

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ленинградской области «Лужская школа-интернат, реализующая
адаптированные образовательные программы»

*«Рассмотрено»
на заседании педагогического совета
от 30 августа 2024 года
протокол № 1*

*«Утверждено»
распоряжением ГБОУ ЛО «Лужская
школа-интернат»
от «30»августа 2024 года № 371*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат: 108C 59F1 6438 5507 9C7C 90AC FF78 9449

Владелец: Кудрявцева Марина Александровна

Срок действия: с 29 июня 2023 г. по 21 сентября 2024 г.

***Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа для детей с ОВЗ и инвалидностью
(с интеллектуальными нарушениями)
«Домоводство»
социально-гуманитарная направленность***

Возраст обучающихся: 13-17 лет
Срок реализации программы: 1 год

Автор-составитель программы
Гальфинер Анастасия Валерьевна
учитель высшей квалификационной категории

Луга, 2024г.

Внутренняя экспертиза проведена.

Программа рекомендована к рассмотрению на методическом совете учреждения.

Зам. директора ОУ по ВР _____/_____

« ____ » _____ 202_ г.

Содержание

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы.....	4
1.1. Пояснительная записка.....	4
1.2. Цель и задачи программы.....	8
1.3. Содержание программы.....	10
1.4. Планируемые результаты.....	19
Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.....	20
2.1. Календарный учебный график.....	20
2.2. Условия реализации программы.....	20
2.3. Формы аттестации.....	22
2.4. Оценочные материалы.....	23
2.5. Методические материалы.....	25
2.6. Рабочая программа воспитания.....	27
2.7. Календарный план воспитательной работы.....	28
3. Список литературы.....	29

Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Домоводство» (далее – АДООП, программа) социально-гуманитарной направленности ориентирована на социокультурную реабилитацию детей с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) в возрасте 13-17 лет. АДООП

«Домоводство» для детей с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) предоставляет им возможность попробовать себя в роли кулинара и рекламного фотографа, сформировать навыки приготовления основных блюд.

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 интеллектуальными нарушениями определённых умений и навыков, необходимых во взрослой, самостоятельной жизни.

Программа разработана на основании следующих документов:

Нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 28.06.2021 N 219-ФЗ);
- Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «об утверждении Порядка организации образовательной деятельности по дополнительным общеразвивающим программам» (ред. от 30.09.2020 N 533);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. N 629 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам” (Настоящий приказ вступает в силу с 1 марта 2023 г. и действует по 28 февраля 2029 года.) ;
- Письмо Минобрнауки России от 29.03.2016 N 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»).

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030года;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 18.12.2020 № 61573 «Об утверждении СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Программа разработана на основе адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы для детей с ОВЗ и инвалидностью (с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)) «Кулинарное ателье», разработанной по заказу ФГБУК «ВЦХТ».

Актуальность и педагогическая целесообразность программы определяются

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

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

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

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

Направленность программы.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа для детей с ОВЗ и инвалидностью с (умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)) «Домоводство» имеет социально-гуманитарную направленность и предназначена для учащихся 13-17

лет.

Программа способствует созданию условий для развития творческого потенциала, формирования знаний и умений, необходимых для грамотного ведения домашнего хозяйства, а также профессиональному самоопределению в кулинарном искусстве.

Реализация программы ориентирована на формирование и развитие творческих способностей обучающихся и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни за рамками основного образования.

Особенности реализации программы

Программа «Домоводство» 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 собственного фото-рецепта с помощью встроенной цифровой камеры мобильного телефона. Умение сделать красивую фотографию еды, как и умение самостоятельно приготовить эту еду, повышает самооценку обучающихся, вызывает признание окружающих. Последующее самостоятельное размещение фотографий в социальных сетях, обмен даже скудным опытом помогает детям с интеллектуальными нарушениями находить общие сферы интересов, делает общение осмысленными.

- Использование, фотографий, рисунков вместо текстовых рецептов позволяет детям с умственной отсталостью «читать» иллюстрации и распознавать отдельные элементы на картинке. 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 генерализировать кулинарные навыки детей с умственной отсталостью.

