, кабачков.)
3	Тепловая кулинарная обработка продуктов	7	Приготовление картофельного пюре, тушёной капусты с овощами.
4	Первые блюда	18	Технология приготовления: «Суп картофельный». «Щи из свежей капусты» «Борщи». «Суп гречневый». «Суп с макаронными изделиями». «Суп гороховый». «Суп-лапша домашняя», «Суп молочный с макаронными изделиями». Технология приготовления окрошки. Технология приготовления свекольника.
5	Блюда из круп и макаронных изделий.	17	Технология приготовления. Каша пшенная рассыпчатая с сухофруктами, каша гречневая рассыпчатая с мясом, каша манная жидкая, каша рисовая молочная, макаронные изделия отварные с маслом, макароны «по-флотски».
6	Напитки.	6	Технология приготовления. Заваривание чая, приготовление компотов, киселей, молочных коктейлей.
7	Самостоятельная работа по темам курса. Итоговое занятие.	3	Составление рецепта.
ИТОГО		70 ч	

Основные методы обучения:

Наглядные:

- наблюдение, позволяющее обучающимся следить за развитием реальных событий, действий, явлений (показ педагогом способов и приемов приготовления определенных блюд; действия покупателей, консультантов, кассиров в магазине; изменения цвета, консистенции продуктов при смешивании, дроблении, тепловой обработке и т. д);

- иллюстративные: различного рода иллюстрации в кулинарных книгах, фотографии готовых блюд, последовательности приготовления, схемы, визуальные подсказки;

- демонстрационные - демонстрация видеосюжета и мультфильма о поведении героев в чрезвычайной ситуации пожарной тревоги и аварийной ситуации на дороге, видеоурока шеф-повара и т.д.

Практические: тренировочные упражнения, помогающие овладеть навыком пользования кулинарными приспособлениями и инструментами (ножом, венчиком, скалкой и др.) При необходимости, в начале упражнений используется прием «рука в руке», для создания алгоритма движения. Все упражнения комментируются педагогом и периодически повторяются.

Словесные: рассказ, объяснение, беседа (в том числе с элементами эвристической). Вопросы ставятся перед всей группой обучающихся. В случае отсутствия ответа вопросы упрощаются, формулировка может содержать скрытый ответ. Правильные ответы одобряются, неправильные – аргументируются и комментируются.

Игровые: дидактические игры с визуальной опорой, игры-аппликации, имитационные игры.

Промежуточная аттестация:

Промежуточная аттестация проводится с целью выявления уровня освоения части программы, сформированности специальных знаний, умений, навыков по итогам полугодия. Промежуточная аттестация проводится в форме самостоятельной практической работы. Перед аттестацией проводится мотивационная беседа, способствующая психологическому настрою на работу. Детям предлагается самостоятельно устроить праздничное чаепитие и приготовить к нему все, чему они научились. В свободном доступе находятся разного рода визуальные подсказки (конструкторы блюд, фоторецепты, схемы). Педагог оказывает организующую помощь в распределении времени на приготовление, отслеживает действия обучающихся с умственной отсталостью, для оценки понимания ими инструкции и, при необходимости, ее уточнения. Результаты аттестации фиксируются в оценочном листе. Обязательное условие промежуточной аттестации – исключение ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию обучающегося (негативных реакций со стороны педагога и детей).

Текущий контроль проводится с целью установления фактического уровня теоретических знаний по темам (разделам) дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы, практических умений и навыков. Текущий контроль осуществляется в форме устного опроса, педагогического наблюдения, готовой работы обучающихся.

Итоговый контроль проводится с целью выявления соответствия уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы прогнозируемым образовательным результатам.

Аттестация по программе «Кулинарная мастерская» проводится в форме выставки сделанных обучающимися кулинарных книг, в которых собраны фоторецепты по всем темам программы.

Механизм оценки предполагает определение результативности обучения, соответствие прописанных в дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе цели и задач прогнозируемым результатам.

Основной метод отслеживания результативности – педагогическое наблюдение.

Результаты представлены в форме условных единиц.

3 балла – освоил полностью (самостоятельно и хорошо выполняет задания)

Достаточный уровень

2 балла – освоил в неполном объеме (выполняет задания с небольшой подсказкой/помощью педагога – средний уровень)

1 балл – освоил слабо (выполняет задания с помощью педагога – низкий уровень).

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность обучающихся с умственной отсталостью на основе адаптированной дополнительной общеразвивающей программы «кулинарная мастерская» осуществляется педагогом дополнительного образования. Возможно привлечение специалистов в области коррекционной педагогики, психолога, оказывающего обучающимся необходимую психологическую и техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Материально-техническое обеспечение

Программа реализуется в здании, соответствующему СанПиН, обеспеченному световой и звуковой индикацией тревожных кнопок (пожарной, эвакуационной, указателем на запасной выход); наглядными правилами безопасного поведения на стендах; символами, предупреждающими об опасности, светозвуковым сигналом для быстрого привлечения внимания обучающихся в чрезвычайных ситуациях.

