

ПРОЕКТ



**Администрация Невского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №691 с углубленным изучением иностранных
языков Невского района Санкт-Петербурга «Невская школа»
193318, Санкт-Петербург, Союзный пр., д. 5, к. 2, стр. 1**

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № _____

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербург

Приказ _____ № _____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета обучающихся ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № _____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета родителей
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № _____

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ АДАптиРОВАННАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Поваренок»

Срок освоения программы 1 год

Возраст учащихся 10-15 лет

Объём программы: 72 часа

Разработчик:

Торбина Клавдия Геннадьевна,
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург

2023 год

Пояснительная записка

Дополнительная адаптированная общеразвивающая программа для детей с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и детей-инвалидов «Поваренок» разработана в рамках реализации Национального проекта «Образование», Федерального проекта «Успех каждого ребенка», проекта «Школа возможностей», Программы развития системы образования в Невском районе Санкт-Петербурга, Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года, в поддержку чемпионата профессионального мастерства среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс».

Программа разработана на основе (в соответствии с требованиями) следующих нормативно-правовых актов и локальных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации по вопросам воспитания»
- Приказа Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 31.03.2022г. № 678-р);
- Распоряжения Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 25.08.2022 № 1672-р «Об утверждении критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга».

Дополнительная адаптированная общеразвивающая программа для детей с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) и детей-инвалидов «Поваренок» имеет **социально-педагогическую направленность**.

Адресат программы – дети в возрасте 10-15 лет. В объединении могут заниматься и мальчики, и девочки.

Актуальность программы связана с социальным запросом общества на обеспечение реализации прав детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ и детей-инвалидов) на участие в программах дополнительного образования и ориентирована на создание равных возможностей для людей с ОВЗ.

Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ кулинарии, здорового образа

жизни и рационального питания будет способствовать формированию у детей с ОВЗ определённых умений и навыков, необходимых во взрослой, самостоятельной жизни.

Адаптированная программа «Поваренок» 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.

Отличительная особенность:

Отдельные темы содержания программы формируют такие важные социально-бытовые навыки как формирование списка продуктов, изучение названий отделов в магазинах, правила взвешивания продуктов и умение оплачивать товар наличными деньгами или картой (в том числе совершать покупки в интернет-супермаркетах). Это способствует формированию навыков потребительского поведения и усвоению знаний об экономических понятиях, характеризующих некоторые аспекты потребления: предмет покупки, место покупки, назначение покупки.

Поиск в интернете «правильных» источников - фоторецептов с пошаговым алгоритмом приготовления блюд, которые несут информацию, какие продукты и оборудование будут использованы.

Частое повторение одних и тех же действий помогает усвоить, закрепить и далее генерализировать кулинарные навыки детей с ОВЗ. А приготовление «сложных» блюд своими руками помогает преодолеть ограничения пищевого рациона и избирательность в еде у детей с проблемами в пищевом поведении.

Уровень освоения программы

Объем и срок освоения программы

Уровень освоения программы	Показатели		Требования к результативности освоения программы
	Срок реализации	Объем программы (в год)	
Общекультурный	1 год	72 часа	- Освоение прогнозируемых результатов;

Цель программы:

- формировать и развивать творческие способности обучающихся в кулинарии;
- развитие социально-бытовых навыков
- прививать трудовые навыки, навыки самообслуживания;
- развивать эстетический вкус обучающихся;
- формировать культуру общения;
- формирование культуры здорового питания обучающихся.

Реализация данной цели предполагает решение следующих задач:**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 и напитки
- Формирование умения приготовления кулинарных блюд из простых продуктов, требующих тепловую обработку
- 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);
- Расширение представлений о профессии повара

Развивающие:

- 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.

Воспитательные:

- Воспитание культуры общения, делового этикета, умения обратиться с просьбой к взрослым в незнакомом окружении (магазин).

- Воспитание готовности к взаимодействию в коллективе.
- Формирование самооценки в деятельности, используя для этой цели эталонные образцы.

Для успешной реализации цели и задач программы очень важным является создание доброжелательной, теплой атмосферы на занятиях, поддержание постоянного интереса учащихся к кулинарному мастерству.

Планируемые результаты обучения

Метапредметные результаты:

- будет сформирована готовность к самостоятельному планированию, умение рассказать об этапах планируемой деятельности
- будут сформированы практико-деятельные умения в области кулинарии;
- будет сформирована готовность к осуществлению совместной деятельности и развиты коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе (сотрудничество с педагогами и сверстниками).

Предметные результаты:

- будет знать правила личной гигиены при приготовлении пищи: правильно мыть руки, надевать специальную одежду, убирать волосы.
- будет уметь пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.
- будет иметь представление о правильной и полезной пище, правилах хранения, переработки и способах приготовления разных продуктов.
- освоит правила приготовления простых закусок.
- будет уметь готовить элементарные блюда, требующие тепловую обработку.
- будет уметь делать несложную выпечку и десерты.
- будет уметь планировать и составлять список необходимых покупок, делать закупку в магазине, иметь представления об элементарных товарно-денежных отношениях (стоимость товара, его количество, способы оплаты)
- будет иметь элементарное представление о профессиональной деятельности повара.

Личностные результаты:

- будет соблюдать правила и нормы культуры поведения и общения общественных местах (супермаркеты, магазины).
- будет воспитано уважение к нормам коллективной жизни.
- будет сохранять позитивное эмоциональное состояние в ходе занятия.
- будет адекватно оценить результаты своей деятельности.

Организационно-педагогические условия реализации программы

Язык реализации программы – русский.

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса

Адаптированная программа «Поваренок» рассчитана на 1 год обучения по принципу модульного преподнесения материала.

Условия набора в коллектив

Приём учащихся на занятия по адаптированной программе «Поваренок» осуществляется вне зависимости от нозологии. В объединение принимаются все желающие учащиеся на основании заявления от родителей, не имеющие медицинских противопоказаний.

Условия формирования групп

Списочный состав групп может быть разновозрастным и формируется с учетом особенностей реализации программы.

Количество учащихся в группе

По норме наполняемости не более 6 человек, что позволяет индивидуализировать обучение, исключить травматизм при обучении и использовании сложной бытовой техники, электроприборов, ножей.

Формы организации занятий – групповые, аудиторные.

Формы проведения занятий

Основная форма обучения – учебное занятие. Дополнительными формами занятий являются:

- занятие-игра;
- мастер-класс,
- творческая мастерская,

Формы организации деятельности учащихся на занятии

- фронтальная (аудиторное занятие): работа педагога со всеми учащимися одновременно (беседа, показ, объяснение и т.п.);

- групповая: организация работы (совместные действия, общение, взаимопомощь) в малых группах, в т.ч. в парах, для выполнения определенных задач; задание выполняется таким образом, чтобы был виден вклад каждого учащегося (группы могут выполнять одинаковые или разные задания, состав группы может меняться в зависимости от цели деятельности);

- работа в подгруппах: одна из подгрупп на аудиторном занятии осваивает новый учебный материал, другая подгруппа занимается практической деятельностью.

