

ДТСЗН 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»)

РЕКОМЕНДОВАНО

Педагогическим советом
ГБУ «Мой особый семейный
центр «Роза ветров»
Протокол № 1
« 29 » августа 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБУ «Мой особый
семейный центр «Роза ветров»
Ерофанова Е.Н./
2025 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ»**

Направленность:

социально-гуманитарная

Уровень программы: базовый

Возраст обучающихся: 7-18 лет

Срок реализации 1 год

Разработчики программы:

Ионкина Татьяна Викторовна

педагог дополнительного образования,

Коротченкова Любовь Николаевна

педагог дополнительного образования

г. Москва, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Пояснительная записка	3
II.	Содержание программы	9
III.	Методическое и организационно-педагогическое обеспечение программы.....	17
IV.	Список литературы.....	22
V.	Приложение.....	23

I. Пояснительная записка

Дополнительная общеразвивающая программа «Вкусные истории» для детей с умеренной и тяжелой степенью умственной отсталости находящихся в учреждениях Департамента труда и социальной защиты города Москвы 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 2.1.3678-20 «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 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

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).

Актуальность, целесообразность программы - обычно развивающийся ребёнок с малых лет наблюдает за приготовлением пищи, затем участвует в нем 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 в школе, и продолжение развития самостоятельности, для других – новая возможность самореализации, пусть даже через самые элементарные действия и операции.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что она направлена на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации и повышению уровня развития воспитанников.

Дополнительная общеразвивающая программа «Вкусные истории» обеспечивает реализацию прав на информацию об образовательных услугах, прав на выбор образовательных услуг и права на гарантию качества получаемых услуг.

Новизна дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Вкусные истории» имеет модульную структуру и построена по концентрическому принципу, что дает возможность осуществлять коррекцию умственной деятельности воспитанников. 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.

Преподавание базируется на знаниях, получаемых воспитанниками на уроках в школе.

Занятия проводятся в специальном кабинете. Форма проведения занятий зависит от поставленных целей, практическая деятельность является основной. На занятиях по программе «Вкусные истории» всегда используются технологические карты, пиктограммы, визуальные помощники. Неотъемлемой частью учебного процесса являются учебные экскурсии.

Направленность программы – социально-гуманитарная.

Цель программы - развитие социальной компетентности (социальной, бытовой и коммуникативной) у детей с умеренной и тяжелой умственной отсталостью по средством освоения кулинарного искусства.

Задачи:

образовательные:

- формирование умений осуществлять покупки,
- формирование умения ориентироваться на кухне,
- формирование умения соблюдать правила гигиены при приготовлении пищи,
- формирование умения выполнять отдельные операции по обработке и приготовлению продуктов,
- формирование умения обращаться с инвентарем и оборудованием, необходимыми для приготовления пищи,
- формирование умения готовить блюда по рецепту,
- формирование умения составлять меню,
- формирование умения сервировать стол (обычный и праздничный),
- формирование умения мыть посуду.

воспитательные:

- воспитание самостоятельности, трудолюбия, аккуратности;

формирование настойчивости и терпения во время выполнения практических упражнений;

формирование устойчивого положительного отношения к социально-бытовому труду и формирование необходимых в повседневной деятельности качеств личности, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу;

развитие эстетического вкуса и этических норм поведения.

формирование умений ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне, осуществлять контакт с окружающими людьми,

практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

коррекционно-развивающие:

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, утверждать себя, участвовать в созидательной деятельности;

развитие социально-трудовых умений, то есть умений ориентироваться в трудовом задании, планировать последовательность действий, выполнять и контролировать ход работ;

активизация познавательной деятельности через формирование опыта практического обучения и навыка самостоятельного поиска информации;

коррекция внимания (произвольного, непроизвольного, устойчивого, переключения внимания, увеличение объема внимания);

коррекция и развитие связной устной речи (пополнение и обогащение пассивного и активного словарного запаса, диалогическая и монологическая речь);

коррекция и развитие памяти (кратковременной, долговременной);

