

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА
ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА

Директор ЦДОУ

Протокол №



**Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа социально-гуманитарной
направленности «Поваренок».**

Уровень программы: ознакомительный
(ознакомительный, базовый или углубленный)

Срок реализации программы: 1 год (68 ч.)
(общее количество часов)

Возрастная категория: 11-13 лет

Вид программы: модифицированная

Автор - составитель:
педагог дополнительного образования
Волкова Е.И.

г. Абинск 2023 г.

Раздел 1. «Комплекс основных характеристик образования: объем, содержание, планируемые результаты»

Пояснительная записка.

Направленность. Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварёнок» имеет социально-гуманитарную направленность, т.к. ведущей педагогической концепцией является практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, их включение в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность.

Новизна программы состоит в том, что дополнительно к кулинарным темам изучаются темы здорового образа жизни и культуры поведения в обществе.

Актуальность. Проанализировав социальные проблемы общества на современном этапе, востребованность родительского спроса (анкетирование), а также опыт работы с учащимися, возникла возможность создания условий для социального, культурного и профессионального самовыражения, творческой самореализации учащегося и повышения мотивации к познанию и творчеству.

Педагогическая целесообразность. В работе с учащимися применяются комбинированные технологии для развития воображения, (сервировка стола, приготовление блюд, культуры поведения за столом и т. д), мышления и индивидуальной активности. Несомненно, достоинством таких комплексных технологий является универсальность их использования. Опираясь в своей работе на знания и навыки по приготовлению пищи, полученные обучающимися на уроках СБО, должны расширить и углубить эти знания и навыки, способствовать профориентации школьников.

Технология их выполнения интересна и доступна каждому учащемуся.

Отличительной особенностью программы «Поваренок» является то, что она адаптирована к условиям образовательного процесса общеобразовательного учреждения. В данной программе используется метод, который направлен на развитие познавательной активности и самостоятельности. Он заключается в выполнении небольших заданий, решение которых требует самостоятельной активности. На занятиях используются игровые приемы, ситуации, которые создают непринужденную атмосферу, способствуют развитию воображения. В формировании творческой активности большое значение имеет использование художественного слова, музыки изобразительного искусства.

Педагогическая целесообразность. Программа реализуется через следующие методы и приёмы обучения: разнообразные по форме практические упражнения и задания, наглядные опоры, демонстрация учебных пособий и образцов, технологические карты, практические работы, сравнение и сопоставление работ учащихся и образцов изделий, анализ и синтез. Занятия проводятся в кабинете СБО,

который приспособлен и имеет всё необходимое оборудование для реализации данной программы. В тематическом планировании курса предусматриваются: уроки изучения нового материала, комбинированные, обобщающие уроки, практические работы.

Отличительной особенностью дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Поварёнок» является то, что Основные содержательные линии выстроены с учетом возрастных и психофизических особенности развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать совершенствовать у детей с ограниченными возможностями здоровья необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем мире. Большое значение имеют разделы, направленные на формирование умений пользоваться кухонным оборудованием, изучения техники безопасности, эстетики сервировки стола и приёма пищи. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработки навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей и т.д. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Адресат программы- учащиеся 5 класса с интеллектуальными нарушениями. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поварёнок» создана для обучающихся с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) с учетом их особых образовательных потребностей. Умственная отсталость — это стойкое, выраженное недоразвитие познавательной деятельности вследствие диффузного органического поражения центральной нервной системы. Нередко умственная отсталость отягощена психическими заболеваниями различной этиологии.

Выстраивая психолого-педагогическое сопровождение психического развития детей с легкой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), следует опираться на положение, сформулированное Л. С. Выготским, о единстве закономерностей развития аномального и нормального ребенка, а так же решающей роли создания таких социальных условий его обучения и воспитания, которые обеспечивают успешное «вращение» его в культуру. В качестве таких условий выступает система коррекционных мероприятий в процессе специально организованного обучения, опирающегося на сохранные стороны психики учащегося с умственной отсталостью, учитывающее зону ближайшего развития. Таким образом, педагогические условия, созданные в образовательной организации для обучающихся с умственной отсталостью, должны решать как задачи коррекционно-педагогической поддержки ребенка в образовательном процессе, так и вопросы его социализации, тесно связанные с развитием познавательной сферы и деятельности, соответствующей возрастным возможностям и способностям обучающегося.

Уровень программы, объём и сроки.