Для реализации программы в полном объеме необходимо:

1. Методическое обеспечение учебного процесса:

- литература по данному направлению деятельности;
- наглядные пособия;
- методические разработки;
- раздаточный материал;
- технологические карты.

2. Материально-техническое оснащение:

- помещение для занятий/, соответствующее Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПин, оборудованное системами хозяйственного питьевого, горячего водоснабжения, канализацией.
- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, СВЧ-печь, тостер, электровафельница, электрочайник; набор столовой мебели: (кухонные столы), шкафы для посуды; разделочные доски, сушилки для тарелок, посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, чайники заварные, ножи, столовый сервиз, косынки, фартуки, моющие средства.

3. Кадровое обеспечение программы:

- педагог дополнительного образования соответствующей квалификации.
- так же возможно привлечение ассистента (помощника) оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, при проведении групповых и индивидуальных занятий, или тьютора, если освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ невозможно или затруднено без индивидуального сопровождения.

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы контроля
		Теория	Практика	Всего	
1	Введение: Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при чрезвычайной ситуации. Имитационные игры	1	1	2	Педагогическое наблюдение
2	Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.	3	5	8	
2.1	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	1	1	2	Устный опрос
2.2	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	1	2	3	Тест-игра
2.3	Кулинарные книги. Кулинарные рецепты. Поиск кулинарных рецептов в сети интернет	1	2	3	Педагогическое наблюдение
3	Бутерброды	3	5	8	
3.1	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	1	1	2	Готовая работа
3.2	Список покупок. Правила похода в магазин. Правила выбора и оплаты.	1	1	2	Педагогическое наблюдение
3.3	Способы приготовления (тостер, сэндвичница, микроволновка) и подачи бутербродов на стол	1	1	2	Готовая работа
3.4	Праздничные бутерброды (канапе) и сладкие бутерброды	0	2	2	Готовая работа
4	Салаты	3	5	8	
4.1	Виды салатов. Конструктор салатов.	1	1	2	Готовая работа
4.2	Список покупок. В магазине. Правила взвешивания и оплаты.	1	1	2	Педагогическое наблюдение
4.3	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов	1	1	2	Готовая работа
4.4	Приготовление фруктового салата на выбор	0	2	2	Готовая работа
5	Гарниры	5	5	10	

5.1	Список покупок. В магазине. Маркировка нужных отделов (полок)	1	1	2	Педагогическое наблюдение
5.2	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши. Самый простой завтрак.	1	1	2	Устный опрос
5.3	Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи	1	1	2	Готовая работа
5.4	Любимые гарниры. Картофель. Фри. Пюре. По – деревенски. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф.	1	1	2	Готовая работа
5.5	Простейшие соусы для макаронных изделий и картофеля.	1	1	2	Готовая работа
6	Рождественские встречи (праздничное чаепитие).	2	4	6	
6.1	Правила создания праздничного настроения (занятие в библиотеке)	1	1	2	Педагогическое наблюдение
6.2	Украшение праздничного стола	1	1	2	Готовая работа
6.3	Диагностическое занятие. Праздничные бутерброды и салаты	0	2	2	Самостоятельная работа
7	Выпечка. Десерты.	4	8	12	
7.1	Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочных упражнений.	1	1	2	Педагогическое наблюдение
7.2	Пицца	1	1	2	Готовая работа
7.3	Блинное тесто. Способы приготовления. Блины. Вафли. (Электроплита. Электровафельница)	1	1	2	Готовая работа
7.4	Слоеное тесто. Слоёнки с яблоком	1	1	2	Готовая работа
7.5	Песочное печенье. Украшение глазурью	1	1	2	Готовая работа

7.6	Фруктовые десерты в микроволновке.	1	1	2	Готовая работа
8	Блюда из яиц	1	1	2	
8.1	Солнышки в окошке. Омлет	1	1	2	Готовая работа
9	Напитки	2	4	6	
9.1	Горячие напитки. Чай, кофе, какао. Кисель. Конструктор напитков. Сервировка чайного стола.	1	1	2	Устный опрос
9.2	Холодные напитки. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков. Напиток по выбору.	1	1	2	Готовая работа
9.3	Молочные коктейли.	0	2	2	Готовая работа
10.	Супы	4	4	8	.
10.1	Супы холодные и горячие. Заправка для супа.	1	1	2	Устный опрос
10.2	Список покупок. В магазине. Набор продуктов из разных отделов.	1	1	2	Педагогическое наблюдение
10.3	Приготовление быстрого куриного супа	1	1	2	Готовая работа
10.4	Приготовление холодного супа «холодный борщ или окрошка».	1	1	2	Готовая работа
11.	Итоговое занятие	1	1	2	
	Итого часов	31	41	72	



Администрация Невского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №691 с углубленным изучением иностранных
языков Невского района Санкт-Петербурга «Невская школа»
193318, Санкт-Петербург, Союзный пр., д. 5, к. 2, стр. 1

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербург

Приказ _____ № _____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета обучающихся ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета родителей
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
АДАптиРОВАННОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Поваренок»

Разработчик:
Торбина Клавдия Геннадьевна,
педагог дополнительного образования

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	10.09. 2023	В соответствии с реализацией объёма программы	36	36	72	2 раза в неделю по 1 часу (45 минут)



Администрация Невского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №691 с углубленным изучением иностранных
языков Невского района Санкт-Петербурга «Невская школа»
193318, Санкт-Петербург, Союзный пр., д. 5, к. 2, стр. 1

ПРИНЯТА

Решением Педагогического совета
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербург

Приказ _____ № _____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета обучающихся ГБОУ школы № 691
«Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

СОГЛАСОВАНА

с учетом мнения Совета родителей
ГБОУ школы № 691 «Невская школа»
Невского района Санкт-Петербурга
Протокол от _____ № ____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ АДАПТИРОВАННОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«Поваренок»

Разработчик:

Торбина Клавдия Геннадьевна,
педагог дополнительного образования

Санкт-Петербург
2023 год

Содержание образовательной программы.

