

**ДЕПАРТАМЕНТ ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ
НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«МОЙ ОСОБЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ЦЕНТР «РОЗА ВЕТРОВ»
ДЕПАРТАМЕНТА ТРУДА И СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НАСЕЛЕНИЯ
ГОРОДА МОСКВЫ
(ГБУ «МОЙ ОСОБЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ЦЕНТР «РОЗА ВЕТРОВ»)**

РАССМОТРЕНА на заседании
педагогического совета
ГБУ «Мой особый семейный
центр «Роза ветров»
Протокол от «31» 08 2026г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБУ «Мой особый семейный
центр «Роза ветров»
_____/Е.Н. Голованова/
«31» 08 2026г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Вкусные истории»**

Направленность: социально-гуманитарная

Возраст обучающихся: 7 – 18 лет

Срок реализации: 1 год

Разработчики:

Ионкина Татьяна Викторовна

педагог дополнительного образования,

Коротченкова Любовь Николаевна

педагог дополнительного образования

г. Москва, 2026 г.

Краткая аннотация

Данная программа является адаптированной общеобразовательной общеразвивающей программой (далее АДОП «Вкусные истории») социально-гуманитарной направленности, очной формы обучения, сроком реализации 1 год, для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, 7-18 лет, ознакомительного уровня освоения.

АДОП «Вкусные истории» для детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, предоставляет им возможность попробовать себя в роли кулинара и сформировать навыки приготовления основных блюд, также 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 умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития определённых умений и навыков, необходимых во взрослой, самостоятельной жизни.

Ребёнок с малых лет в семье наблюдает за приготовлением пищи, затем участвует в этом процессе и постепенно начинает готовить самостоятельно. Совсем иная картина наблюдается в семьях, в которых воспитываются дети с особыми потребностями. Вследствие нарушений общей и мелкой моторики, интеллектуального развития и особенностей эмоционально-волевой сферы возможности развития самостоятельности при приготовлении пищи у ребенка с нарушениями существенно ограничены по сравнению с их обычно развивающимися сверстниками.

Объективные факторы пассивного участия в ведении домашнего хозяйства осложняются гиперопекой со стороны взрослых. Случаи в семье, когда ребенок с инвалидностью самостоятельно варит, жарит, чистит овощи и фрукты или просто наливает себе чай, возникают редко либо не возникают совсем. В лучшем случае ребёнок лишь накрывает на стол. В результате большинство молодых людей с особыми потребностями, имеющие потенциальные возможности для развития самостоятельной деятельности на кухне, не умеют не только приготовить простейших блюд, но и подогреть уже готовую пищу. Такая ситуация существенно увеличивает зависимость человека от посторонней помощи, усугубляя его инвалидность.

В связи с этим специально организованное обучение людей с нарушениями развития самостоятельно удовлетворять потребность в пище нацелено прежде всего на оптимизацию того потенциала, который имеется у человека с инвалидностью. Для некоторых обучающихся – это совершенствование навыков, приобретенных дома, и продолжение развития самостоятельности, для других – новая возможность самореализации, пусть даже через самые элементарные действия и операции.

Содержание программы направлено на формирование навыков и умений, социализации и адаптации к самостоятельной жизни. АДОП «Вкусные истории» составлена с учетом психофизических возможностей обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

В ходе реализации адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории» формируется навык самообслуживания и правильное социальное поведение.

Раздел 1. «Комплекс основных характеристик адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

Пояснительная записка

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусные истории» (АДООП «Вкусные истории») разработанная для обучающихся учреждений ДТСЗН г. Москвы с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития составлена на основании следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный уровень:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. №678 «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года»;
- Приказ Минпросвещения России от 27 июля 2022 г. №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Приказ Минпросвещения России от 3 сентября 2019 г. №467 «Целевая модель развития региональных систем дополнительного образования детей»;
- Письмо Минобрнауки России от 29 марта 2016 г. №ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации адаптированных дополнительных общеобразовательных программ, способствующих социально-психологической реабилитации, профессиональному самоопределению детей с ограниченными возможностями здоровья, включая детей-инвалидов, с учетом их особых образовательных потребностей»;
- Письмо Минпросвещения России от 1 августа 2019 г. №ТС-1780/07 «О направлении эффективных моделей дополнительного образования для обучающихся с ОВЗ»;
- Профессиональный стандарт «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 мая 2018 г. № 298);
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1185 «Об утверждении примерной формы договора об образовании на обучение по дополнительным образовательным программам»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 ноября 2022 г. № 1026 «Об утверждении федеральной адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;
- СанПиН 2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также

условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ или оказания услуг»;

- СанПиН 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (утвержден приказом МОиН РФ от 19. 12. 2014 № 1598);
- Федеральным государственным образовательным стандартом образования обучающихся с умственной отсталостью (утвержден приказом МОиН РФ от 19. 12. 2014 № 1599).