Целевая аудитория: Дети с интеллектуальными нарушениями (легкой степенью умственной отсталости) от 13 до 17 лет.

Язык обучения: русский.

Психолого-педагогическая характеристика

Развитие детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), хотя и происходит на дефектной основе и характеризуется замедленностью, наличием отклонений от нормального развития, тем не менее, представляет собой поступательный процесс, приносящий

качественные изменения в познавательную деятельность детей и их личностную сферу, что дает основания для оптимистического прогноза.

В структуре психики такого ребенка в первую очередь отмечается недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности. Относительно сохранной оказывается чувственная ступень познания – ощущение и восприятие. Моторная сфера детей с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями), как правило, не имеет выраженных нарушений. Наибольшие трудности обучающиеся испытывают при выполнении заданий, связанных с точной координацией мелких движений пальцев рук.

Дети с интеллектуальными нарушениями испытывают трудности самоконтроля поведения, нуждаются в постоянном внимании со стороны взрослого, направленного на регуляцию поведения.

Контакт с нормативно развивающимися сверстниками вызывает затруднения, или, как, правило, у ребенка нет (недостаточный) опыта общения со здоровыми детьми.

Имеются индивидуальные особенности эмоционально-волевой сферы, требующие учета при обучении (своеобразие реакции на ситуацию успеха и неуспеха в собственной и чужой деятельности, поведения при утомлении, недомогании, переживании, реакции на новизну и т.п.).

Реализация программы предусматривает учет особых образовательных потребностей адресной группы обучающихся, включая потребности в:

- практико-ориентированном, действенном характере содержания;
 - доступности содержания познавательных задач, реализуемых в процессе обучения;
 - систематической актуализации сформированных у обучающихся знаний и умений, и одобряемых обществом норм поведения; обучении их «переносу» в другие ситуации;
 - позитивных средствах стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрации доброжелательного и уважительного отношения к ним;
 - специальном обучении способам усвоения общественного опыта – умений действовать совместно со взрослым по показу, подражанию по словесной инструкции.

Уровень программы – ознакомительный.

Объем – 68 часов.

Срок освоения программы – 34 недели.

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса

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

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

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

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

Далее ведется работа по усвоению алгоритма действий: определение наличия продуктов согласно рецептуре на кухне: найти шкаф, полку, сам продукт. Для этого пространство кухни должно быть четко структурировано.

В соответствии с содержанием занятия создается ситуация отсутствия нужных продуктов и необходимости сходить в магазин с конкретной целью, предварительно составив список покупок. Это помогает запланировать последовательность действий, совершенствовать практические навыки детей по распознаванию и идентификации необходимых продуктов, усвоить алгоритм поведения в магазине (выбор магазина, отдела, полки, нужного продукта, способа оплаты).

В конце каждого тематического раздела проводится занятие по созданию собственного фоторецепта с помощью фотографий, сделанных на встроенную камеру мобильного телефона. Это позволяет не только повторить и обобщить изученную тему, но и освоить некоторые навыки работы со специальными возможностями смартфона.

1.2 Цели и задачи программы.

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

Задачи:

Обучающие

- Формирование навыков личной гигиены при работе на кухне.
 - Расширение представлений о кухонном оборудовании и электроприборах, правилах безопасного пользования.
 - Развитие представлений о способах хранения и переработки продуктов.
 - Формирование умения готовить простые закуски (бутерброды, салаты из овощей, фруктов) и напитки (чай, какао, компот,).
 - Формирование умения приготовления кулинарных блюд из простых продуктов, требующих тепловую обработку (суп, кашу, яйца).
 - Формирование элементарных умений работать с тестом (делать блины, несложную выпечку из готового слоеного теста), приготавливать простые десерты в микроволновке.
 - Формирование умения подготовки, раскладки и фотографирования еды на встроенную камеру мобильного телефона.

Воспитательные

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

1.3 Содержание программы.