Раздел (тема):	Содержание:
<p>Тема 1. Введение. Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при ЧС. Имитационные игры</p>	<p>Теория: Знакомство. Обзорная экскурсия по зданию и учебному кабинету. Правила посещения занятий. Осмотр путей эвакуации и пояснения о действиях в случае чрезвычайных ситуаций. Соотнесение плана эвакуации с реальными путями эвакуации (лестницы, коридоры, двери), словесная инструкция «идем направо», «прямо», «вниз». Демонстрация действий при оповещении о ЧС. Имитация звуковой сирены (учебный вариант с более тихим звуком). Просмотр видео-инструкции «Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.</p> <p>Практика: Тренировочный выход из кабинета/здания по сигналу звуковой сирены («Пожарная тревога»). Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях. Безопасная дорога. Просмотр и обсуждение мультфильма «Смешарики. Пешеходные правила».</p> <p>Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения в общественном здании и по пути в школу.</p>
2 Раздел. «Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности».	
<p>Тема 2.1 «Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды»</p>	<p>Теория: Кулинария. Кулинар. Кухонное оборудование и инвентарь. Электроприборы на кухне: чайник, тостер, сэндвичница, электровафельница, миксер. Приспособления для кулинара: овощечистка, яблокорезка, венчик, картофелемялка, терка для сыра. Требования к личной гигиене и к одежде (волосы убраны под косынку, колпак или одноразовую шапочку, чистая форма/фартук, рукава закатаны, украшения сняты, специальные рабочие штаны, специальная закрытая обувь без каблука).</p> <p>Практика: Упражнение на умение правильного ношения спецодежды повара (специального головного убора, фартука)</p> <p>Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений</p>

	<p>тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем, тренировочные упражнения с тостером, яблокорезкой, теркой.</p> <p>Текущий контроль: Устный опрос с опорой на плакат «Проверь себя: Правильно ли ты одет?» Обучающийся демонстрирует приемы правильного надевания головного убора, фартука, объясняет правила пользования тостером.</p>
<p>Тема 2.2 «Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка Устройство. Правила хранения различных продуктов. Техника безопасности»</p>	<p>Теория: История холодильника. Просмотр мультфильма «Фиксики. Холодильник». Правила эксплуатации холодильника. Зоны хранения разных продуктов. Лайфхаки хранения. Кухонное оборудование, помогающее приготовить и подогреть пищу. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила поведения при возгорании масла на сковороде. Практика: Дидактическая игра «Заполни холодильник»: нахождение на рекламных листовках сетей продуктовых магазинов изображений продуктов, которые хранятся в холодильнике, вырезывание и заполнение изображениями (наклеивание или просто накладывание) схемы холодильника с открытой дверкой. Просмотр и обсуждение мультфильма Фиксики. Микроволновка». Тренировочные включение и выключение приборов, установка режима времени, мощности. Текущий контроль: Тестирование «Разложи продукты по полкам холодильника». Рисуночный тест на соотнесение и соединение линией/стрелкой изображения определенного продукта с определенным местом хранения в холодильнике. Тест-он-лайн Бытовые электроприборы на кухне.</p>
<p>Тема 2.3 Кулинарные книги. Кулинарные рецепты. Поиск кулинарных рецептов в сети интернет</p>	<p>Теория: Алгоритм поиска нужных рецептов в интернете. Рассматривание и обсуждение фотографий еды, рецептов. Поиск удобных и проверенных сайтов с рецептами.</p> <p>Текущий контроль Педагогическое наблюдение за поведением в непривычной ситуации (ролевая игра - магазин). Помощь в организации продуктивного общения.</p>
<p>3 раздел. Бутерброды</p>	
<p>Тема 3.1 «Что такое бутерброд?»</p>	<p>Теория: Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные</p>

	<p>бутерброды. Бутерброд. Сэндвич. Бургер. Как нужно есть разные виды бутербродов.</p> <p>Практика: Конструктор бутерброда. Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты Лепка модели бутерброда из мягкого пластилина. Раскатывание в пласт определенной толщины вырезывание квадратных, круглых форм из пластилина, подходящего цвета, декорирование. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов). Совместное обсуждение «бутербродов».</p> <p>Текущий контроль: Устный опрос: рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом. Поощрение педагогом попыток обосновать выбор ингредиентов.</p>
<p>Тема 3.2 «Список покупок. Создание визуальной опоры для похода в магазин. В магазине. Правила выбора и оплаты»</p>	<p>Теория: Что такое список покупок. Правила составления списка по шаблону.</p> <p>Практика: Создание списка покупок. Использование картинок при отсутствии умения писать/читать. Продуктовый магазин. Безопасный маршрут. Пешеходные правила. Правила поведения в магазине. Определение свежести продукта (дата изготовления и срока хранения). Касса. Оплата наличными и картой. Чек. Выбор продуктов по списку. Правила пользования корзиной или тележкой (не ставить корзину на пол, не кататься на тележке и т.п.). Подсчет стоимости (при умении считать деньги) на калькуляторе. Сверка списка покупок и выбранных продуктов. Наблюдение за оплатой покупок на кассе. Упаковка продуктов в пакет.</p> <p>Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Комментирование обучающимися действий, соотнесение продуктов в корзине со списком покупок, обоснование своего выбора.</p>
<p>Тема 3.3 «Способы</p>	<p>Теория: Правила эксплуатации оборудования, инвентарь и</p>

<p>приготовления (тостер, сэндвичница, микроволновка) и подачи бутербродов на стол»</p>	<p>инструменты, необходимые для приготовления бутербродов (разделочная доска, нож, салфетки, ведро для мусора, щетка-счетка для крошек, совок) Подготовка продуктов к закладке в тостер/сэндвичницу. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление открытых и закрытых бутербродов с наполнителями по выбору. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.) Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, столов.</p> <p>Текущий контроль: Готовая работа. Демонстрация обучающимся алгоритма приготовления простого, закрытого и горячего бутерброда.</p>
<p>Тема 3.4 Праздничные бутерброды (канапе) и сладкие бутерброды</p>	<p>Теория: Особенности сервировки. Правила эксплуатации оборудования, инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов (разделочная доска, нож, формы для вырезания канапе, салфетки, ведро для мусора, щетка-счетка для крошек, совок) Подготовка продуктов.</p> <p>Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление праздничных канапе и сладких бутербродов с наполнителями по выбору. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.) Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, столов.</p> <p>Текущий контроль: Готовая работа. Демонстрация обучающимся алгоритма приготовления канапе.</p>
<p>4 раздел. Салаты</p>	
<p>Тема 4.1 «Какие салаты бывают? Овощной. Фруктовый»</p>	<p>Теория: Салат (блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде). Рыбные, мясные, овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как научиться резать ножом. Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.</p> <p>Практика: Конструктор салатов. Дидактическая игра - аппликация «Я повар. Овощной и фруктовый салат». Подготовка</p>