Региональный уровень:

- Приказ Департамента образования города Москвы от 17 декабря 2014 г. № 922 «О мерах по развитию дополнительного образования детей» (в редакции приказов Департамента образования города Москвы от 7 августа 2015 г. № 1308, от 8 сентября 2015 г. № 2074, от 30 августа 2016 г. № 1035 и от 31 января 2017 г. № 30, с изменениями от 24.10.2022).

- Устав, ЛНА ГБУ «Мой особый семейный центр «Роза ветров».

Целевая аудитория: возраст обучающихся, участвующих в реализации данной программы 7 - 18 лет. Программа составлена на основе знаний возрастных, физических, психологических особенностей детей с указанной нозологией. Основная задача в работе с детьми с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями - создание оптимальных условий для раскрытия и реализации возможностей с учетом индивидуальных способностей каждого ребенка.

**Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с умственной отсталостью
(интеллектуальными нарушениями),
с тяжелыми множественными нарушениями развития**

В дефектологии термином «умственная отсталость (интеллектуальные нарушения)» обозначается стойко выраженное снижение познавательной деятельности ребенка, возникающее на основе органического поражения центральной нервной системы.

Умственная отсталость (интеллектуальные нарушения) не является психическим заболеванием, она не лечится. В зависимости от степени умственной отсталости можно добиться больших или меньших результатов. Причины умственной отсталости заключаются в неправильном формировании или в поражении головного мозга на ранних этапах его развития.

Умственно отсталых детей различают по тяжести и выраженности на группы:

- легкая степень (F70) – уровень интеллекта по Векслеру 50-70;
- умеренная степень (F71) – уровень интеллекта 35-49;
- тяжелая степень (F72) – уровень интеллекта 20-34.
- глубокая степень (F73) – уровень интеллекта меньше 20.

У многих умственно отсталых детей наблюдаются нарушения в физическом развитии: дисплазии, деформации формы черепа и размеров конечностей, нарушение

общей, мелкой и артикуляционной моторики, трудности формирования двигательных автоматизмов.

Внимание

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. Это связано с тем, что умственно отсталые дети при возникновении трудностей не пытаются их преодолеть. Они, как правило, в этом случае бросают работу. Однако, если работа интересна и посильна, она поддерживает внимание детей, не требуя от них большого напряжения. Свойственно пассивное произвольное внимание с фиксацией не более 10-15 минут, частая отвлекаемость, двигательное беспокойство, вялость, пассивность, возможны агрессивные реакции при настаивании на продолжении деятельности. Распределение внимания практически отсутствует. Отмечается нетерпимость, выкрикивание, задавание вопросов, не касающихся определенной темы.

Ощущение и восприятие

Отмечается нарушение восприятия в целом по сравнению с нормально развивающимися детьми. 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. Эти особенности при обучении проявляются в замедленном темпе узнавания, а также в том, что учащиеся часто путают графически сходные буквы, цифры, предметы, сходные по звучанию звуки, слова и т. п. Отмечается также узость объема восприятия.

Умственно отсталые выхватывают отдельные части в обозреваемом объекте, в прослушанном тексте, не видя и не слыша иногда важный для общего понимания материал. 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. Часто даже в 8-9 летнем возрасте эти дети не различают правую и левую сторону, не могут найти в помещении школы свой класс, столовую, туалет и т. п. Они ошибаются при определении времени на часах, дней недели, времен года и т. п. Значительно позже своих сверстников с нормальным интеллектом умственно отсталые начинают различать цвета. Особую трудность представляет для них различение оттенков цвета.

Память

Основные процессы памяти – запоминание, сохранение и воспроизведение – у умственно отсталых имеют специфические особенности, так как формируются в условиях аномального развития. Они лучше запоминают внешние, иногда случайные зрительно воспринимаемые признаки. Труднее ими осознаются и запоминаются внутренние логические связи. У умственно отсталых позже, чем у их нормальных сверстников, формируется произвольное запоминание. Слабость памяти умственно отсталых

проявляется в трудностях ее воспроизведения. Из-за непонимания логики событий воспроизведение умственно отсталых носит бессистемный характер. Необходимо указать и на такую особенность памяти, как эпизодическая забывчивость. Она связана с переутомлением нервной системы из-за общей ее слабости.

Речь

Характерным для умственной отсталости является недоразвитие речи. Большинство этих лиц начинают говорить после 4 лет. У таких детей страдают все стороны речи: фонетическая, лексическая, грамматическая. Отмечаются трудности звуко-буквенного анализа и синтеза, восприятия и понимания речи.

В результате наблюдаются различные виды расстройства письма, трудности овладения техникой чтения, снижена потребность в речевом общении.

Мышление

Мышления является главным инструментом познания. Оно протекает в форме таких операций, как анализ, синтез, сравнение, обобщение, абстракция.

У умственно отсталых детей 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. Как правило не понимают своих неудач.

Чаще всего свойственно наглядно-действенное мышление. Наглядно-образное значительно снижено. Словесно-логическое отсутствует.

Особенности развития личности и эмоционально-волевой сферы умственно отсталых детей

Особым образом идёт развитие эмоциональной сферы умственно отсталого ребёнка.