Основная форма работы на занятиях: групповая с ярко выраженным индивидуальным подходом.

Программа относится к ознакомительному уровню, которые знакомят учащихся 5-ых классов со спецификой дисциплины. Путем пробного погружения в предметную сферу создаёт активную мотивирующую образовательную среду для формирования познавательного интереса учащегося и обеспечения им овладения элементарной компонентной грамотностью, что позволит ребенку сделать в дальнейшем осознанный выбор в направлении своего дополнительного образования.

Форма обучения: очная

Режим занятий. Занятия проходят один раз в неделю.

Программа рассчитана на 1 год обучения.

Количество часов – 2 ч. в неделю, 68 ч. в год

Особенности организации образовательного процесса. Состав группы постоянный. Занятия групповые с ярко выраженным индивидуальным подходом. Для приобретения практических навыков и повышения уровня знаний на занятиях значительное внимание отводится:

- практическим работам по разделам
- проведению сюжетно-ролевых игр, деловых игр
- ИКТ, презентаций

Цель и задачи программы.

Цель: практическая подготовка обучающихся к самостоятельной жизни и труду в современных экономических условиях, к их включению в незнакомый мир производственных, деловых человеческих отношений.

Задачи:

образовательные:

- обучить различным видам техники кулинарного искусства
- дать представление о русском народном творчестве кулинарии
- познакомить с историей кулинарного искусства
- формирование основ культуры питания и здорового образа жизни обучающихся

Личностные:

- формирование общей культуры личности
- формирование профессионального видения прекрасного в кулинарном творчестве
- воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности, уважения к народным обычаям и традициям
- воспитание привычки к чистоте на рабочем месте

- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда.

Метапредметные:

- кружок «Поварёнок»– русский язык /закрепление навыков письма при выполнении письменных работ/;
- кружок «Поварёнок» – математика /математический расчёт по рецептам при подсчете продуктовой закладки/;
- кружок «Поварёнок» – география /знакомство с географическим расположением мест производства продуктов питания, национальная кухня/;
- кружок «Поварёнок» – биология/ выращивание растительной пищи;
- кружок «Поварёнок»– трудовое обучение /выполнение практических заданий по разделу питание/.

Содержание учебного плана

Учебно-тематический план

№ п./п	Т е м а	Всего часов	Теория	Практика
1.	Инструменты и материалы. Правила техники безопасности.	1	1	
2.	Кухонная мебель, необходимое оборудование	2	1	1
3.	Фрукты, плоды – их виды.	9	3	6
4.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.	6	2	4
5.	Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки	6	2	4
6.	Значение яиц в питании. Блюда из яиц	4	1	3
7.	Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человек	6	1	5
8.	Виды теста. Продукты для приготовления теста	18	7	11
9.	Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты	4	2	2
10.	Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее	2	1	1
11.	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	4	1	3
12.	Заготовка продуктов впрок	6	1	5
	ИТОГО:	68	23	45

СОДЕРЖАНИЕ

1. Инструменты и материалы. Правила Т.Б.

Знакомство с инструментами. Строгое соблюдение правил пользования режущими инструментами

2. Кухонная мебель её предназначение.

3. Фрукты, плоды. Их виды. Блюда из фруктов.

Понятие о пищевой ценности фруктов. Виды фруктов, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ во фруктах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки фруктов (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки фруктов. Приготовление блюд из фруктов. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих фруктов. Заправка фруктовых салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

Практическая работа:

- 1) Приготовление фруктового компота
- 2) Фруктовые напитки
- 3) Приготовление салата из свежих фруктов: яблок и бананов.
- 4) Приготовление салата из свежих фруктов: яблок и свеклы

4. Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Приготовление блюд из сырых овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

Практическая работа:

- 1) нарезка овощей для салатов, фигурная нарезка
- 2) приготовление салата из свежих овощей: редис, яйца, зелень
- 3) приготовление салата из свежих овощей: морковь с чесноком
- 4) приготовление салата с использованием яиц: свекла с чесноком

5. Хлеб и его значение. Бутерброды. Горячие напитки.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу. Горячие напитки. Русский чай. Заваривание чая.

Практическая работа:

- 1) приготовление бутербродов простых:
 - бутерброд со сливочным маслом и сыром
 - бутерброд с вареной колбасой
 - бутерброд с вареньем, джемом
- 2) приготовление чая.