коррекция и развитие зрительных восприятий;

развитие слухового восприятия;

коррекция и развитие тактильного восприятия;

коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук (формирование ручной умелости, развитие ритмичности, плавности движений, соразмерности движений);

коррекция и развитие мыслительной деятельности (операций анализа и синтеза, выявление главной мысли, установление логических и причинно-следственных связей, планирующая функция мышления);

коррекция и развитие личностных качеств учащихся, эмоционально-волевой сферы (навыков самоконтроля, усидчивости и выдержки, умение выражать свои чувства...;

Планируемые результаты реализации программы –

формирование устойчивого положительного отношения к социально-бытовому труду; формирование необходимых в повседневной деятельности качеств личности, чувства коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу; развитие эстетического вкуса и этических норм поведения.

Личностные результаты:

Включают овладение обучающимися социальными (жизненными) компетенциями, необходимыми для решения практико-ориентированных задач и обеспечивающими формирование и развитие социальных отношений воспитанников 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.

Образовательные результаты:

Знания и умения, которыми должен овладеть воспитанник:

Умение принимать посильное участие в делах, связанных с приготовлением пищи.

- Умение выполнять доступные бытовые поручения (обязанности), связанные с участием в покупке продуктов.
- Умение выполнять работу качественно, в установленный промежуток времени и оценивать полученный результат, радоваться достижениям.
- Умение взаимодействовать с окружающими людьми в соответствии с общепринятыми нормами поведения, в доступной форме оказывать поддержку и взаимопомощь, сопереживать, сочувствовать и эмоционально реагировать на различные ситуации дома и в центре.

Программа «Вкусные истории» имеет социально-педагогическую направленность.

Срок реализации программы – 1 год в объеме 72

Формы обучения – очная

Режим занятий и особенности организации учебного процесса - 2 часа в неделю, продолжительность одного занятия – 40 минут;

Форма проведения занятий – подгрупповая, групповая.

Состав групп – разновозрастной;

Формы проведения занятий - теоретическое занятие, практическое занятие, занятие-игра, экскурсия, занятие-проект, пр.

Способы определения результативности: степень участия в практической деятельности по приготовлению пищи, устный фронтальный опрос, устный индивидуальный опрос, текущий контроль, участие в конкурсах, выставках, фестивалях, педагогическое наблюдение.

Форма подведения итогов реализации программы

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

Во время обучения целесообразно всячески поощрять и стимулировать работу воспитанников. 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 предметных результатов должна базироваться на принципах индивидуального и дифференцированного подходов. Система оценки результатов отражает степень выполнения следующих компонентов:

- воспитанник 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 воспитанников 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

II. Содержание программы

II.1. 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.
6	Крупы	8	2	6	Педагогическое наблюдение с занесением данных в Индивидуальную карту продуктивной деятельности.
	Всего	72	20	52	

II.2. Содержание учебно-тематического плана

№ п/п раздела и темы	Форма учебного занятия по теме, кол-во часов	Содержание
Раздел 1. Техника безопасности на занятиях по кулинарии.		
1.1 Правильное питание. (1 ч.)	теоретическое занятие 1ч.	Значение питания в жизни человека. Понятие о рациональном питании.
1.2 «Чистота - Залог здоровья». (1 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	Последовательность мытья рук. Одевание специальной одежды.

	практическое занятие 0,5 ч.	Включать теплую воду. Мыть руки.
1.3 Осторожно! Кухонные бытовые приборы. (1 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	Техника безопасности на занятиях по кулинарии.
	практическое занятие 0,5 ч.	Правила использования электрических бытовых приборов
1.4 Прием гостей. (1 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	Правила поведения за столом.
	практическое занятие 0,5 ч.	Сервировка стола.
Раздел 2. Фрукты, овощи		
2.1 «Компот из свежих фруктов» (4 ч)	теоретическое занятие 1 ч.	«Компот из свежих фруктов». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, груши, сахар).
	практическое занятие 3 ч.	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.
2.2 «Варенье из яблок и слив» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Варенье из яблок и слив». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, сливы, сахар).
	практическое занятие 3 ч.	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.