Во-первых, чувства умственно отсталого ребенка долгое время недостаточно дифференцированы. У нормального ребенка можно наблюдать множество различных оттенков переживаний. Так, например, получение хорошей отметки может у него вызвать смущение, радость, чувство удовлетворенного самолюбия и т. д. Переживания умственно отсталого более примитивны, полюсны. Он испытывает только или удовольствие, или неудовольствие, а дифференцированных тонких оттенков переживаний почти нет.

Во-вторых, чувства умственно отсталых детей часто бывают неадекватны, непропорциональны воздействиям внешнего мира по всей динамике. У одних детей можно наблюдать чрезмерную легкость и поверхностность переживаний серьезных жизненных событий, быстрые переходы от одного настроения к другому. У других детей (такие встречаются гораздо чаще) наблюдается чрезмерная сила и инертность переживаний, возникающих по малосущественным поводам. Так, например, незначительная обида может вызвать очень сильную и длительную эмоциональную реакцию. Проникнувшись «желанием куда-либо пойти, с кем-либо повидаться и т. д., умственно отсталый ребенок не может затем отказаться от своего желания, даже если это стало нецелесообразным.

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

Присущая таким детям интеллектуальная недостаточность и скудный жизненный опыт затрудняют понимание и адекватное оценивание ситуаций, в которых они оказываются. Некоторые дети в незнакомой обстановке бегают, кричат, берут без спроса всё, что попадает им на глаза, кривляются. Другие, напротив, молчат, испуганно смотрят по сторонам, прячутся за родителей, не вступают в контакт с педагогом.

Детей с ТМНР можно разделить на несколько категорий, каждая из которых имеет свои особенности. Для детей с церебральным параличом характерны специфические отклонения в психическом развитии. В зависимости от тяжести поражения мозга может наблюдаться полное или частичное отсутствие тех или иных движений. Полное отсутствие произвольных движений, обусловленное поражением двигательных зон коры головного мозга и проводящих двигательных (пирамидных) путей головного мозга, называется центральным параличом, а ограничение объема движений – центральным парезом. Ограничение объема произвольных движений обычно сочетается со снижением мышечной силы. Ребенок затрудняется или не может поднять руки вверх, вытянуть их вперед, в стороны, согнуть или разогнуть ногу. Все это сказывается на развитии важнейших двигательных функций и прежде всего манипулятивной деятельности и ходьбы.

Задачами обучения являются: формирование у детей положительного эмоционального отношения к изобразительной деятельности и к конструированию; заинтересованности в обучении и в получении результата, потребности в отражении действительности в рисунке, в поделке, различным приемам рисования, лепки, аппликации и конструирования.

Дети с синдромом Дауна испытывают трудности в освоении речи, у них снижена острота слуха, понижен мышечный тонус, имеется задержка в интеллектуальном развитии. Кроме этого, у них затруднено умение решать возникшие практические проблемы, наблюдается ограниченность представлений, недостаточность умозаключений, лежащих в основе мыслительной деятельности. Дети с синдромом Дауна, как правило, делают то, что им говорят. Они обучаются несложным действиям с предметами, распознают их по форме, цвету и другим наглядным признакам. Показывая ребенку, как выполнять задание, затем вместе с ним повторяя необходимые действия, можно выработать у него в результате несложные изобразительные умения и навыки. В последнее время в изобразительном искусстве широко используются методы рисования.

Продуктивная деятельность играет важную роль в психическом развитии ребенка с синдромом Дауна. Практики отмечают высокую эффективность рисования в развитии наглядно-действенного и наглядно-образного мышления, а также в выработке навыков анализа, сравнения, обобщения.

Дети-аутисты с трудом переходят от одного вида движений к другому, не подражают, не воспроизводят последовательной цепи действий, в особенности моторных, сочетанных с речевыми ответами. Им трудно воспроизведение недавно усвоенных знаний, в особенности знаний из долговременной памяти по требованию. Любые задания должны предлагаться им в наглядной форме, объяснения должны быть простыми, повторяющимися по несколько раз, с одной и той же последовательностью, одними и теми же выражениями. Так как у детей имеются множественные нарушения в развитии, то занятия ручным творчеством помогает развитию и формированию зрительных восприятий, воображения, пространственных представлений, памяти, чувств и других

психических процессов. Так же постепенно расширяется запас знаний на основе представлений о разнообразных формах окружающего мира, различных величинах, многообразии оттенков цветов. Формируются мыслительные операции анализ, сравнение, обобщение.

Особенности детей с ТМНР заключаются в нарушении связи с миром, в ограниченной мобильности, бедности контактов со сверстниками и взрослыми, но они так же способны и талантливы, как и обычные дети и нуждаются лишь в том, чтобы им дали возможность проявить себя и оказали поддержку. Перед педагогами все чаще встает вопрос: как помочь детям познать свое Я, раскрыть его и войти в мир взрослых, полноценно существовать и взаимодействовать в нем? Поиск средств, методов, путей помощи таким детям является актуальной проблемой современной педагогики.

Развивать заложенную в ребенке творческую активность, воспитывать необходимые для этого качества – значит создавать педагогические условия, которые будут способствовать этому процессу.