6. Значение яиц в питании. Блюда из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Хранение яиц. Технология приготовления отварных яиц и яичниц.

Практическая работа:

- 1) приготовление отварных яиц: всмятку, вкрутую
- 2) приготовление яичницы — глазуньи
- 3) приготовление яичницы с гарниром.

7. Крупы и макаронные изделия. Значение в питании человека.

Виды круп. Их первичная обработка. Виды макаронных изделий и их первичная обработка. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Технология приготовления каш. Способы варки макаронных изделий. Процессы, происходящие при варке круп и макаронных изделий. Причины увеличения объема при варке. Соотношение крупы и макаронных изделий и жидкости при варке. Технология приготовления каш и макарон.

Практическая работа:

- 1) подготовка круп и макарон к тепловой обработке
- 2) приготовление рассыпчатой гречневой каши
- 3) приготовление отварных макарон с овощами.

8. Виды теста. Продукты для приготовления теста.

Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Пресное тесто. Основные изделия из этого теста. Способы приготовления теста для блинов. Технология выпечки блинов. Подача блинов к столу. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья. Праздничное тесто.

Практическая работа:

- 1) определение качества муки по цвету, запаху, вкусу и влажности
- 2) приготовление и выпечка блинов скороспелых
- 3) приготовление и выпечка блинов дрожжевых
- 4) приготовление блинов с начинками
- 5) приготовление пирожного «Бизе»
- 6) приготовление песочного печенья
- 7) сервировка стола к чаю
- 8) приготовление жареных пирожков

- 9) приготовление пирожного из слоёного теста
- 10) приготовление праздничного пирога
- 11) приготовление пресного теста и лапши из него

9. Молоко и молочные продукты. Кисломолочные продукты.

Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Кулинарное значение молока и молочных продуктов. Питательная ценность молока. Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении блюд из молока. Технология приготовления молочных супов и каш.

Практическая работа:

- 1) приготовление молочной лапши.
- 2) приготовления творога на завтрак

10. Рыба. Пищевая ценность и блюда из нее.

Понятие о пищевой ценности рыбы. Условие хранения рыбы. Признаки доброкачественной рыбы (по запаху, по цвету жабр, по глазам...). Первичная обработка рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Правила варки рыбы. Технология приготовления супов из рыбы

Практическая работа:

- 1) приготовление супа рыбного из консервы

11. Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него.

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса (говядина, свинина, баранина, телятина ...). Доброкачественность мяса (по цвету, по запаху ...). Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Технология приготовления блюд из отварного мяса.

Практическая работа:

- 1) приготовление мясного супа с вермишелью
- 2) приготовление отварной говядины с картофельным пюре.

11. Заготовка продуктов впрок.

Роль запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Способы хранения запасов из свежих овощей и фруктов. Упаковочный материал для хранения запасов. Правила закладки продуктов на хранение. Сушка ягод и фруктов Условия сушки. Замораживание овощей и фруктов. Условия замораживания.

Практическая работа:

- 1) сушка яблок, зелени, лекарственных трав
- 2) замораживание фруктов.
- 3) варенье из яблок

Планируемые результаты:

Предметные результаты

1. Обучающиеся должны знать:

✓ Значение питания, правила безопасной работы режущими инструментами, виды блюд, не требующих тепловой обработки, правила сервировки стола и мытья посуды.

✓ Последовательность выполнения правил гигиены при приготовлении пищи.

✓ Виды кухонного оборудования и кухонной утвари и их назначение, правила ухода за утварью из различных материалов (дерева, металла, пластика, текстиля)

✓ Требования к осанке, одежде, правила поведения за столом.

✓ Виды кухонных помещений, правила организации рабочего места на кухне.

✓ Основные транспортные средства, рациональный маршрут до школы, количество времени, затрачиваемого на поездку, правила передвижения на велосипеде.

✓ Назначение продуктов, их классификация и правила приготовления.

✓ Правила пользования поварской книгой, составления меню

2. Обучающиеся должны уметь:

✓ Прочитать рецепт блюда и подобрать к нему продукты питания, нарезать хлеб, сырые и вареные овощи, строго соблюдать правила безопасной работы с острыми предметами

✓ Совершать приёмы правил личной гигиены при приготовлении пищи

✓ Различать продукты в зависимости от их назначения, подбирать меню по сезону, сушить и чистить продукты питания.