Учебный план:

№ п/ п	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теори я	Практик а	
1.	Введение.	2	1	1	
1.1	Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом.	1	1		
1.2	Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной ситуации. Имитационные игры.	1		1	
2	Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности при работе на кухне.	11	5	6	
2.1	Личная гигиена на кухне. Форма одежды.	1	1		
2.2	Холодильник. Устройство. Правила эксплуатации.	1	1		
2.3	Правила ухода за холодильником.	1		1	
2.4.	Микроволновая печь. Устройство. Правила использования.	1	1		
2.5	Приготовление блюд с использованием микроволновой печи.	1		1	
2.6	Фруктовые десерты в микроволновке.	1		1	

2.7	Посудомоечная машина. Устройство. Правила использования.	1	1		
2.8	Мытье посуды в посудомоечной машине с соблюдением техники безопасности.	1		1	
2.9	Что такое бутерброд?	1	1		
2.10	Приготовление бутербродов с использованием бутербродницы.	1		1	
2.11	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта приготовления бутербродов.	1		1	
3	Салаты	8	1	7	
3.1.	Виды салатов. Поиск рецептов в кулинарных книгах и с помощью интернет-ресурсов.	1		1	
3.2	Мытье овощей и фруктов с замачиванием в содово-солевом растворе.	1		1	
3.3	Правила смешивания продуктов в салате с наполнителем(йогурт, растительное масло, сметана).	1		1	
3.4.	Приготовление овощного салата с использованием кухонного комбайна. Техника безопасности при пользовании кухонным комбайном.	1		1	
3.5.	Формы нарезки овощей и фруктов.	1	1		
3.6	Нарезка овощей и фруктов разными способами.	1		1	

3.7	Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей.	1		1	
3.8.	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления салата.	1		1	
4	Гарниры	16	5	11	
4.1	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	1	1		
4.2	Измерение сыпучих круп(гречка, рис), воды одинаковой меркой.	1		1	
4.3	Варка гречки по схеме.	1		1	
4.4	Устройство и правила использования мультиварки.	1	1		
4.5	Приготовление каши с использованием мультиварки. Техника безопасности при работе с мультиваркой.	1		1	
4.6	Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи.	1	1		
4.7	Макаронные изделия. Сходства, различия, наименования.	1	1		
4.8	Правила приготовления макаронных изделий(объем посуды и воды).	1		1	
4.9	Приготовление быстрого завтрака: спагетти с сыром.	1		1	
4.10	Создание пошагового фоторецепта приготовления спагетти с сыром.	1		1	

4.11	Любимые гарниры. Картофель. Фри. Пюре. По-деревенски. Инструменты и приспособления.	1	1		
4.12	Подготовка картофеля (мытьё, чистка овощечисткой).	1		1	
4.13	Нарезка картофеля соломкой.	1		1	
4.14	Приготовление жареного картофеля.	1		1	
4.15	Приготовление пюре, использование картофелемялки.	1		1	
4.16	Создание фоторецепта приготовления картофеля разными способами.	1		1	
5	Подготовка к праздникам	7	0	7	
5.1.	Правила сервировки праздничного стола.	1		1	
5.2	Выбор посуды и столовых приборов для сервировки стола.	1		1	
5.3	Классификация посуды (чайная, столовая).	1		1	
5.4.	Украшение праздничного стола. Фигурное складывание салфеток.	1		1	
5.5.	Приготовление праздничных бутербродов.	1		1	
5.6	Приготовление праздничного салата.	1		1	
5.7	Создание пошагового фоторецепта салата.	1		1	
6	Выпечка. Десерты.	11	2	9	
6.1	Виды теста. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. .	1	1		
6.2	Приготовление дрожжевого теста. Правила хранения теста.	1		1	
6.3	Тренировочные упражнения в	1		1	