	<p>к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.</p> <p>Текущий контроль. Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.</p>
<p>Тема 4.2 «Список покупок. В магазине. Правила взвешивания и оплаты»</p>	<p>Теория: Планирование покупок в ближайшем магазине. По возможности, предоставление детям самостоятельного выбора овощей, фруктов и заправок для салата. Овощная полка. Фруктовая полка. Поиск нужных продуктов. Ценник как информация о стоимости за вес/штуку, акционных скидках, номере на весах.</p> <p>Практика: Выбор и упаковка фруктов в пакет, соотнесение выбранных фруктов с номером на весах. Приклеивание чека на пакет. Расчет на кассе. Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Степень самостоятельности выполнения выбора, взвешивания фруктов. Соответствие выбранных фруктов списку покупок.</p>
<p>Тема 4.3 «Правила мытья овощей и фруктов. Овощерезки»</p>	<p>Теория: Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора) Способы приготовления и оформления овощей и фруктов</p> <p>Практика. Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Мытье овощей с замачиванием в содово-солевом растворе. Дегустация разных по структуре и вкусу фруктов и овощей. Приготовление салата. Техника нарезки мягких и более жестких овощей, специальные приспособления. Правила смешивания с наполнителем (растительное масло, сметана). Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей. Текущий контроль. Педагогическое наблюдение. Выполнение правил подготовки овощей к нарезке, взаимоотношения в процессе уборки. Соблюдение техники безопасности.</p>
<p>Тема 4.4 Приготовление</p>	<p>Практика. Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Мытье фруктов с замачиванием в содово-солевом</p>

<p>фруктового салата на выбор</p>	<p>растворе. Дегустация разных по структуре и вкусу фруктов. Приготовление салата. Техника нарезки мягких и более жестких фруктов, специальные приспособления (яблокорезка). Правила смешивания с наполнителем (йогурт, мороженое, растительное масло). Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей. Текущий контроль. Педагогическое наблюдение. Выполнение правил подготовки фруктов к нарезке, взаимоотношения в процессе уборки. Соблюдение техники безопасности.</p>
<p>5 Раздел. Гарниры</p>	
<p>Тема 5.1 «Список покупок. В магазине. Маркировка нужных отделов (полок)»</p>	<p>Теория: Домашнее меню. Завтрак, обед, ужин. Какие продукты выбирать. Практика: Составление списка покупок по собственному меню. Изучение фотографий отделов магазина (местоположение отдельных продуктов), в который предстоит поход. Алгоритм поиска нужных товаров по списку покупок, используя месторасположение определенных товаров в определенных местах. Нахождение нужных продуктов по списку покупок. Использование продуктовой корзины или тележки для переноски продуктов в пределах магазина. Самостоятельная оплата покупок у кассира. Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Выявление степени самостоятельности, умения нахождения нужного продукта в супермаркете.</p>
<p>Тема 5.2 «Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления. Самый простой завтрак»</p>	<p>Теория: Откуда каша пришла. Соотношение воды и крупы. Мерка (стакан) Правильные пропорции. Подготовка крупы к варке. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Измерение сыпучих круп (гречка, рис), воды одинаковой меркой. Соединение ингредиентов в кастрюле (простой вариант-гречка + вода) по схеме. Пошаговая инструкция педагога по мере выполнения действий: Включение варочной панели, регулирование температурного режима. Варка каши. Поддача. Добавление в кашу наполнителя: сахара, меда, ягод). Текущий контроль: Устный опрос по мере выполнения операций: что сначала, что потом?</p>

<p>Тема 5.3 «Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи блюда из макарон.»</p>	<p>Теория: Макаaronные изделия. Сходство, различия, наименования. Вкусовые предпочтения. Правила приготовления. Объем посуды и воды для отваривания макаронных изделий.</p> <p>Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Наполнение кастрюли водой, нагревание на плите до кипения. Отваривание макарон. Дополнение к гарниру по выбору (сыр, сосиски, сахар). Подготовка сыра и сосисок к подаче: сыр, натертый на терке, сосиски отварные.</p> <p>Текущий контроль Готовая работа. Совместный анализ выполнения правил.</p>
<p>Тема 5.4 «Любимые гарниры. Картофель Фри. Пюре. По-деревенски. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф»</p>	<p>Теория: Картофель. Блюда из картофеля. Подготовка картофеля (мытьё, очистка от кожуры с помощью овощечистки) к приготовлению блюда (по выбору: по-деревенски, фри в духовке, пюре). Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Снятие кожуры с картофеля овощечисткой, нарезка брусочками, дольками. Сбрызгивание нарезанного картофеля растительным маслом, добавление специй (соль, паприка, куркума), смешивание ингредиентов в миске, раскладка на решетку духового шкафа (на кулинарный коврик), включение таймера и температурного режима. После отключения таймера – оказание помощи при вынимании из духовки. Вариант «пюре»: наполнение кастрюли с очищенным картофелем водой, размещение на плите (размер конфорки равен диаметру посуды), добавление соли, включение. По мере готовности (способ проверки: кончиком ножа) – оказание помощи при сливе жидкости. Меры предосторожности. Превращение картофеля в пюре с помощью картофелемялки. Добавление масла. Совместная уборка помещения. Текущий контроль: Готовая работа. Объяснение обучающимися последовательности приготовления картофеля по выбранному рецепту</p>
<p>Тема 5.5 Простейшие соусы для макаронных изделий и картофеля. Спагетти</p>	<p>Теория: Сложное блюдо. Что такое соус. Как соус меняет вкус и консистенцию блюда. Особенности подачи.</p> <p>Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Подготовка продуктов для соуса. Пошаговое</p>

«Болоньезе» или паста «Карбонара»	приготовление соуса. Особенности отваривания спагетти. Варианты подачи. Текущий контроль Готовая работа. Совместный анализ выполнения правил.
6 раздел. Рождественские встречи	
Тема 6.1 «Правила создания праздничного настроения»	Теория: Рождественские традиции Освещение, текстиль, Правила сервировки праздничного стола Практика: Изготовление атрибутики для праздничной сервировки. Фигурное складывание салфеток, подбор элементов декора. Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Взаимодействие со взрослыми и сверстниками, умение попросить помощь.
Тема 6.2 «Украшение рождественского (новогоднего) стола»	Теория: Виды сервировки: праздничная (банкетная) и повседневная. Использование цветов, еловых веток. Сервировка стола. Практика: Рассматривание и обследование посуды и столовых приборов. Классификация посуды (столовая, чайная и т.д.). Название отдельных предметов (ложка десертная, ложка суповая, ложка чайная; вилка закусочная, вилка столовая вилка рыбная и т.д.). Сервировка стола по схеме или картинке. Соотнесение изображенных предметов с реальной посудой и приборами. Текущий контроль: Готовая работа. Правильность и последовательность сервировки.
Тема 6.3 «Диагностическое занятие. Праздничные бутерброды и салаты»	Теория: - Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Самостоятельное изготовление бутерброда и салата по визуальной опоре. Промежуточная диагностика: Выполнение правил личной гигиены при работе на кухне. Умение подобрать продукты для приготовления, самостоятельно приготовить и оформить блюдо, накрыть на стол, убрать рабочее место.
7 раздел. Выпечка. Десерты	
Тема 7.1 «Тесто. Дрожжевое. Песочное.»	Теория: Разновидности и характеристики теста для выпечки. Практика: Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого

	<p>куска на части. Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Нарезка «лапши» стекой, одноразовым пластиковым ножом, металлическим ножом с закругленным кончиком. Раскатывание колбасок, жгутиков между ладонями. Вырезывание круга из пласта с помощью стакана, сервировочного кольца. Вырезание кольца из пласта теста с помощью двух емкостей разного диаметра. Склеивание двух пластов с помощью вилки приемами нажатия на оба слоя теста. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Работа со слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты (печенье), смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация.</p> <p>Текущий контроль Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления простого печенья.</p>
<p>Тема 7.2 «Пицца»</p>	<p>Теория: История пиццы. Основной ингредиент. Виды пицц. Просмотр мультфильма «Пиццу обожают все вокруг» Барбарикки.</p> <p>Практика: Игра аппликация Я повар. Моя пицца. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление пиццы из готового дрожжевого теста, колбасы, сыра, томатов. Раскатывание колобка из теста в круглую лепешку на смазанный растительным маслом противень с помощью пальцев (без скалки). В случае гиперчувствительности предложить работать в перчатках. Подготовка колбасы (нарезка соломкой), томатов (нарезка кружочками), сыра (измельчение на терке). Смешивание соуса из томатной пасты и майонеза. Выкладывание продуктов на основу по схеме. Выпечка в духовке 12-15 минут при температуре 200 градусов. По готовности пиццы- порционный раздел ножом для пиццы (4- 8 частей).</p> <p>Текущий контроль: Готовая работа. Освоение алгоритма приготовления пиццы.</p>
<p>Тема 7.3</p>	<p>Теория: Жидкое тесто (блинное, кляр) Состав и способ</p>

<p>«Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница».</p>	<p>приготовления. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста. В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде. Определение готовности одной стороны блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки. Текущий контроль Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов</p>
<p>Тема 7.4 «Слоеное тесто. Слоёнки с яблоком</p>	<p>Теория: Пироги закрытые, открытые. Начинки. Понятие «Это десерт» Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Подготовка яблока. Мытье яблок, очистка с помощью овощечистки, деление на разделочной доске целого яблока на 4 части («пополам, еще раз каждую дольку пополам»), размещение долек яблока в миске, добавление сахара, сока лимона (сжать половинку лимона над миской с яблоком, до выделения 3-5 капель сока), при отсутствии аллергии на специи – корицы и мускатного ореха (чуть меньше половины чайной ложки) Работа со слоеным тестом. Раскатывание пласта теста скалкой (2-3 мм толщиной). Вырезание круга с помощью стакана или кольца (2-3 шт.) на одной половине готового круга размещение 1 яблочной дольки, закрытие дольки второй половинкой круга, скрепление края сначала пальцами, затем расположенными параллельно поверхности стола 20 кончиками зубьев вилки, путем прижатия к поверхности доски. Выкладывание «пельмешек» на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смазывание каждого изделия взбитым венчиком или вилкой сырым яйцом. Выпечка в разогретом до 180 градусов духовом шкафу 15-20 минут. Вариант открытого пирожка:</p>

	<p>Разрезание на кружочки толщиной 1 см яблока, вырезание кольца с помощью крышки от молочной бутылки Деление пласта теста на полоски с помощью ножа для пиццы. Обкручивание тестом кольца, смазывание яйцом, посыпка сахаром, выпечка в духовом шкафу. Понятие «Это десерт»</p> <p>Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Демонстрация работы с тестом, приемов скрепления края теста, степени самостоятельности выполнения этапов приготовления</p>
<p>Тема 7.5 «Песочное печенье. Украшение глазурью»</p>	<p>Теория: Пироги закрытые, открытые. Начинки. Понятие «Это десерт» Песочное тесто. Замешивание густого теста. Особенности работы с маслом. Десерт, глазурь, украшение.</p> <p>Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Подготовка продуктов. Замешивание теста с визуальной опорой на фоторецепт. Количество муки. Консистенция, формовка. Раскатывание пласта теста скалкой (5-7 мм толщиной). Вырезание различных фигур с помощью специальных формочек. Выкладывание печенья на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпечка в разогретом до 180 градусов духовом шкафу 7-12 минут. Украшение. Понятие «Это десерт»</p> <p>Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Демонстрация работы с тестом, степени самостоятельности выполнения этапов приготовления</p>
<p>Тема 7.6 «Фруктовые десерты в микроволновке»</p>	<p>Яблоко с медом и корицей. Теория: Условия приготовления десерта в микроволновке (небольшая порция, маленькая, невысокая форма; жидкое тесто; тесто не до самых бортов чашки; замена сахар на сироп, мед, во избежание неприятного запаха горения кристаллов; закрытая дверца в течение всего процесса приготовления; термостойкая, сухая, не имеющая сколов посуда). Предъявление набора продуктов (1 банан, 20 гр. сливочного масла, 1яйца 2 ст. ложки какао), оборудования и инструментов (емкость, использованная ранее на другом занятии для приготовления жидкого теста, жаропрочная чашка/кружка, блендер/картофелемялка, венчик, микроволновка). Составление рецепта десерта из предложенных продуктов, определение</p>

	<p>способа приготовления с помощью представленного оборудования и инструментов. Выбор наиболее адекватного рецепта и способа приготовления. Составление схемы приготовления на флипчарте и в тетрадях. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Яблоко с корицей. Тщательное мытье яблока, срезание верхушки яблока ножом (это «крышка»), выскабливание ложкой или ножом небольшого углубления в яблоке, добавление в углубление мёда, корицы (при аллергии на мед-сахаром), выпекание в керамической или стеклянной посуде 5-8 минут. Определение готовности по внешнему виду: яблоко сморщенное снаружи и мягкое внутри.</p> <p>Банановый кекс Превращение банана в пюре с помощью блендера или картофелемялки, добавление размягченного масла, взбитого яйца, какао, вымешивание жидкого теста. Заполнение на 2/3 кружек. Выпечка в микроволновке в течение 1,-2 мин. На максимальной мощности. Оказание помощи при установке режима времени и мощности.</p> <p>Понятие «Это десерт».</p> <p>Текущий контроль: готовая работа. Демонстрация знаний правил приготовления в микроволновке. Степень освоения алгоритма приготовления десерта в микроволновке</p>
<p>8 раздел. Блюда из яиц</p>	
<p>Тема 8.1 «Солнышки в окошках». «Омлет в микроволновке».</p>	<p>Теория: Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых, вторых блюдах, в выпечке. Хранение и обработка яиц перед употреблением. Пасхальные традиции окрашивания яиц.</p> <p>Практика:</p> <p>Омлет в микроволновке</p> <p>приготовление омлета в микроволновке: смешивание яйца. с молоком миксером или венчиком, добавление соли, смазывание кружки маслом, заполнение до 2/3, включение микроволновки на 5 мин.</p> <p>«Солнышки в окошках»</p> <p>Подготовка продуктов. Вырезание окошка в хлебе. Последовательность выполнения действий. Жарка яйца в</p>