✓ Следить за своей осанкой, походкой, правильно сидеть за столом, пользоваться столовыми приборами,

✓ Правильно вести себя при работе на кухне работая в коллективе, вежливо обращаться с просьбой и вопросам к окружающим.

✓ Соблюдать порядок на рабочем месте и во всем кухонном помещении.

✓ Соблюдать правила техники безопасности при работе с электроприборами, режущими инструментами, горячей сковородой и кипятком

✓ Выбирать предметы для сервировки стола необходимые для определённого приёма пищи.

Личностные результаты:

1. Формирование личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

2. Воспитание элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию и использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил техники безопасности;

3. Привитие желания и стремления готовить доброкачественную и полезную пищу, творческого отношения к домашнему труду;

4. Развитие художественного вкуса, обоняния, осязания, ловкости, скорости, пространственной ориентировки;

5. Развитие всех познавательных процессов (память, мышление, внимание, воображение, речь)

Метапредметные результаты:

-в результате выполнения под руководством учителя коллективных и групповых работ, закладываются основы таких социально ценных личностных и нравственных качеств, как трудолюбие, организованность, добросовестное и ответственное отношение к делу, инициативность, любознательность, потребность помогать другим, уважение к чужому труду и результатам труда, культурному наследию.

-владение начальными формами *базовых учебных действий* — исследовательскими и логическими: наблюдения, сравнения, анализа, классификации, обобщения;

-получение первоначального опыта организации самостоятельной практической деятельности на основе сформированных *регулятивных учебных действий*: целеполагания и планирования предстоящего практического действия, прогнозирования, отбора оптимальных способов деятельности, осуществления контроля и коррекции результатов действий; научатся искать, отбирать, преобразовывать необходимую печатную и электронную информацию

Раздел 2. «Комплекс организационно- педагогических условий, включающих формы аттестации»

2.1. Календарный учебный график программы (приложение 1)

2.2 Условия реализации программы

Материально- техническое обеспечение

- Создание психологического комфорта в детском коллективе;
- Применение различных методов и приемов обучения (словесные, наглядные, практические), использование игровых моментов и ситуаций успеха;
- Использование разнообразных форм обучения – групповых, индивидуальных, экскурсий, т.п.
- Наличие уютного кабинета с оснащенными рабочими местами;
- Методическое обеспечение программы: рецепты, образцы, рисунки, схемы;
- Методические разработки уроков, открытых занятий;
- Наличие материалов и инструментов, необходимых для работы на кухне: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д.; разделочные доски для теста; кухонные ножи маленькие или средние. По одной шт. на каждую бригаду приобретаются: ножи желобковые, консервные, ложки деревянные и из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлага, скалки,

чайники, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2л, кастрюли емкостью от 1 до 3 л., сковороды разных размеров. По одной шт. на группу: миксер, мясорубка, ступка, сито, набор выемок для печенья, форма для торта, столовую и чайную посуду, в том числе столовый и чайный сервизы, и приборы приобретают с учетом количества кружковцев.

2.3. Формы аттестации

Оценка результативности проводится через тематические контрольные проверки знаний, умений и навыков обучающихся. По данной программе используются следующие формы контроля:

- Анкетирование
- Готовое изделие
- Защита сделанных работ
- Викторины и изовикторины
- Игры и творческие показы
- Выставки и конкурсы
- Открытое занятие
- Кроссворды

Диагностический и контрольный материал заносится в заранее подготовленные карты и папки.

2.4. Оценочные материалы

Тестовые задания 1.

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:

- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:

- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

3. По способу приготовления бутерброды делятся на:

- простые и не простые;
- сложные и не сложные;

- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:

- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

5. Свежее яйцо в подсоленной воде:

- всплывает;
- опускается на дно.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:

- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7. Формы нарезки овощей:

- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...

- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Чтобы предохранить молоко от скисания в домашних условиях, молоко:

- нагревают;
- кипятят;
- хранят в холодильнике.
- перебирают;

10. Перед варкой крупы:

- моют;
- просушивают;
- перемешивают;
- просеивают.

11. Рыбу нельзя употребить в пищу, если у неё:

- неприятный запах;
- мясо отделилось от костей;
- жабры красного цвета;
- жабры белого цвета.

12. Определите последовательности первичной обработки рыбы:

- промывание;
- пластование;
- очистка от чешуи;
- удаление внутренностей;
- разрезание брюшка.