Особенности организации образовательного процесса

Реализация АДОП «Вкусные истории» предусматривает учет особых образовательных потребностей адресной группы обучающихся, являющихся общими для всех обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, включая потребности в:

- обеспечении доступности учебного материала;
- развитии мотивации к обучению, стимуляции познавательной активности, формировании позитивного отношения к окружающему миру;
- коррекции и развитии психических процессов, речи, мелкой и крупной моторики;
- формировании учебных умений;
- постоянном контроле и конкретной помощи со стороны взрослого;
- охранительном режиме;
- формировании социальной компетенции;
- использовании специальных методов и приемов, облегчающих усвоение учебного материала;
- обеспечении особой пространственной и временной организации общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов, обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития;
- использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним.

К особым образовательным потребностям в рамках АДОП «Вкусные истории», характерным для обучающихся с легкой степенью умственной отсталости, относятся:

- разработка тематических занятий, способствующих формированию представлений о природных и социальных компонентах окружающего мира;

- овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися.

Удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с умеренной, тяжелой и глубокой умственной отсталостью, тяжелыми и множественными нарушениями развития обеспечивается:

- созданием оптимальных путей развития;
- использованием специфических методов и средств обучения; дифференцированным, «пошаговым» обучением;
- обязательной индивидуализацией обучения;
- обеспечением присмотра и ухода за обучающимися.

Основная форма работы – практическое занятие. Работа на занятиях проводится в малой группе-подгруппе и в группе. В процессе занятия ребенок имеет возможность отдохнуть, плавно переключиться на другой вид деятельности, чтобы не допустить потери внимания к теме занятия и вместе с тем подготовиться к более серьезной работе в последующем.

Программа рассчитана, прежде всего, на приготовление пищи по элементарной пошаговой рецептуре, степень сложности которых зависит от диагноза и индивидуальных способностей ребенка.

АДООП «Вкусные истории» имеет ряд особенностей, отличающих ее от программ подобной тематики:

- содержание программы носит интегрированный характер, так как включает обучение не только кулинарным навыкам, но и приемам создания рецепта (усложнение, либо упрощение рецептуры блюда).

- отдельные темы содержания программы предполагают проведение занятий в магазине. Это способствует формированию навыков потребительского поведения и усвоению знаний об экономических понятиях, характеризующих некоторые аспекты потребления: предмет покупки, место покупки, назначение покупки.

- использование, фотографий, рисунков вместо текстовых рецептов позволяет детям с умственной отсталостью «читать» иллюстрации и распознавать отдельные элементы на картинке. Умение читать фоторецепты с пошаговым алгоритмом приготовления блюд несут информацию, какие продукты и оборудование будут использованы.

- частое повторение одних и тех же действий помогает усвоить, закрепить и далее генерализовать кулинарные навыки детей с умственной отсталостью.

Для успешной реализации программы необходимо:

- психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса (в виде консультаций коррекционного педагога);
- сотрудничество с родителями;
- соответствующее материально-техническое обеспечение.

Основным принципом программы является принцип индивидуального подхода к ребенку, учет его возрастных, физических, эмоциональных особенностей, учет его интересов.

Программа построена на принципах доступности, занимательности, наглядности, последовательности, на принципе сотрудничества (сотрудничества ребенка с педагогом, с родителями).

Направленность программы

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Вкусные истории» является программой социально-гуманитарной направленности.

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.

АДООП «Вкусные истории» позволяет просто, весело и доступно включить детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, 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 (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что она направлена на практическую подготовку обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации и повышению уровня самостоятельности и развития обучающихся.

Отличительные особенности

АДООП «Вкусные истории» имеет модульную структуру и построена по концентрическому принципу, что дает возможность осуществлять коррекцию умственной деятельности обучающихся. Особенностью программы является своеобразие содержания изучаемого материала, а также его распределение, позволяющее постоянно возвращаться к пройденным разделам. Это способствует более прочному и осознанному усвоению

изучаемого предмета. Распределение материала в программе обеспечивает постепенность перехода от легкого к более сложному.

Таким образом, происходит повышение уровня обученности, а овладение материалом прошлых лет постоянно используется и закрепляется, переходя в прочные умения и навыки.

Язык обучения – русский.

Уровень программы - ознакомительный.

Объем и сроки реализации программы

Срок реализации программы – 1 год обучения.

1 год: 72 академических часа при 36 учебных неделях.

Форма обучения – очная.

Режим занятий и особенности организации учебного процесса:

- 2 занятия в неделю по 40 минут каждое;
- состав групп разновозрастной;
- формы проведения занятий – чередование теоретических и практических занятий.

Форма организация занятий – индивидуально-групповая, групповая.

Цель программы - развитие социальной компетентности (социальной, бытовой и коммуникативной) у детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, посредством освоения кулинарного искусства.