	<p>хлебной рамке. Оценивание готовности блюда.</p> <p>Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Перенос прошлого опыта приготовления в микроволновке на новую ситуацию. Работа со сковородой.</p>
9 раздел. Напитки	
<p>Тема 9.1 «Горячие напитки. Чай, кофе, какао»</p>	<p>Теория: История чая, кофе, какао. Виды чая. Правила заваривание чая.</p> <p>Практика: Дегустация растворимых кофе и какао (Нестле). Определение/ описание вкуса. Оказание помощи в формулировках. Самостоятельное приготовление чая: наполнение чайника фильтрованной водой, включение его в сеть, ополаскивание заварочного чайника горячей водой, добавление в него сухого чая и кипятка. Меры предосторожности. Настаивание. Сервировка чайного стола по схеме.</p> <p>Текущий контроль Готовая работа. Демонстрация приготовления чая по визуальной опоре.</p>
<p>Тема 9.2 «Прохладительные напитки»</p>	<p>Теория: Коктейль. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление напитка по выбору из имеющегося набора продуктов.</p> <p>Текущий контроль Диагностическая игра «Я повар. Делаем напитки».</p>
<p>Тема 9.3 «Молочные коктейли»</p>	<p>Теория: -</p> <p>Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление напитка по выбору из имеющегося набора продуктов. Текущий контроль Диагностическая игра «Я повар. Делаем напитки».</p>
10 раздел. Супы	
<p>Тема 10.1 «Супы холодные и горячие. Заправка для супа. Правила нарезки овощей для супа»</p>	<p>Теория: Щи, борщ, суп. Состав. Способы приготовления. Нарезка моркови соломкой, брусочками, кубиками, лука-кольцами/полукольцами. Правила безопасного держания ножа. Пассерование. Практика: Дидактическая игра «Варим суп»</p> <p>Классификация овощей и фруктов. Подбор карточек-картинок с изображением продуктов для борща, щей, супа. Взаимопроверка. Определение названия блюда по составу продуктов. Подготовка</p>

	<p>к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Подготовка овощей к пассерованию. Нарезка пластинок из моркови, затем соломкой. Оказание помощи в заготовке пластинок из целой моркови. Текущий контроль Готовая работа. Совместный анализ выполнения нарезки овощей. Зависимость внешнего вида готового продукта от качества выполнения нарезки овощей..</p>
<p>Тема 10.2 «Список покупок. В магазине. Набор продуктов из разных отделов».</p>	<p>Теория: Супермаркет-магазин, где много разных товаров. Овощной отдел, кондитерский, молочный, хлебный и т.д. Продуктовая тележка или корзинка? Выбор нужных продуктов. Практика: Составление списка покупок продуктов из разных отделов. Маршрут. Выбор продуктов. Оплата покупок картой. Бонусная карта магазина. Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Освоение навыка составления списка, выбора продуктов по списку.</p>
<p>Тема 10.3 «Приготовление быстрого куриного супа»</p>	<p>Теория: Объяснение способа приготовления. Фиксация названий/ картинок необходимых продуктов на доске. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Подбор кастрюли для варки супа, заполнение водой. Нарезка овощей знакомым способом (соломка, кубики, полукольца). Алгоритм приготовления: нарезанный картофель, опускаем в кипящую воду.- Обжарка маленьких кусочков куриной грудки на растительном масле на сковороде (3 мин.) - добавление к мясу моркови, лука - обжаривание в течение 2 -3 минут- перевалка овощей с мясом в кастрюлю с картофелем, добавление соли, специй - отваривание в течение 3 минут- добавление вермишели, зелени – выключение плиты через 3 минуты (времени варки вермишели или лапши) - настаивание в течение 5 минут – дегустация. Совместная уборка рабочего места. Текущий контроль: Практическая работа. Обсуждение возможности повторения приготовления блюда в домашних условиях по фоторецепту.</p>
<p>Тема 10.4 Приготовление холодного супа «холодный борщ или окрошка».</p>	<p>Теория: Объяснение способа приготовления. Фиксация названий/ картинок необходимых продуктов на доске. Практика: Подготовка к работе с продуктами. Подбор подходящей посуды. Нарезка ингредиентов знакомым способом (соломка, кубики, полукольца). Приготовление по алгоритму с</p>

	<p>опорой на визуальный рецепт. Варианты подачи блюда.</p> <p>Совместная уборка рабочего места.</p> <p>Текущий контроль: Практическая работа. Обсуждение летних блюд для приготовления на даче.</p>
Итоговое занятие	<p>Обсуждение и просмотр использованных рецептов. Оформление кулинарной книги. Обсуждение полученного результата.</p> <p>Мотивация на дальнейшую деятельность.</p>

**Календарно-тематический план
занятий по программе «Поваренок»**

Дата занятий		Наименование тем занятий	Кол-во часов	
план	факт		теория	практика
Тема 1: Введение				
		Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом, Пути эвакуации. Поведение при чрезвычайной ситуации	1	1
Тема 2: Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.				
		Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	1	1
		Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	1	2
		Кулинарные книги. Кулинарные рецепты. Поиск кулинарных рецептов в сети интернет	1	2
Тема 3: Бутерброды				
		Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	1	1
		Список покупок. Правила похода в магазин. Правила выбора и оплаты.	1	1
		Способы приготовления (тостер, сэндвичница, микроволновка) и подачи бутербродов на стол	1	1
		Праздничные бутерброды (канапе) и сладкие бутерброды	0	2
Тема 4: Салаты				
		Виды салатов. Конструктор салатов.	1	1
		Список покупок. В магазине. Правила взвешивания и оплаты.	1	1
		Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов	1	1
		Приготовление фруктового салата на выбор	0	2
Тема 5: Гарниры.				
		Список покупок. В магазине. Маркировка нужных отделов (полок)	1	1
		Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши. Самый простой завтрак.	1	1

		Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи	1	1
		Любимые гарниры. Картофель. Фри. Пюре. По – деревенски. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф.	1	1
		Простейшие соусы для макаронных изделий и картофеля.	1	1
Тема 6: Рождественские встречи (праздничное чаепитие).				
		Правила создания праздничного настроения.	1	1
		Украшение праздничного стола	1	1
		Диагностическое занятие. Праздничные бутерброды и салаты	0	2
Тема 7: Выпечка. Десерты.				
		Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоеное.	1	1
		Пицца	1	1
		Блинное тесто. Способы приготовления. Блины. Вафли. (Электроплита. Электровафельница)	1	1
		Слоеное тесто. Слоёнки с яблоком	1	1
		Песочное печенье. Украшение глазурью	1	1
		Фруктовые десерты в микроволновке.	1	1
Тема 8: Блюда из яиц				
		Солнышки в окошке. Омлет	1	1
Тема 9: Напитки.				
		Горячие напитки. Чай, кофе, какао. Кисель. Конструктор напитков. Сервировка чайного стола.	1	1
		Холодные напитки. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков. Напиток по выбору.	1	1
		Молочные коктейли.	0	2
Тема 10: Супы.				
		Супы холодные и горячие. Заправка для супа.	1	1
		Список покупок. В магазине. Набор продуктов из разных отделов.	1	1
		Приготовление быстрого куриного супа	1	1