Занятия проводятся в специально оборудованном помещении

«тренировочной» квартиры (кабинета социально-бытовой ориентировки) с оборудованной кухней – столовой в которой имеются стол, стулья, холодильник, мойка, плита, духовой шкаф, микроволновая печь, электрочайник, тостер, миксер, ручной кухонный инструмент, посуда для приготовления еды. Рядом расположен, туалет с раковиной для мытья рук.

При реализации программы используются технические средства обучения: компьютер, цветной принтер, смартфоны со встроенной цифровой камерой,

штативы-держатели для смартфонов, bluetooth, пульт.

Обеспечено устойчивое Интернет-соединение.

Информационное обеспечение:

В работе используются:

- простые пошаговые схемы изготовления кулинарных блюд;
- алгоритмические предписания выполнения действий при работе с бытовой техникой, правил поведения в общественных местах (визуальные подсказки);
- таблицы, памятки по технике безопасности и действий в случае чрезвычайной ситуации;
- иллюстрированные кулинарные книги.
- интернет-ресурсы.

Рабочая программа воспитания

Цель: создание условий для формирования социально-активной, творческой, нравственно и физически здоровой личности, способной на сознательный выбор жизненной позиции, а также к духовному и физическому самосовершенствованию, саморазвитию в социуме.

Формы: беседа, выставка, мероприятие.

Формы организации деятельности обучающихся:

- фронтальная (фронтальная работа предусматривает подачу программного материала всей группе учеников).
- индивидуальная (индивидуальная форма предполагает самостоятельную работу обучающихся с учётом их возможностей и способностей)
- групповая (в ходе групповой работы обучающимся предоставляется возможность самостоятельно построить свою деятельность на основе принципа взаимозаменяемости, ощутить помощь со стороны друг друга, учесть возможности каждого на конкретном этапе деятельности).

Методы обучения, в основе которых лежит способ организации занятия:

Наглядные: качественный показ педагогом действий, приёмов, способов работы

Практические тренировочные упражнения, закрепление материала.

Планируемые результаты: знание моральных норм и сформированность морально-этических суждений; способность к оценке своих поступков и действий других людей с точки зрения соблюдения/нарушения моральной нормы.

Развито чувство коллективизма, потребности и готовности к эстетической творческой деятельности; эстетического вкуса, высоких нравственных качеств.

Календарный план воспитательной работы

Перечень основных государственных и народных праздников, памятных дат в календарном плане воспитательной работы школы дополняется и актуализируется ежегодно в соответствии с памятными датами, юбилеями общероссийского, регионального, местного значения, памятными датами организации, документами

Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, перечнями рекомендуемых воспитательных событий Министерства просвещения Российской Федерации, методическими рекомендациями исполнительных органов власти в сфере образования.

Календарный план воспитательной работы ОКОУ «Курская школа» на 2024-2025 учебный год

№	Дела, события, мероприятия	Классы	Ориентировочные сроки проведения	Ответственные
1.	4. Основные школьные дела			
2.	Подъем Флага РФ и исполнение Гимна РФ	1-12	Каждый понедельник	Педагог доп. образования
3.	Дни антикоррупционной грамотности	1-12	1 раз в четверть	Педагог доп. образования
4.	Недели предметов методических объединений школы	1-12	В течение года по плану МО	Педагог доп. образования
5.	Смотр-конкурс «Учебнику – долгую жизнь»	1-12	Сентябрь, декабрь, март, май	Педагог доп. образования
6.	Международный день школьных библиотек: - выставка книг «Интересное вокруг нас», - мастер-класс по ремонту учебников	1-12 ГПД	25.10	Педагог доп. образования
7.	День правовой помощи детям	5-12	15.11	Педагог доп. образования
8.	Неделя профилактики правонарушений несовершеннолетних.	1-12	13-17.11	Педагог доп. образования
9.	Декада, посвященная Всемирному дню инвалидов и Всемирному Дню борьбы со СПИДом: классные часы.	5-12	27.11-01.12	Педагог доп. образования