	раскатывании теста, вырезании из него различных форм. Склеивание двух пластов теста нажатием вилки или руками).				
6.4	Пиццу любят все! Приготовление пиццы. Соблюдение ТБ.	1		1	
6.5	Приготовление блинов с использованием жарочного аппарата. Соблюдение ТБ. Создание фоторецепта.	1		1	
6.6	Приготовление песочного теста.	1		1	
6.7	Приготовление песочного печенья. Создание фоторецепта.	1		1	
6.8	Приготовление бездрожжевого теста.	1		1	
6.9	Приготовление вареников с творогом. Создание фоторецепта.	1		1	
6.10	Устройство хлебопекарной печи. Техника безопасности при работе с печью.	1	1		
6.11	Приготовление домашнего хлеба в хлебопечке.	1		1	
7.	Блюда из яиц	2	1	1	
7.1	Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых и вторых блюдах, в выпечке.	1	1	1	
7.2	Приготовление омлета с использованием миксера, блендера. Создание фоторецепта.	1		1	
8	Напитки	5	2	3	
8.1	История чая, кофе, какао. Виды чая. Правила заваривания чая.	1	1		
8.2	Приготовление чая с соблюдением техники безопасности.	1		1	

8.3	Сервировка стола к чаепитию.	1		1	
8.4	Холодные напитки. Способы приготовления.	1	1		
8.5	Приготовление молочного коктейля.	1		1	

9	Супы	8	1	7	
9.1	Супы холодные и горячие. Заправка для супа.	1	1		
9.2	Правила нарезки овощей для супа (соломка, брусочки, кубики).	1		1	
9.3	Приготовление быстрого куриного супа с соблюдением последовательности.	1		1	
9.4	Создание пошагового фоторецепта супа.	1		1	
10	Итоговое занятие	2	0	2	
10.1	Сборка и оформление кулинарной книги фоторецептов.	1		1	
10.2	Презентация кулинарных книг.	1		1	
		68	18	50	

Содержание программы

1Раздел. Введение. (2 часа)

1.1. Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при ЧС. Имитационные игры.

Теория: Знакомство. Обзорная экскурсия по зданию и учебному кабинету. Правила посещения занятий. Осмотр путей эвакуации и пояснения о действиях в случае чрезвычайных ситуаций. Соотнесение плана эвакуации с реальными путями эвакуации (лестницы, коридоры, двери), словесная инструкция «идем направо», «прямо», «вниз». Демонстрация действий при оповещении о ЧС. Имитация звуковой сирены (учебный вариант с более тихим звуком). Просмотр видео -инструкции

«Что делать при пожаре детям», обсуждение (по возможности) необходимости звуковой сирены, обыгрывание ситуации очень громкого сигнала, комментирование действий при включении сирены.

Практика: Тренировочный выход из кабинета/здания по сигналу звуковой сирены («Пожарная тревога»). Обсуждение предполагаемого поведения в случае пожара. Беседа о других опасных ситуациях.

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Выявление уровня осведомленности о правилах безопасного поведения в общественном здании и по пути в центр творчества.

2 Раздел. «Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности при работе на кухне».

2.1. Тема: «Личная гигиена на кухне. Формаодежды»

Теория: Кухонное оборудование и инвентарь. Электроприборы на кухне: чайник, тостер, сэндвичница, миксер. Приспособления для кулинара: овощечистка, яблокорезка, венчик, картофелемялка, терка для сыра.

Требования к личной гигиене и к одежде (волосы убраны под косынку, колпак или одноразовую шапочку, чистая форма/фартук, рукава закатаны, украшения сняты, специальные рабочие штаны, специальная закрытая обувь без каблука.

Практика: Упражнение на умение правильного ношения спецодежды повара (специального головного убора, фартука). Мытье рук в соответствии с инструкцией, отработка умений тщательно мыть руки с мылом, вытирать полотенцем.

Текущий контроль: Устный опрос с опорой на плакат «Проверь себя: Правильно ли ты одет?»

Обучающийся демонстрирует приемы правильного надевания головного убора, фартука.

2.1. – 2.11.

Тема: «Кулинарное оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности при работе на кухне.»