	Приготовление холодного супа «холодный борщ или окрошка.	1	1
Итоговое занятие.		1	1
Итого:		72	

Методические и оценочные материалы
Методические материалы

№ п/п	Тема программы (раздел)	Форма организации занятия	Методы и приёмы	Дидактический материал, техническое оснащение занятий	Формы подведения итогов
1	Введение	Беседа	Словесный, объяснительно-иллюстративный, наглядный,	Наглядные пособия, презентация на компьютере	Беседа, опрос
2	Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.	Лекция, беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
3	Бутерброды	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
4	Салаты	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо

5	Гарниры	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
6	Рождественские встречи (праздничное чаепитие).	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
7	Выпечка. Десерты.	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
8	Блюда из яиц	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
9	Напитки	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
10	Супы	Беседа, практическое занятие	Демонстрация, показ. Моделирование ситуации Словесный, наглядный, игра, практический	Наглядные пособия, презентация на компьютере. Кулинарное оборудование.	Беседа, опрос, готовое блюдо
11	Итоговое занятие	Беседа. практическое занятие	Демонстрация. Проектно- конструкторский (Планирование и Творчество), Игра.	Наглядные пособия, презентация на компьютере.	Опрос

Информационные источники

Список литературы

1. Глебова Е.Е. Формирование социально-бытовых навыков у учащихся с РАС как фактор, способствующий их инклюзии в общеобразовательный класс.// Москва 2018 URL https://autism-frc.ru/ckeditor_assets/attachments/1796/glebova_e.pdf
2. Ковалева Е.А. «Развитие социально-бытовых и коммуникативных навыков детей с умеренной умственной отсталостью как факторы адаптации в инклюзивном образовании»// Герценовские чтения: психологические исследования в образовании 2019. Выпуск 2/URL <https://herzenpsyconf.ru/wp-content/uploads/2019/12/pr47-2019.-Kovaliova.pdf>
3. Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария» URL <https://libking.ru/books/home-/home-cooking/76521-vilyam-pohlebkinzanimatel'naya-kulinariya.html> (Дата обращения 27.06.2022)
4. Рогожина, Е. А., Иванова, В. А. (2016) Методы формирования и коррекции социально бытовых навыков умственно-отсталых детей.// Международный журнал экспериментального образования, № 12-2, с. 183–185/ URL <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=10925> (Дата обращения 27.06.2022)
5. Руководство по работе с детьми с умственной отсталостью: Учебное пособие/ Науч. ред. М. Пишчек/ Пер. с польск. - СПб.: Речь, 2006. - 276 с.

Список Интернет-ресурсов

Раздел (тема):	Интернет-ресурс
Правила личной безопасности.	Видео-инструкция «Что делать при пожаре детям.» https://www.youtube.com/watch?v=Y1lzZh3g-d Азбука безопасности – Пешеходные правила https://www.youtube.com/watch?v=KakXRnT5GI
Раздел. Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности».	
Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды»	Правила ношения спецодежды https://profsnabvl.ru/stati/trebovaniya-kspecodezhde-povara https://pitportal.ru/samples_docs/sanpin/5552.html Как научить ребенка правильно мыть руки https://fbuz24.ru/News/Get/9355

Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка Устройство. Правила хранения различных продуктов. Техника безопасности»	Холодильник https://www.youtube.com/watch?v=П7HPKjutKU https://blog.liebherr.com/holodilniki/ru/istorija-holodilnika/ Микроволновка https://www.youtube.com/watch?v=qoaQz9yjVyQ https://www.ivd.ru/dizajn-i-dekor/sistemy-hranenia/lajfhak-kak-pravilno-hranit-produkty-v-domasnem-holodilnike-30201
Раздел Бутерброды.	
«Что такое бутерброд?»	Конструктор бутербродов https://zdorovaya-eda.com/pravilazdorovogo-pitaniya/konstruktorpravilnyh-buterbrodov https://www.marieclaire.ru/stilzizny/pravilnoe-utro-5-retseptovvkusnyih-i-poleznyih-buterbrodov/ https://zen.yandex.ru/media/id/5ce50d898bdb https://cookpad.com/ru/recipes/13787656-konstruktor-butierbroda
«Список покупок. Создание визуальной опоры для похода в магазин. В магазине. Правила выбора и оплаты»	список покупок https://fotostrana.ru/public/post/234354/1019173611/ https://vk.com/shoplists
Раздел Салаты	
«Какие салаты бывают? Овощной. Фруктовый»	Конструктор салатов https://salat-olive.ru/konstruktor-salata https://zen.yandex.ru/media/innametelskaya/salatkonstruktor-dlia-priperedlivyhgostei-5d622b5095aa9f00ad3dacc1 https://aif.ru/food/graphicrecipies/1177136 https://www.youtube.com/watch?v=J_608f1rIRs Шеф-повар учит резать. https://www.youtube.com/watch?v=mqSHK67-9U&t=338s https://www.youtube.com/watch?v=og3fmkIRMHs

Раздел Гарниры	
«Крупяные и бобовые.	Полезные шпаргалки по кашам https://www.liveinternet.ru/community/6205106/post489205472/
Паста	https://kuking.net/10_195.htm
Раздел Рождественские встречи	
«Украшение рождественского (новогоднего) стола»	https://www.houzz.ru/statyi/fotoohota-servirovka-novogodnego-stola-20-idey-stsetivw-vs~117033001
Раздел. Выпечка. Десерты	
«Пицца»	https://beolin.club/52896-ingredienty-dlja-piccy-raskraska.html https://www.min2win.ru/game/pitstva.html#gm_sz
«Песочное печенье. Украшение глазурию»	https://www.youtube.com/watch?v=spFfStIxy5I
Раздел Напитки.	
«Горячие напитки. Чай, кофе, какао»	https://www.youtube.com/watch?v=jLLnGcOE2-s
«Молочные коктейли»	https://lifehacker.ru/molochnye-koktejli-recepty/
Раздел Супы	
«Супы холодные и горячие. Заправка для супа. Правила нарезки овощей для супа»	https://www.schiborschi.online/blog/konstruktor-supu/

Оценочные материалы

Текущий контроль

осуществляется на занятиях в течение всего учебного года для отслеживания фактического уровня теоретических знаний по темам (разделам) дополнительной адаптированной общеразвивающей программы, практических умений и навыков.

Формы:

- педагогическое наблюдение;
- устный опрос;
- готовое блюдо.