Задачи:

Обучающие:

- сформировать умение осуществлять покупки, ориентироваться на кухне;
- сформировать умение соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи;
- сформировать умения выполнять отдельные операции по обработке и приготовлению продуктов,
- сформировать умение обращаться с инвентарем и оборудованием, необходимыми для приготовления пищи;
- сформировать умение готовить блюда по рецепту;
- сформировать умения мыть посуду;

Воспитательные:

- воспитать самостоятельности, трудолюбия, аккуратности;
- воспитать чувство терпения во время выполнения практических упражнений;
- воспитать устойчивое положительное отношение к социально-бытовому труду, эстетический вкус этических норм поведения.

Развивающие (включают коррекционные):

- развитие эмоционального отношения к общественному окружению, путем развития и воспитания положительных эмоций, правильных отношений между людьми;
- развитие ориентации в социально – бытовых отношениях, формирование умения включаться в них, участвовать в созидательной деятельности;
- развитие социально-трудовых умений, то есть умений ориентироваться в трудовом задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работ;

- коррекция и развитие связной устной речи (пополнение и обогащение пассивного и активного словарного запаса, диалогическая и монологическая речь);
- коррекция и развитие тактильного восприятия;
- коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук (формирование ручной умелости, развитие ритмичности, плавности движений, соразмерности движений);
- коррекция и развитие личностных качеств обучающихся, эмоционально-волевой сферы (навыков самоконтроля, усидчивости и выдержки, умение выражать свои чувства).

Планируемые результаты реализации программы

Предметные результаты:

По окончании реализации программы обучающийся:

- 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;
- будет уметь готовить элементарные блюда, требующие тепловую обработку;
- будет уметь «читать» фоторецепты.

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:

- основы персональной идентичности, осознание себя как «Я»;
- работа в коллективе (ребенок – ребенок);
- слушание и понимание инструкции педагога;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- обращение за помощью и принятие помощи педагога.

Метапредметные результаты:

В результате обучения по программе у обучающихся будут сформированы:

- навыки работы в разновозрастном коллективе, где младшие учатся у старших, а старшие помогают младшим;
- нравственные, трудовые, эстетические, патриотические, экологические и другие качества личности;
- правильное отношение к общечеловеческим ценностям;
- нормы и правила культуры труда.

Коррекционные результаты:

- улучшилось психологическое благополучие ребенка;
- сформированы навыки контроля своего поведения на протяжении всего занятия;
- проявляется стабильное эмоциональное состояние, обучающийся понимает и адекватно выражает свои потребности, использует освоенные способы контроля своих эмоций.

Содержание программы

Учебно-тематический план

№	Раздел	Количество часов			Форма промежуточной аттестации/контроля
		всего	теория	практика	
1.	Техника безопасности на занятиях по кулинарии.	4	2,5	1,5	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
2.	Фрукты, овощи	30	7,5	22,5	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
3.	Блюда из яиц	12	3	9	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
4.	Выпечка	18	4,5	13,5	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
5.	Крупы	8	2	6	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
	Итого:	72	20	52	

Содержание программы

Подзадачи обучения:

- познакомить с рабочими инструментами, продукты, кухонный инвентарь;
- познакомить с этапами работы приготовления пищи;
- формировать навык работы в группе;
- уметь подготовить и убрать рабочее место;
- умение и желание выражения своего отношения и настроения к процессам приготовления пищи.

Раздел 1. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.

Тема 1.1. Правильное питание.

Теория. Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании. Входная диагностика. Наблюдение. Определение индивидуальности детей и их психофизических особенностей, составление ИКПД (индивидуальная карта продуктивной деятельности).

Тема 1.2. «Чистота - Залог здоровья».

Теория. Последовательность мытья рук. Одевание специальной одежды.

Практика. Включать теплую воду. Мыть руки.

Тема 1.3. Осторожно! Кухонные бытовые приборы.

Теория. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.

Практика. Правила использования электрических бытовых приборов.

Тема 1.4. Прием гостей.

Теория. Правила поведения за столом.

Практика. Сервировка стола.

Текущий контроль: наблюдение, заполнение ИКПД.

Раздел 2. Фрукты, овощи.

Тема 2.1. Компот из свежих фруктов.

Теория. «Компот из свежих фруктов». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, груши, сахар).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление блюда «Компот из свежих фруктов». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.2. Варенье из яблок и слив.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, сливы, сахар).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление блюда «Варенье из яблок и слив». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.3. Фруктовый салат.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, киви, бананы, сахар).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуда и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление блюда «Фруктовый салат». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.4. Приготовление блюда «Чай».

Теория. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда.

Практика. Сервировка стола к чаепитию. Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.5. Винегрет.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта.

Составление списка продуктов (свекла, морковь, картофель, соленый огурец, лук, соль, растительное масло).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Винегрет». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.6. Салат из свежих овощей.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (огурцы, помидоры, лук, укроп, растительное масло).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Салат из свежих овощей». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.7. Картофельные зразы.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (картофель, яйцо, мука, соль, лук зеленый).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Картофельные зразы». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 2.8. Борщ вегетарианский.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (свекла, картофель, морковь, лук, капуста).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Борщ вегетарианский». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Текущий контроль: наблюдение, заполнение ИКПД.

Раздел 3. Блюда из яиц.