2.3 «Фруктовый салат» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Фруктовый салат». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (яблоки, киви, бананы, сахар).
	практическое занятие 3 ч.	Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление блюда «Фруктовый салат». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.
2.4 Приготовление блюда «Чай». (2 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	«Чай». Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда.
	практическое занятие 1,5 ч.	Сервировка стола к чаепитию. Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.
2.5 «Винегрет» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Винегрет». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (свекла, морковь, картофель, соленый огурец, лук, соль, растительное масло).
	практическое занятие 3 ч.	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.
2.6 «Салат из свежих овощей» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Салат из свежих овощей». Определение места в меню. Составление рецепта.

		Составление списка продуктов (огурцы, помидоры, лук, укроп, растительное масло).
	практическое занятие 3 ч.	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.
2.7 «Картофельные зразы» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Картофельные зразы» Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (картофель, яйцо, мука, соль, лук зеленый).
	практическое занятие 3 ч.	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.
2.8 «Борщ вегетарианский» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Борщ вегетарианский» Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов(свекла, картофель, морковь, лук, капуста).

	практическое занятие 3 ч.	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.
Раздел 3. Блюда из яиц		
3.1 «Омлет» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Омлет». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, молоко, соль)
	практическое занятие 3 ч.	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.
3.2 «Яйца отварные» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Яйца отварные» Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, соль)
	практическое занятие 3 ч.	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.

3.3 «Омлет с овощами» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Омлет с овощами». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Яйцо, молоко, соль)
	практическое занятие 3 ч.	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.
Раздел 4. Выпечка		
4.1 «Блины» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Блины». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, молоко).
	практическое занятие 3 ч.	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.
4.2 «Шарлотка» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Шарлотка». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, ванилин).
	практическое занятие 3 ч.	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.
4.3 «Песочное печенье» (2ч)	теоретическое занятие 0,5 ч.	«Песочное печенье». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, ванилин).
	практическое занятие 1,5 ч.	Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Песочное печенье. Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.
4.4 «Оладьи» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Оладьи». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Мука, яйцо, сахар, соль, молоко)..
	практическое занятие 3 ч.	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.
4.5 «Сырники» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Сырники». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Творог, яйцо, сахар, соль, ванилин, изюм).
	практическое занятие 3 ч.	Покупка необходимых продуктов и распределение их по местам хранения. Составление технологической карты приготовления блюда. Посуды и инвентарь для

		приготовления блюда. Приготовление «Сырники» Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.
Раздел 5. Крупы		
5.1 «Молочная рисовая каша» (4 ч.)	теоретическое занятие 1 ч.	«Молочная рисовая каша» Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).
	практическое занятие 3 ч.	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.
5.2 «Пшенная каша» (4 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	«Пшенная каша». Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).
	практическое занятие 3,5 ч.	Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Пшенная каша». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.
3.3 «Манная каша» (2 ч.)	теоретическое занятие 0,5 ч.	«Манная каша» Определение места в меню. Составление рецепта. Составление списка продуктов (Крупы, сахар, соль, молоко, масло сливочное).
	практическое занятие 1,5 ч.	Посуды и инвентарь для приготовления блюда. Приготовление «Манная каша». Дегустация. Мытье посуды и уборка кухни.

III. Методическое и организационно-педагогическое обеспечение

III.1. Календарный учебный график

№ п/п	Месяц	Дата	Время проведен. занятия	Форма занятия		Кол -во час.	Тема занятия	Место проведен.	Форма контроля
				Теория	Практика				
1.	сентябрь			1		1	Правильное питание	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
2	сентябрь			0,5	0,5	1	«Чистота - Залог здоровья»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
3	сентябрь			0.5	0.5	1	Осторожно! Кухонные бытовые приборы	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
4	сентябрь			0.5	0.5	1	Прием гостей	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
5-8	сентябрь			1	3	4	«Компот из свежих фруктов»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
9-12	октябрь			1	3	4	«Варенье из яблок и слив»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
13-16	октябрь			1	3	4	«Фруктовый салат»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
17-18	ноябрь			0.5	1,5	2	Приготовление блюда «Чай»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
19-22	ноябрь			1	3	4	«Винегрет»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров»,	Степень участия в продуктивной деятельности