Теория: История холодильника. Устройство. Правила эксплуатации холодильника. Зоны хранения разных продуктов. Лайфхаки хранения. Правила ухода за холодильником.

Микроволновая печь. Устройство. Правила использования. Посудомоечная машина. Устройство. Правила использования. Что такое бутерброд?

Практика: Дидактическая игра «Заполни холодильник». Тренировочные включение и выключение прибора, установка режима времени, мощности. Мытье холодильника. Разогревание пищи в микроволновке. Приготовление фруктового десерта в микроволновой печи. Мытье посуды в посудомоечной машине. Приготовление бутербродов в бутерброднице, сэндвичнице.

Создание пошагового фоторецепта.

Текущий контроль: приготовленные блюда и фоторецепты.

3.1 – 3.8

Тема: «Салаты»

Теория: Виды салатов. Поиск рецептов в кулинарных книгах и с помощью интернет-ресурсов. Мытье овощей и фруктов с замачиванием в содово-солевом растворе. Правила смешивания продуктов в салате с наполнителем(йогурт, растительное масло, сметана). Формы нарезки овощей и фруктов.

Практика: Приготовление овощного салата с использованием кухонного комбайна, техника безопасности при пользовании кухонным комбайном. Нарезка овощей и фруктов разными способами. Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления салата.

Текущий контроль: готовые блюда и рецепты.

4.1- 4.16.

Тема: «Гарниры»

Теория:

Крупяные и бобовые. Устройство и правила использования мультиварки. Что такое паста(правила приготовления, варианты подачи). Макаaronные изделия(сходства, различия, наименования. Правила приготовления макаронных изделий(объем посуды и воды). Любимые гарниры(картофель, фри, пюре, по-деревенски).

Практика:

Измерение сыпучих круп(гречка, рис), воды одинаковой меркой. Варка гречки по схеме. Приготовление каши с использованием мультиварки, техника безопасности при работе с мультиваркой. Приготовление быстрого завтрака: спагетти с сыром. Создание пошагового фоторецепта приготовления спагетти с сыром. Подготовка картофеля (мытье, чистка овощечисткой). Нарезка картофеля соломкой. Приготовление жареного картофеля. Приготовление пюре, использование картофелемялки. Создание фоторецепта приготовления картофеля разными способами.

Текущий контроль Готовая работа. Просмотр фотографий на экране монитора. Совместный анализ работ, обучающиеся объясняют последовательность съемки.

5.1- 5.7

Тема: «Подготовка к праздникам»

Теория:

Правила сервировки праздничного стола. Выбор посуды и столовых приборов для сервировки стола. Классификация посуды (чайная, столовая).

Практика:

Украшение праздничного стола, фигурное складывание салфеток.

Приготовление праздничных бутербродов. Приготовление праздничного салата.

Создание пошагового фоторецепта салата.

Текущий контроль:

Сервировка стола. Пошаговый рецепт.

6.1-6.11

Тема: «Выпечка. Десерты.»

Теория: Виды теста. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. Правила хранения теста. Пиццу любят все! Устройство хлебопекарной печи. Техника безопасности при работе с печью.

Практика: Приготовление дрожжевого теста. Тренировочные упражнения в раскатывании теста, вырезании из него различных форм. Склеивание двух пластов теста нажатием вилки или руками). Приготовление пиццы. Приготовление блинов с использованием жарочного аппарата. Соблюдение ТБ. Создание фоторецепта. Приготовление песочного теста. Приготовление песочного печенья. Создание фоторецепта. Приготовление бездрожжевого теста. Приготовление вареников с творогом. Создание фоторецепта. Приготовление домашнего хлеба в хлебопечке.

Текущий контроль: Готовая работа.

7.1- 7.2

Тема: «Блюда из яиц»

Теория: Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых и вторых блюдах, в выпечке.

Практика: Приготовление омлета с использованием миксера, блендера. Создание фоторецепта.

8.1- 8.5.

8.2- Тема: «Напитки»

Теория: История чая, кофе, какао. Виды чая. Правила заваривания чая.