Тема 3.1. Омлет.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, молоко, соль).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Омлет» Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 3.2. Яйца отварные.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, соль).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Яйца отварные». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 3.3. Омлет с овощами.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, молоко, соль)

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Омлет с овощами». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Текущий контроль: наблюдение, заполнение ИКПД.

Раздел 4. Выпечка.

Тема 4.1. Блины.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, молоко).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление блинов. Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 4.2. Шарлотка.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, ванилин).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Шарлотка». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 4.3. Песочное печенье.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, ванилин).

Практика. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Песочное печенье». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 4.4. Оладьи.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, молоко).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Оладьи». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 4.5. Сырники.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Творог, яйцо, сахар, соль, ванилин, изюм).

Практика. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Сырники». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Текущий контроль: наблюдение, заполнение ИКПД.

Раздел 5. Крупы

Тема 5.1. Молочная рисовая каша.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Рисовая каша». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 5.2. Пшенная каша.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).

Практика. Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Пшенная каша». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Тема 5.3. Манная каша.

Теория. Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).

Практика. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Манная каша». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

Итоговый контроль: наблюдение, конкурс приготовления блюд.

Раздел 2. «Комплекс организационно-педагогических условий реализации адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Дата	Время проведения	Форма занятия		Кол-во часов	Тема занятия	Место проведен.	Форма контроля
				теория	практика				
1.	сентябрь			1		1	Правильное питание	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
2.	сентябрь			0,5	0,5	1	«Чистота - Залог здоровья»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
3.	сентябрь			0.5	0.5	1	Осторожно! Кухонные бытовые приборы	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
4.	сентябрь			0.5	0.5	1	Прием гостей	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной

									деятельности
5.	сентябрь			1	3	4	«Компот из свежих фруктов»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
6.	октябрь			1	3	4	«Варенье из яблок и слив»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
7.	октябрь			1	3	4	«Фруктовый салат»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
8.	ноябрь			0.5	1,5	2	Приготовление блюда «Чай»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
9.	ноябрь			1	3	4	«Винегрет»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
10.	ноябрь			1	3	4	«Салат из свежих овощей»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
11.	декабрь			1	3	4	«Картофельные зразы»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
12.	декабрь			1	3	4	«Борщ вегетарианский»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
13.	январь			1	3	4	«Омлет»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
14.	январь			1	3	4	«Яйца отварные»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
15.	февраль			1	3	4	«Омлет с овощами»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
16.	февраль			1	3	4	«Блины»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
17.	март			1	3	4	«Шарлотка»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
18.	март			0.5	1.5	2	«Песочное печенье»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
19.	апрель			1	3	4	«Оладьи»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной

									деятельности
20.	апрель			1	3	4	«Сырники»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
21.	май			1	3	4	«Молочная рисовая каша»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
22.	май			0,5	3,5	4	«Пшенная каша» «Манная каша»	к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности

Условия реализации адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории»

Организационно-педагогические условия реализации программы

Специфика взаимодействия и обучения детей с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития:

- предъявление учебного материала с обязательной опорой на зрительные образы (иллюстрации, образцы готовых блюд, продуктов);
- расширение словарного запаса и представления об окружающем мире, формировать пространственно-временные представления;
- давать время для обдумывания задания, не торопить с выполнением.

В случае затруднений, использовать все виды помощи (стимулирующая, направляющая, обучающая);

- педагогу необходимо пересматривать объем заданий, чередовать виды деятельности, при переходе с одного вида деятельности к другому переключать внимание ребенка специальными приемами: тактильными, наглядными, слуховыми, двигательными, игровыми, постоянно поддерживать познавательный интерес.

Работа с родителями. Родителей (законных представителей) необходимо ориентировать на создание условий в семье, способствующих наиболее полному усвоению пройденного материала и отработке навыков. Для этого нужно разъяснять родителям результаты, достигнутые ребенком на занятии, и возможные приемы их закрепления в домашних условиях. Совместно работать на обогащение портфолио работ ребенка. Привлекать родителей в работе клуба «Школа родителя особого ребенка», просмотру мастер-классов на канале Rutube ГБУ МОСЦ «Роза ветров».

Основные технологии обучения:

- личностно-ориентированные,
- деятельностный подход,
- уровневая дифференциация,
- информационно-коммуникативные,
- проектные,
- проблемное обучение;
- здоровьесберегающие,
- игровые.

Основные методы, формы, приемы и средства обучения

Объяснение, рассказ, беседа, практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры; моделирования реальных сюжетных ситуаций; использование проектных технологий; использование наглядных средств обучения, демонстрация учебных кинофильмов, ИКТ,

Объяснение – метод используется при изучении нового материала или для закрепления сложного, не усвоенного ранее.

Рассказ – на занятиях чаще всего используют: рассказ-вступление, направленный на подготовку к восприятию нового материала; рассказ-изложение, раскрывающий содержание новой темы; рассказ-заключение, обобщающий материал.

Беседа – применяется для сообщения новых знаний, закрепления, повторения, а также для контроля. Во время беседы учитываются знания, опыт и типологические особенности обучающихся.