10.	Дни финансовой грамотности	1-12	1 раз в четверть	Педагог доп. образования
11.	День Конституции Российской Федерации	1-12	12.12	Педагог доп. образования
12.	Тематическая неделя «Новогодний переполох»: <ul style="list-style-type: none"> - Конкурс «Новогодняя мозаика» на Лучшее новогоднее оформление класса; - Выставка плакатов, рисунков, поделок «Новогодняя – сказка»; - Конкурс елочных игрушек; - Праздничные игровые мероприятия; - Подготовка творческих новогодних подарков. - Новогодние огоньки 	1-12	25-29.12	Педагог доп. образования
13.	День защитника Отечества: <ul style="list-style-type: none"> - Праздничный концерт. «Защитникам посвящается!». - Уроки мужества. - Поздравление военнослужащих. - Организация поздравление мальчиков. 	1-12	19-21.02	Педагог доп. образования
14.	Мероприятия, посвященные Международному Дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом: <ul style="list-style-type: none"> - информационный стенд «1 марта - Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом»; - беседа «Все в твоих 	1-12	01.03	Педагог доп. образования

	руках» - беседа «Вредные привычки»			
15.	Международный женский день: - Праздничный концерт «С праздником мимозы!» - Организация отдыха	1-12	07.03	Педагог доп. образования
16.	Праздник Масленица. Общешкольный праздник	1-12		Педагог доп. образования
17.	День здоровья. Общешкольное мероприятие.	1-12	07.04	Педагог доп. образования
18.	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	1-12	11.04	Педагог доп. образования
19.	Всемирный день Земли: - Экологический десант; - Познавательные игры.	1-12	22.04	Педагог доп. образования
20.	Проект «Наше творчество во славу Победы» (совместно со студентами Политехнического колледжа»	4-8	Апрель	Педагог доп. образования
21.	Торжественное мероприятие «Память», посвященное Победе советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов	1-12	05-08.05	Педагог доп. образования
22.	Линейка, посвященная окончанию учебного года. Подведение итогов конкурсов: «Лучший класс года», «Самая творческая ГПД года» за год.	1-12	22.05	Педагог доп. образования

23.	Праздник «Последний звонок».	9,12	23 .05	Педагог доп. образования
-----	------------------------------	------	-----------	--------------------------

Календарно – тематическое планирование

№ п/п	Раздел. Тема.	Кол-во часов	Дата
	Введение	6ч	
1.	Введение.	2	
2.	Организация рабочего места. Основные помещения.	2	
3.	Личная гигиена.	2	
	Механическая кулинарная обработка сырья.	13ч	
4.	Особенности обработки клубнеплодов. Кулинарное использование. Нарезка картофеля, Практическая работа	2	
5.	Особенности обработки клубнеплодов. Нарезка картофеля. Нарезка свёклы, моркови. Практическая работа.	2	
6.	Особенности обработки капустных. Кулинарное использование. Нарезка капусты. Практическая работа.	3	
7.	Особенности обработки луковых. Кулинарное использование. Нарезка лука. Практическая работа.	3	
8.	Особенности обработки тыквенных. Кулинарное использование. Нарезка кабачков, баклажанов, огурцов Практическая работа.	3	
	Тепловая кулинарная обработка продуктов	7ч	
9	Основные виды тепловой кулинарной обработки.	1	
10.	Приготовление картофельного пюре. Практическая работа.	2	
11.	Приготовление жареного картофеля. Практическая работа.	2	
12	Приготовление тушёной капусты. Практическая работа.	2	
	Первые блюда	18ч	
13.	Классификация первых блюд. Виды бульонов. Правила варки.	2	
14.	Картофельные супы. Технология приготовления: «Суп картофельный». Практическая работа.	2	
15.	Заправочные супы. Технология приготовления: «Щи из свежей капусты». Практическая работа.	2	
16.	Технология приготовления: «Борщ с капустой и картофелем». Практическая работа.	2	
17.	Технология приготовления: «Суп гречневый». Практическая работа.	2	
18.	Технология приготовления: «Суп с макаронными изделиями». Практическая работа.	2	
19.	Технология приготовления: «Суп гороховый». Практическая работа.	2	
20.	Технология приготовления: «Суп-лапша домашняя». Практическая работа.	2	
21.	Технология приготовления: «Суп молочный с макаронными изделиями». Практическая работа.	2	

	Блюда из круп и макаронных изделий.	17ч	
22.	Виды круп и макаронных изделий.	1	
23.	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша пшенная рассыпчатая с сухофруктами. Практическая работа.	2	
24.	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша гречневая рассыпчатая с мясом. Практическая работа.	2	
25.	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша манная жидкая. Практическая работа.	2	
26.	Технология приготовления и отпуск блюда. Каша рисовая молочная. Практическая работа.	2	
27.	Технология приготовления и отпуск блюда. «Каша с сухофруктами». Практическая работа.	2	
28.	Технология приготовления и отпуск блюда. Макароны изделия отварные с маслом. Практическая работа.	2	
29.	Технология приготовления и отпуск блюда. «Макароны «по-флотски»». Практическая работа.	2	
30.	Повторение темы: «Блюда из круп и макаронных изделий».	2	
	Напитки.	6ч	
31.	Технология приготовления и отпуск блюда. Заваривание травяного чая.	1	
32.	Технология приготовления и отпуск блюда. Приготовление какао.	1	
33.	Технология приготовления и отпуск блюда. Приготовление компота из сухофруктов.	1	
34.	Технология приготовления и отпуск блюда. Приготовление компота из свежих яблок.	1	
35.	Технология приготовления и отпуск блюда. Приготовление киселя из замороженных ягод.	1	
36.	Технология приготовления и отпуск блюда. Приготовление молочного коктейля.	1	
37.	Самостоятельная работа по темам курса. Составление рецепта.	2	
38.	Итоговое занятие.	1	
ИТОГО		70 ч	