Холодные напитки. Способы приготовления.

Практика:

Приготовление чая с соблюдением техники безопасности. Сервировка стола к чаепитию. Приготовление молочного коктейля

Текущий контроль: готовое блюдо, фоторецепт.

9.1-9.4

Тема: «Супы»

Теория: Супы холодные и горячие. Заправка для супа. Правила нарезки овощей для супа (соломка, брусочки, кубики).

Практика: Приготовление быстрого куриного супа с соблюдением последовательности. Создание пошагового фоторецепта супа.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Степень самостоятельности выполнения.

Тема: «Итоговое занятие»

Теория: Сборка и оформление кулинарной книги фоторецептов.

Практика: презентация кулинарных книг.

1.4 Планируемые результаты

Предметные:

По окончании реализации программы подросток:

- Будет знать правила личной гигиены при приготовлении пищи: правильно мыть руки, надевать специальную одежду, убирать волосы.
- Будет уметь пользоваться кухонным оборудованием, бытовыми электроприборами, ножами и другими кухонными инструментами, применять в повседневной жизни правила личной безопасности.
- Будет иметь представление о правильной и полезной пище, правилах хранения, переработки и способах приготовления разных продуктов.
- Освоит правила приготовления простых закусок.
 - Будет уметь готовить элементарные блюда, требующие тепловую обработку.
- Будет уметь делать несложную выпечку и десерты.
 - Будет обучен приемам мобильной фотографии, составления собственных фоторецептов.
 - Будет иметь элементарное представление о профессиональной деятельности повара.
- **Личностные:**
 - Будет соблюдать правила и нормы культуры поведения и общения общественных местах.
- Будет воспитано уважение к нормам коллективной жизни.
 - Будет сохранять позитивное эмоциональное состояние в ходе занятия.
- Будет адекватно оценить результаты своей деятельности.

Метапредметные:

- Будет сформирована готовность к самостоятельному планированию, умение рассказать об этапах планируемой деятельности.
- Будет сформирована готовность к осуществлению совместной деятельности и организации сотрудничества с педагогами и сверстниками.

Раздел 2. Комплекс организационно-педагогических условий.

2.1 Календарный учебный график

Календарный учебный график программы

Дата начала	Дата окончания	Кол-во часов в неделю	Количество учебных недель
02.09.2024	27.05.2025	2	34

2.2 Условия реализации программы

Организационно-педагогические условия реализации программы

При разработке программы использовалась учебное пособие

«Руководство по работе с детьми с умственной отсталостью» (Науч. ред. М. Пишчек/ Пер. с польск. — СПб.: Речь, 2006. — 276 с)

Основные методы обучения:

Наглядные:

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

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

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

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

упражнения комментируются педагогом и периодически повторяются.

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

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

Материально-техническое обеспечение

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

Занятия проводятся в специально оборудованном помещении: (кабинет социально-бытовой ориентировки) с оборудованной кухней – столовой в которой имеются стол, стулья, холодильник, мойка, плита, духовой шкаф, микроволновая печь, электрочайник, тостер, миксер, ручной кухонный инструмент, посуда для приготовления еды. Рядом расположен, туалет с раковиной для мытья рук.

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

Обеспечено устойчивое Интернет-соединение.

Информационное обеспечение:

В работе используются:

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

Кадровое обеспечение

Образовательная деятельность обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе адаптированной дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Домоводство» осуществляется с привлечением специалистов в области коррекционной педагогики, а также педагогических работников, освоивших соответствующую программу профессиональной переподготовки.

2.3 Формы аттестации

Промежуточная аттестация проводится с целью выявления уровня освоения части программы, сформированности специальных знаний, умений, навыков по итогам полугодия. Промежуточная аттестация проводится в форме самостоятельной практической работы по приготовлению праздничных бутербродов и салатов.

Перед аттестацией проводится мотивационная беседа, способствующая психологическому настрою на работу. Детям предлагается самостоятельно устроить праздничное чаепитие и приготовить к нему все, чему они научились.