Практические работы – в зависимости от задач занятия и оснащенности кабинета могут использоваться разные формы организации практических работ, как коллективные, так и индивидуальные. Количество практических работ можно увеличить и подобрать виды деятельности по усмотрению педагога.

Экскурсии (вводные, текущие и итоговые) - любая экскурсия не является самоцелью и используется в сочетании с другими организационными формами обучения. В ходе экскурсий могут проводиться практические работы.

Сюжетно-ролевые игры применяются как один из ведущих методов обучения. Сюжетно-ролевые игры в основном следует проводить на этапе закрепления пройденного материала и для формирования навыков общения. Воспроизводя в игре конкретные жизненные ситуации, учащиеся применяют усвоенные ими знания и приемы (например, правила поведения за столом, «Ждем гостей»- сервировка стола и т. д.). Вариантом сюжетно-ролевых игр является метод *моделирования реальных сюжетных ситуаций* и может применяться как метод обучения и как форма организации учебной деятельности. На занятиях следует уделять внимание обогащению *словарного запаса*, использовать альтернативные методы коммуникации. Необходимо следить за полнотой ответов на основе визуальной инструкции.

На занятиях используются все виды наглядности: *натуральная* (посуда, бытовая техника); *образная* (рисунки, плакаты, картины); *символическая* (пиктограммы); *графическая* (визуальные инструкции).

Основными видами деятельности обучающихся являются:

- беседа (диалог);
- работа с печатными материалами;
- работа по карточкам;
- практическая деятельность;
- самостоятельная работа;
- составление плана работ, планирование последовательности операций по технологической карте и без нее.

Методы стимуляции:

- демонстрация натуральных объектов;
- индивидуальные технологические карты;
- наглядные пособия, раздаточный материал;

- использование информационных компьютерных технологий;
- создание увлекательных ситуаций;
- занимательные упражнения;
- экскурсии;
- участие в конкурсах.

Материально-техническое обеспечение программы

Помещение и оборудование

Программа «Вкусные истории» реализуется в кабинете, 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 оборудованной зоне кухни. Помещение для занятий должно быть достаточно просторным и хорошо проветриваемым, с хорошим естественным и искусственным освещением. Столы целесообразно расставить так, чтобы педагог мог свободно подходить к каждому ребенку. Стулья должны быть со спинками, чтобы на них можно было опереться во время работы. Рядом расположен, туалет с раковиной для мытья рук.

Материалы и инструменты:

Основным материалом для работы являются механические и электробытовые приборы, продукты питания. Для уборки посуды и рабочего места после приготовления блюд используются предметы и средства по уходу за посудой.

Также необходимы: стол для педагога; механические и электробытовые приборы (плита, духовка, мультиварка, чайник, микроволновка, миксер и др.); шкафы для хранения посуды, наглядные и дидактические пособия (муляжи продуктов, таблица продуктов, составляющая рацион питания, меню, набор альбомов, таблиц и другой литературы о вкусной и здоровой пищи); методический демонстрационный материал – посуда, кухонные приборы, сервиз чайный и сервиз столовый.

Информационное обеспечение:

- 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;
- материалы Яндекс диска <https://disk.yandex.ru/d/61jBJTMXPUUI0w> с иллюстративными материалами.

Методические материалы

Дидактические игры (Я повар).

Игры –аппликации (Я повар).

Плакаты.

Требования к одежде повара.

Кулинарные книги, которые можно просматривать непосредственно на занятии на мониторе компьютера или распечатать и использовать как дидактический материал.

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития на основе адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории» осуществляется с привлечением специалистов в области коррекционной педагогики, а также педагогических работников, освоивших соответствующую программу профессиональной переподготовки.

Так же возможно привлечение ПДО, педагога-психолога, учителя-дефектолога, 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 умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития.

Форма аттестации

Аттестация обучающихся проводится в течение учебного года как результат освоения программы. При аттестации используется только качественная оценка успешности освоения программы.

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу обучающихся. При обучении по программе «Вкусные истории» центральным результатом является появление значимых предпосылок трудовой деятельности, одной из которых является способность её осуществления не только под прямым и непосредственным руководством и контролем педагога, но и с определённой долей самостоятельности во взаимодействии с педагогом и сверстниками.

В целом, оценка достижения обучающимися с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), с тяжелыми и множественными нарушениями развития, предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Система оценки результатов отражает степень выполнения следующих компонентов:

- обучающийся знает и умеет на конец учебного периода,
- полученные знания и умения он применяет на практике,
- насколько активно, адекватно и самостоятельно он их применяет.

Диагностика достижения предметных результатов по программе «Вкусные истории» проводится в 3 этапа:

- 1 этап – сентябрь (стартовая диагностика);
- 2 этап – декабрь (промежуточная диагностика);
- 3 этап – май (итоговая диагностика).

Оценка выявленных результатов обучения осуществляется в оценочных показателях, основанных на качественных критериях по итогам выполняемых практических действий. Выявление представлений, умений и навыков обучающихся

отражаются в Индивидуальных картах продуктивной деятельности, конкретизации содержания дальнейшей коррекционно-развивающей работы. В случае затруднений в оценке сформированности действий, представлений в связи с отсутствием видимых изменений, обусловленных тяжестью имеющихся у ребенка нарушений, следует оценивать его эмоциональное состояние, другие возможные личностные результаты (Приложение 1).