								к. 2.2.86	
23-26	ноябрь			1	3	4	«Салат из свежих овощей»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
27-30	декабрь			1	3	4	«Картофельные зразы»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
31-34	декабрь			1	3	4	«Борщ вегетарианский»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
35-38	январь			1	3	4	«Омлет»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
39-42	январь			1	3	4	«Яйца отварные»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
43-46	февраль			1	3	4	«Омлет с овощами»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
47-50	февраль			1	3	4	«Блины»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
51-54	март			1	3	4	«Шарлотка»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
55-58	март			0.5	1.5	2	«Песочное печенье»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
59-62	апрель			1	3	4	«Оладьи»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
63-66	апрель			1	3	4	«Сырники»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности

								к. 2.2.86	
67-70	май			1	3	4	«Молочная рисовая каша»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности
71-72	май			0,5	3,5	4	«Пшенная каша»	ГБУ МОСЦ «Роза ветров», к. 2.2.86	Степень участия в продуктивной деятельности

Формы организации учебного процесса

- урок,
- урок-экскурсия,
- практическая работа,
- самостоятельная работа под контролем учителя.

Основные технологии обучения:

- лично-отношенческие, ориентированные,
- деятельностный подход,
- уровневая дифференциация,
- информационно-коммуникативные,
- проектные,
- проблемное обучение;
- здоровьесберегающие,
- игровые и др.

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 «Вкусные истории» 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 воспитанников.

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

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 учащихся по предмету 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;
- Ролевые игры;
- Участие в конкурсах;

III.2. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы

Помещение, оборудование, материалы и инструменты. 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 ученику. Стулья должны быть со спинками, чтобы на них можно было опереться во время работы.

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.

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.

IV. Список литературы

№ п/п	Источник информации	Пример библиографического описания
1	Программа	Воронкова В.В. Программы специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. – Москва: Владос, 2010.
2	Программа	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	Программа	Программы обучения глубоко умственно отсталых детей. - НИИ Дефектологии АПН СССР, Москва, Мин. соц. обеспечения РСФСР, НИИ Дефектологии АПН СССР, 1984
4	Программа	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	Методическое пособие 5-9 класс	Субчева В. П. Социально-бытовая ориентировка. – Москва: Владос, 2012.
6	Книга с одним автором	Девяткова Т. А. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях III вида. – Москва: Владос, 2004.
7	Книга с одним автором	Воронкова В. В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной коррекционной общей образовательной школе. Пособие для учителя. – Москва: Владос, 2006.
8	Книга с одним автором	Гладкая В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений VIII вида. – Москва: НЦ ЭНАС, 2003.
9	Книга с одним автором	Львова С.А. Практический материал по урокам социально-бытовой ориентировки. – Москва: Владос, 2005.
10	Книга с одним автором	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	Книга с одним автором	Хилько А.А. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных образовательных учреждениях VIII вида. - Санкт-Петербург: Просвещение, 2006.
12	Книга с одним автором	Львова С.А. Справочник выпускника. – Москва: Владос, 2009.
13	Книга с одним автором	Маллер А.Р. Дети с нарушением интеллекта: социально-трудовая адаптация. – Самара: Современные образовательные технологии, 2010.
14	Книга с одним автором	Обучение специальным предметам. Минск, Белорусская ассоциация помощи детям инвалидам и молодым инвалидам, Немецкий государственный институт школьной педагогики и образования, 2000.
15	Интернет издание	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

V. Приложение

Оценочные материалы

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

«___» _____ 20__ г.

(ФИО воспитанника)

(группа)

(дата заполнения)

<i>Наименование УУД</i>		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										
%										