В свободном доступе находятся разного рода визуальные подсказки (конструкторы блюд, фоторецепты, схемы). Педагог оказывает организующую помощь в распределении времени на приготовление, отслеживает действия обучающихся с умственной отсталостью, для оценки понимания ими инструкции и, при необходимости, ее уточнения.

Результаты аттестации фиксируются в оценочном листе. Обязательное условие промежуточной аттестации – исключение ситуаций, приводящих к эмоциональному травмированию обучающегося (негативных реакций со стороны педагога и детей).

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

Итоговый контроль проводится с целью выявления соответствия уровня освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной

общеразвивающей программы прогнозируемым образовательным результатам. Аттестация по программе «Кулинарное ателье» проводится в форме выставки сделанных обучающимися кулинарных книг, в которых собраны фоторецепты по всем темам программы.

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

Основной метод отслеживания результативности – педагогическое наблюдение.

Результаты представлены в форме условных единиц.

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

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

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

2.4 Оценочные материалы

Карта отслеживания овладением умений и навыков

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

	Доводит начатое дело до конца		
Овладение навыками пользования кухонным электрооборудованием и инвентарем	Пользуется электрочайником		
	Пользуется мультиваркой		
	Пользуется бутербродницей		
	Пользуется жарочным аппаратом.		
	Пользуется электроплитой		
	Пользуется духовкой		
	Пользуется миксером		
	Пользуется сковородой		
	Пользуется мерной посудой		
	Пользуется скалкой, картофелемялкой.		
	венчиком, ножом.		
	Пользуется столовой и чайной посудой.		
	Знает и выполняет правила техники безопасности		
Овладение навыками приготовления пищи	Пользуется овощечисткой		
	Моет овощи и фрукты		
	Нарезает овощи разными способами		
	Пользуется рецептами		
	Делает бутерброды		
	Делает салаты из свежих овощей и фруктов		
	Отваривает макароны		
	Готовит кашу		
	Разогревает пищу в микроволновой печи.		
	Делает простой десерт в микроволновке.		
	Заваривает чай, какао		
	Готовит первое блюдо		

2.5 Методические материалы

Работа проходит в кабинете социально-бытовой ориентировки.

Оборудование кабинета:

- компьютер
- проектор
- парты ученические
- стулья ученические
- телевизор
- пеленальный стол
- шкафы
- мягкая мебель
- интерактивная доска
- учебная доска
- пылесос

Оборудование кухни:

- электрическая плита
- стиральная машина
- посудомоечная машина
- самовар
- чайник электрический
- тостер
- электрические весы
- хлебопечь
- холодильник
- пароварка
- соковыжималка
- мясорубка электрическая
- кухонный комбайн
- набор посуды из нержавеющей стали
- столовые приборы
- чайный сервиз
- сковороды
- разделочные доски

Методические материалы:

1. « Программы специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида», Воронкова В.В., Перова М.Н., Евтушенко И.В.
2. «Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждений 8 вида», Гладкая В.В.
3. « Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида», Девяткова Т.А., Кочетова А.М., Щербакова А.М.
4. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида».
5. « Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида: пособие для учителя/ В.В. Воронкова, С. А. Казакова. Учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.
6. « 700 любимых блюд по- домашнему/ Вера Алямовская.
7. « Десерты»/ Составитель И. Смирнова.
8. « Технология приготовления пищи:
9. « Готовим в духовке»/ Сост. Т.В.Коваль.
- 10.« Ваш четвероногий питомец» под редакцией Т. Карпенко.
- 11.« Евроремонт квартиры и дома» сост. В.Н. Мосякин.
- 12.« Педиатрия: полный справочник для родителей/ Л.Ш. Аникеева.
- 13.Энциклопедия современной девушки « Только девочки».
14. Главная книга Супердевушки. Энциклопедия красоты и успеха/ Рената Бардина.
15. Книга для настоящих девочек/ под ред. Е.М.Иванова
16. Настольная книга современных мальчишек./ под ред. Т Суворовой.
17. Мальчики! Книга для вас. / Виолетта Бабич.
- 18.« Счастливый подросток», Хухлаева О.В., Кирилина Т. Ю., Федорова О.В.
- 19.« Формирование здорового образа жизни у младших школьников», Захарова Т.Н., Суровикина Т. Н.