Список литературы

1. Воронкова В.В. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. – Москва: Владос, 2010.
2. Худенко Е. Д., Программа для детских домов – интернатов для умственно – отсталых детей «Воспитание, обучение и социализация детей – инвалидов». – Москва: АНМЦ «Развитие и коррекция», 2007.
3. Программы обучения глубоко умственно отсталых детей. - НИИ Дефектологии АПН СССР, Москва, Мин. соц. обеспечения РСФСР, НИИ Дефектологии АПН СССР, 1984
4. Баряева Л.Б., Яковлева Н.Н. Программа образования учащихся с умеренной и тяжелой умственной отсталостью. - Санкт-Петербург: ЦДК проф. Л.Б. Баряевой, 201.1
5. Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. – Москва: Владос, 2012.
6. Девяткова Т. А. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях IIIIV вида. – Москва: Владос, 2004.
7. Воронкова В. В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной коррекционной общей образовательной школе. Пособие для учителя. – Москва: Владос, 2006.
8. Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – Москва: НЦ ЭНАС, 2003.
9. Львова С.А. Практический материал по урокам социально-бытовой ориентировки. – Москва: Владос, 2005.
10. Эрхард Филлер Планы и разделы учебной программы для детей с особенностями в интеллектуальном развитии. -Минск, Белорусская ассоциация помощи детям инвалидам и молодым инвалидам, 1999.
11. Хилько А.А. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных образовательных учреждениях VIII вида. - Санкт-Петербург: Просвещение, 2006.
12. Львова С.А. Справочник выпускника. – Москва: Владос, 2009.
13. Маллер А.Р. Дети с нарушением интеллекта: социально-трудовая адаптация. – Самара: Современные образовательные технологии, 2010.
14. Обучение специальным предметам. Минск, Белорусская ассоциация помощи детям инвалидам и молодым инвалидам, Немецкий государственный институт школьной педагогики и образования, 2000.
15. Павлова Ю.А., Белецкая Е.А. - Роль учреждений дополнительного образования в развитии творческих способностей младших школьников [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.scienceforum.ru/2013/117/5304>

Оценочные материалы

Диагностическая таблица продуктивной деятельности при работе на занятиях по программе «Вкусные истории»

«___» _____ 20__ г.

(ФИО воспитанника)		(группа)			(дата заполнения)					
Наименование УУД		Период освоения								
		20_ - 20_ уч.г.			20_ - 20_ уч.г.			20_ - 20_ уч.г.		
№	Планирование и осуществление покупок	I п.	II п.	ср. б.	I п.	II п.	ср. б.	I п.	II п.	ср. б.
1.	Планировать покупки									
2.	Выбирать место совершения покупок									
3.	Ориентироваться в магазине									
4.	Находить нужный товар в магазине									
5.	Соблюдать последовательность действий при взвешивании товара									
6.	Складывать покупки в сумку									
7.	Соблюдать последовательность действий при расчете на кассе									
8.	Раскладывать продукты в места хранения									
Кол-во баллов										
Следование правилам гигиены при приготовлении пищи										
9.	Мыть руки перед началом работы									
10.	Использовать чистую посуду									
11.	Использовать специальную одежду (фартук, косынку)									
12.	Поддерживать чистоту рабочего места									
Кол-во баллов										
Пользование бытовыми приборами при приготовлении пищи										
13.	Пользоваться электрическим чайником (наполнение до метки; включение / выключение)									
14.	Пользоваться кухонным комбайном (включение / выключение; пользование регуляторами скорости; разбор и сборка деталей)									
15.	Пользоваться микроволновой печью (включение / выключение; использование специальной посуды; пользование регуляторами температуры, режима)									
16.	Пользоваться миксером (включение / выключение; пользование регуляторами скорости)									
17.	Пользоваться электрической плитой (соотнесение кнопки включения нагрева с конфоркой; пользование регуляторами нагрева конфорки)									
Кол-во баллов										
Составление меню										

50.	Соблюдать последовательность действий									
51.	Праздничная сервировка стола									
Кол-во баллов										
Обращение с посудой										
52.	Различать кухонный инвентарь									
53.	Различать чистую и грязную посуду									
Кол-во баллов										
Мытьё посуды вручную										
54.	Очищать посуду от остатков пищи									
55.	Дозировано использовать моющее средство									
56.	Удалять губкой загрязнения									
57.	Выбирать и использовать специальные чистящие приспособления (щетка, железная губка)									
58.	Ополаскивать									
59.	Вытирать посуду сухим полотенцем									
60.	Укладывать посуду в места хранения									
61.	Соблюдать последовательность мытья посуды									
Кол-во баллов										
Обращение с бытовыми приборами, используемыми на кухне										
62.	Пользоваться бытовыми приборами									
63.	Мыть бытовые приборы									
64.	Хранить бытовые приборы									
Кол-во баллов										
Общее кол-во баллов										
%										