Промежуточная аттестация предусмотрена два раза в год (декабрь, апрель) с целью выявления уровня освоения программы учащимися, сформированности специальных знаний, умений, навыков по итогам полугодия и корректировки процесса обучения. Проводится в форме самостоятельной практической работы по приготовлению блюд.

Формы:

- практическое задание.

Система контроля результативности

Задачи	Результаты (диагностические показатели)	Формы и средства выявления и фиксации результатов (диагностические методы)	Формы и средства предъявления результатов	Периодичность диагностики
Обучающие:	Предметные:			
Формирование навыков личной гигиены при работе на кухне	будет знать правила личной гигиены при приготовлении пищи: правильно мыть руки, надевать специальную одежду, убирать волосы.;	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Расширение представлений о кухонном оборудовании и электроприборах, правилах безопасного пользования;	будет уметь пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий

Развитие представлений о способах хранения и переработки продуктов	Будет иметь представление о правильной и полезной пище, правилах хранения, переработки и способах приготовления разных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Формирование умения готовить простые закуски и напитки	освоит правила приготовления простых закусок.	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Формирование умения приготовления кулинарных блюд из простых продуктов, требующих тепловую обработку	будет уметь готовить элементарные блюда, требующие тепловую обработку	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий

<p>Формирование элементарных умений работать с тестом (делать блины, несложную выпечку из готового слоеного теста), приготавливать простые десерты в микроволновке;</p>	<p>будет уметь делать несложную выпечку и десерты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	<p>Готовое практическое задание.</p>	<p>Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий</p>
<p>Формирование умения составлять список, совершать по нему покупки в магазине</p>	<p>будет уметь планировать и составлять список необходимых покупок, делать закупку в магазине, иметь представления об элементарных товарно-денежных отношениях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	<p>Готовое практическое задание.</p>	<p>Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий</p>
<p>Расширение представления об элементарных товарно-денежных отношениях (товар, стоимость товара, его количество, способ оплаты);</p>	<p>(стоимость товара, его количество, способы оплаты)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	<p>Готовое практическое задание.</p>	<p>Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий</p>

Расширение представлений о профессии повара.	будет иметь элементарные представление о профессиональной деятельности повара	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Развивающие:	Метапредметные:			
Формирование компетенции личной безопасности (обращение за помощью к взрослым, уклонение от опасности, ликвидации последствий внештатной ситуации)	будут сформированы практико-деятельные умения в области кулинарии	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Итоговая выставка; участие в конкурсах.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Обучение предварительному проговариванию этапов работы (начиная с конкретного действия, продолжая более развернутым	будет сформирована готовность к самостоятельному планированию, умение рассказать об этапах планируемой деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий

планированием), уделяя особое внимание соответствию планируемого и выполненного.				
Формирование и закрепление навыков продуктивного взаимодействия со сверстниками.	будет сформирована готовность к осуществлению совместной деятельности и развиты коммуникативные навыки, которые способствуют развитию умений работать в группе (сотрудничество с педагогами и сверстниками).	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий
Воспитательные:	Личностные:			
Воспитание культуры общения, делового этикета, умения обратиться с просьбой к взрослым в незнакомом окружении (магазин).	будет соблюдать правила и нормы культуры поведения и общения общественных местах (супермаркеты, магазины).	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	Готовое практическое задание.	Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий

<p>Воспитание готовности к взаимодействию в коллективе</p>	<p>будет воспитано уважение к нормам коллективной жизни.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; 	<p>Готовое практическое задание.</p>	<p>Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий</p>
<p>Формирование самооценки в деятельности, используя для этой цели эталонные образцы.</p>	<p>будет адекватно оценить результаты своей деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • педагогическое наблюдение; • беседа; • практическое занятие; • 	<p>Готовое практическое задание.</p>	<p>Во время практической деятельности и в соответствии с планом мероприятий</p>

Оценочные материалы

Фамилия, имя обучающегося, возраст

/

Дата промежуточной/итоговой аттестации (диагностики)

Критерии развития социально-бытовых навыков, необходимых для формирования кулинарных умений		Оценка в баллах	
Содержание программы	Результаты	Промежуточная диагностика	Итоговая диагностика
Овладение навыками уборки рабочего места	Моет и вытирает руки		
	Убирает волосы под головной убор.		
	Закатывает рукава одежды		
	Обувает специальную закрытую обувь без каблука.		
	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 и инвентарем	Пользуется электрочайником		
	Пользуется тостером		
	Пользуется сендвичницей		
	Пользуется вафельницей		
	Пользуется электроплитой		
	Пользуется духовкой		
	Пользуется миксером		
	Пользуется сковородой		
	Пользуется микроволновкой		
	Пользуется мерной посудой		
	Пользуется скалкой, венчиком, ножом, картофелемялкой		
	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		
Овладение навыками планирования и коммуницирования	Составляет список продуктов		
	Сопоставляет состав корзины и список продуктов		
	Умеет обратиться за помощью к сотруднику магазина		
	Умеет оплачивать товар		
	Умеет делать заказ через интернет-магазин		
	Умеет самостоятельно находить фоторецепт желаемого блюда в интернет.		

Информационная карта освоения учащимися образовательной программы

Название программы:

Педагог:

Год обучения по программе:

№ п/п	Фамилия, имя учащегося	Параметры результативности освоения программы									Результат за год	
		1 полугодие					2 полугодие					
		Теория	Практика	Творческая деятельность	Социально-значимая деятельность	Общая сумма баллов	Теория	Практика	Творческая деятельность	Социально-значимая деятельность		Общая сумма баллов
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

1 балл – низкий уровень
 2 балла – средний уровень
 3 балла – высокий уровень

1-4 балла – программа в целом освоена на низком уровне
 5-10 баллов – программа в целом освоена на среднем уровне
 11-15 баллов – программа в целом освоена на высоком уровне

Вывод:

**Диагностическая карта результативности учебно-воспитательного процесса
Воспитательный компонент**

Название программы:

Педагог:

Год обучения по программе:

Группа:

№ п/п	ФИ учащегося	Начало учебного года			Середина учебного года			Конец учебного года		
		Культура поведения	Творческие способности	Активность на занятиях	Культура поведения	Творческие способности	Активность на занятиях	Культура поведения	Творческие способности	Активность на занятиях
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

Отметка + или –

Вывод: _____

**Диагностическая карта результативности учебно-воспитательного процесса
Образовательный компонент**

Название программы:

Педагог:

Год обучения по программе:

Группа:

№ п/ п	ФИ учащегося	Начало учебного года				Середина учебного года				Конец учебного года				Участие в конкурсах, выставках, соревнованиях
		самостоятельность	сложность	ответственность	качество	самостоятельность	сложность	ответственность	качество	самостоятельность	сложность	ответственность	качество	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														

Отметка + или –

Вывод: _____