2.6. Рабочая программа воспитания

Воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовнонравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания "Домоводство" направлена на формирование коммуникативной культуры, самоопределения и профессиональной ориентации, воспитание положительного отношения к труду и творчеству. Приоритетным является создание благоприятных условий для развития социально значимых отношений школьников, и, прежде всего, ценностных отношений:

- к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека, залогом его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне;
- к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и взаимоподдерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества;
- к самим себе как хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся личностям, отвечающим за свое собственное будущее.

Цель воспитания – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально значимых отношений);
- 3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел).

Формы и содержание деятельности

В процессе всего срока реализации программы в содержание занятий включается воспитательная работа, активно используются латентные формы

воспитательной работы: метод создания проблемно-поисковых ситуаций, метод создания ситуации успеха, методы самоконтроля.

Формы организации обучения: коллективные работы, творческие проекты, беседы, поисковая деятельность, обращение к уже накопленному жизненному опыту обучающегося, создание кулинарной книги.

Планируемые результаты

- расширение возможностей для творческого развития личности ребенка, реализации его интересов;
- повышение роли дополнительного образования детей в деятельности общеобразовательного учреждения;
- интеграция основного общего и дополнительного образования в условиях реформирования структуры и содержания общего образования;
- укрепление здоровья детей, формирование здорового образа жизни;
- снижение роста негативных явлений в детской среде;
- духовно-нравственное оздоровление.

2.7. Календарный план воспитательной работы

<i>№</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Воспитательные задачи</i>	<i>Сроки проведения</i>
1	День учителя	Воспитание у обучающихся чувства уважения, внимания, чуткости к педагогам	Октябрь
2	День матери	Воспитание культуры общения, чувства уважения к матери	Ноябрь
3	Международный день инвалида	Воспитание чувства сострадания, толерантного отношения к инвалидам	Декабрь
4	Новый год	Развитие интереса к культуре народов мира, воспитание любви к русской культуре	Январь
5	День защитника Отечества	Воспитание уважения к Российской Армии интереса к военным профессиям; чувства гордости за свою страну, республику, город, район	Февраль
6	Международный женский день	Воспитание культуры общения, чувства уважения к матери, бабушке, сестре, одноклассницам	Март
7	День космонавтики	Воспитание уважения к достижениям Российской космонавтики, развитие интереса к научным открытиям прошлого и настоящего	Апрель
8	День Победы	Воспитание уважения и благодарности к памяти воинов-защитников, воинов-освободителей, воинов-победителей	Май

3. Список литературы

1. Ковалева Е.А. «Развитие социально-бытовых и коммуникативных навыков детей с умеренной умственной отсталостью как факторы адаптации в инклюзивном образовании»// Герценовские чтения: психологические исследования в образовании. 2019. Выпуск 2/URL <https://herzenpsyconf.ru/wp-content/uploads/2019/12/pr47-2019.-Kovaliova.pdf2>.
3. Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария»//URL <https://libking.ru/books/home-/home-cooking/76521-vilyam-pohlebkin-zanimatel'naya-kulinariya.html> (Дата обращения 27.06.2022)
4. Рогожина, Е. А., Иванова, В. А. (2016) Методы формирования и коррекции социально бытовых навыков умственно-отсталых детей.// Международный журнал экспериментального образования, № 12-2, с. 183–185/ URL <https://expeducation.ru/ru/article/view?id=10925> (Дата обращения 27.06.2022) Руководство по работе с детьми с умственной отсталостью: Учебное пособие/ Науч. ред. М. Пишчек/ Пер. с польск. - СПб.: Речь, 2006. - 276 с.