Литература:

Дидактические игры (Я повар)

Игры – аппликации (Я повар)

Плакаты Требования к одежде повара

Кулинарные книги

Материалы Яндекс диска https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQRg

с иллюстративными материалами, которые можно просматривать непосредственно на занятии на мониторе компьютера или распечатать и использовать как дидактический материал.

Учебно-методическое обеспечение

1. ФГОС образования обучающихся с интеллектуальными нарушениями.
2. Воронкова В.В. «Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида» Пособие для учителя / В.В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2006. /
3. «Исследование познавательных процессов детей-олигофренов:» Сб. науч. тр. / Под ред. В.Г. Петровой. М.: Педагогика, 2010/
4. Т. А. Девяткова, Л. Л. Кочетова, А. Г. Петрикова, Н. М. Платонова, А. М. Щербакова «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида.» /М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2006. /
5. В.П. Субчева «Социально-бытовая ориентировка» 5-9 класс. / М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2015. /
6. З. Н. Миронюк, Н.А. Ивершина «Социально-бытовая ориентировка» Рабочая тетрадь 5-9 класс, /М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2015. /
7. С. А. Львова «Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида» Пособие для учителя 5-9 классы. / М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2006. /
8. Е. Ю. Смирнова, Н. В. Панова «Уроки социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) школе. Пособие для учителя. / М.: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2008. /
9. Н.И. Ковалев, Л.К. Сальникова «Технология приготовления пищи».
10. В.И. Ермакова «Основы кулинарии».
11. Видеофильмы, презентации по темам.

Оценочные материалы

Фамилия, имя обучающегося, возраст

/

Дата промежуточной/итоговой диагностики

Критерии развития социально-бытовых навыков, необходимых для формирования кулинарных умений.		Оценка в баллах	
		Промежуточная диагностика	Итоговая диагностика
Содержание программы	Результаты		
Овладение навыками личной гигиены при работе на кухне.	Моет и вытирает руки		
	Убирает волосы под головной убор.		
	Закатывает рукава одежды.		
	Обувает специальную закрытую обувь без каблука		
Овладение навыками уборки рабочего места.	Убирает со стола посуду		
	Соблюдает последовательность уборки (собирает крошки, протирает поверхность влажной, затем сухой салфеткой.		
	Моет посуду (использует средства для мытья посуды, ополаскивает её, ставит чистую в сушилку)		
	Подметает пол щёткой, сметает мусор на совок, высыпает мусор в ведро.		
	Доводит начатое дело до конца		
Овладение навыками пользования кухонным электрооборудованием	Пользуется электрочайником		
	Пользуется тостером		

и инвентарем

Пользуется сэндвичницей		
Пользуется электроблинницей		
Пользуется электроплитой		
Пользуется духовкой		
Пользуется миксером		
Пользуется сковородой		
Пользуется мерной посудой		
Пользуется скалкой, картофелемялкой,		

	венчиком, ножом.		
	Пользуется столовой и чайной посудой.		
	Знает и выполняет правила техники безопасности		
Овладение навыками приготовления пищи	Сортирует овощи и фрукты		
	Моет овощи и фрукты		
	Чистит овощи		
	Пользуется рецептами		
	Делает бутерброды		
	Делает салаты из свежих овощей и фруктов		
	Отваривает макароны		
	Готовит кашу		
	Делает пиццу из готового теста.		
	Делает простой десерт в микроволновке.		
	Заваривает чай, какао		
	Готовит первое блюдо		
	Критерии развития информационно – коммуникативных навыков		Промежуточная диагностика
Овладение навыками работы со встроенной камерой.	Умеет включать и настраивать камеру мобильного телефона		
	Умеет устанавливать телефон на штатив		
	Готовит реквизиты к съемке.		
	Знает алгоритм создания фоторецепта		
	Знает основные приемы редактирования (улучшения) фотографий на мобильном телефоне		
	Умеет находить нужный ракурс.		
	Правильно использует источник света при съемке.		
	Имеет представление о стилях съемки еды.		
	Может собрать свои снимки в фотокнигу.		