13. Мороженое мясо следует оттаивать в:

- закрытой кастрюле;
- холодной воде;
- теплой воде;
- духовом шкафу.

14. К основным видам теста относятся:

- кислое;
- сладкое;
- пресное;
- соленое.

15. Свежая мука по вкусу будет:

- сладковатая;
- горьковатая;
- безвкусная.

16. Разрыхлителями теста являются:

- сахар;
- ванилин;
- дрожжи;
- маргарин;
- сода.

17. Из пресного теста можно приготовить:

- блины;
- пироги;
- печенье;
- оладьи.

18. К холодным сладким блюдам относится:

- чай;

- кисель;
- компот;
- лимонад;

19. Удаление влаги из продуктов это:

- сушка;
- замораживание.

Тестовые задания 2

1. Отметьте буквой “С” санитарно-гигиенические требования, а буквой “Т” правила безопасных приемов работы при обработке пищевых продуктов:

- (...) руки мойте с мылом;
- (...) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- (...) наденьте фартук;
- (...) уберите волосы под головной убор;
- (...) включайте и выключайте электроприбор сухими руками.

2. Отметьте знаком “+” все правильные ответы.

Витамин А содержится в:

- (...) молоке
- (...) яичном белке
- (...) яичном желтке
- (...) печени животных
- (...) печени трески

3. В качестве разрыхлителей теста применяются:

- (...) сахар
- (...) желатин
- (...) дрожжи
- (...) маргарин
- (...) пищевая сода

4. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

- (...) вилки
- (...) ложки
- (...) хлебница
- (...) скатерть

- (....) варят в воде (....) варят в кожуре
- (....) варят на пару (....) запекают в духовом шкафу
- (....) жарят

11. Салфетку на колени кладут:

- (....) полностью развернутой
- (....) сложенной вдвое с уравненными краями
- (....) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней
- (....) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней
- (....) сложенной по диагонали

12. Праздничный стол украшают:

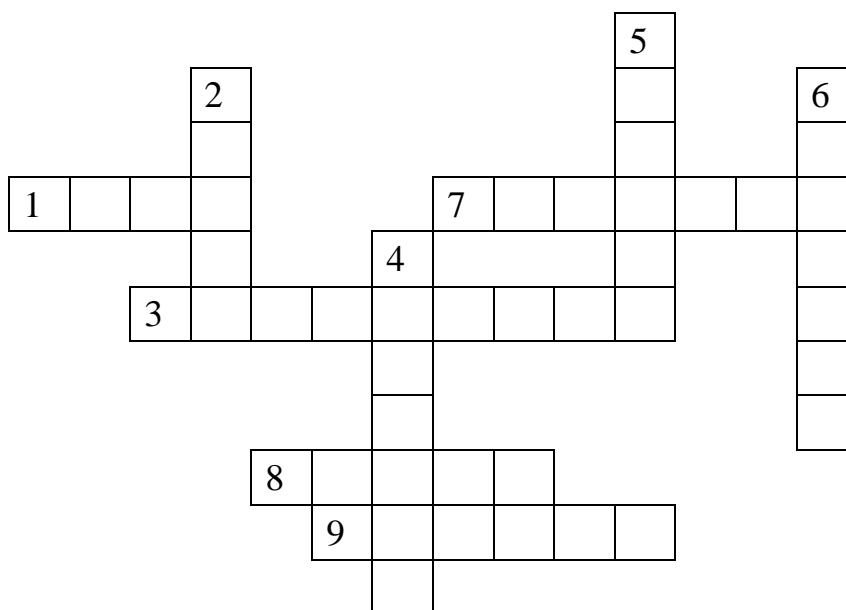
- (....) невысокими букетами в низких вазах
- (....) цветами с длинными стеблями в высоких вазах
- (....) цветами с резким запахом
- (....) с гирляндами из живых цветов.

13. Для приготовления желе применяются желирующие вещества:

- (....) крахмал (....) ваниль
- (....) агар (....) желатин
- (....) сахар

Кроссворды

Кроссворд № 1.



По горизонтали:

1. Блюдо из тушеных овощей.
3. Овощ - иногда его называют “вторым хлебом”.
7. То, что приходит во время еды.
8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.
9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

По вертикали:

2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.
4. Овощ, очень богатый витамином А.
5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.
6. Изделие из рубленого мяса.

Ответы: 1. Рагу.

2. Крупа.

3. Картофель.

4. Морковь.

5. Кисель.

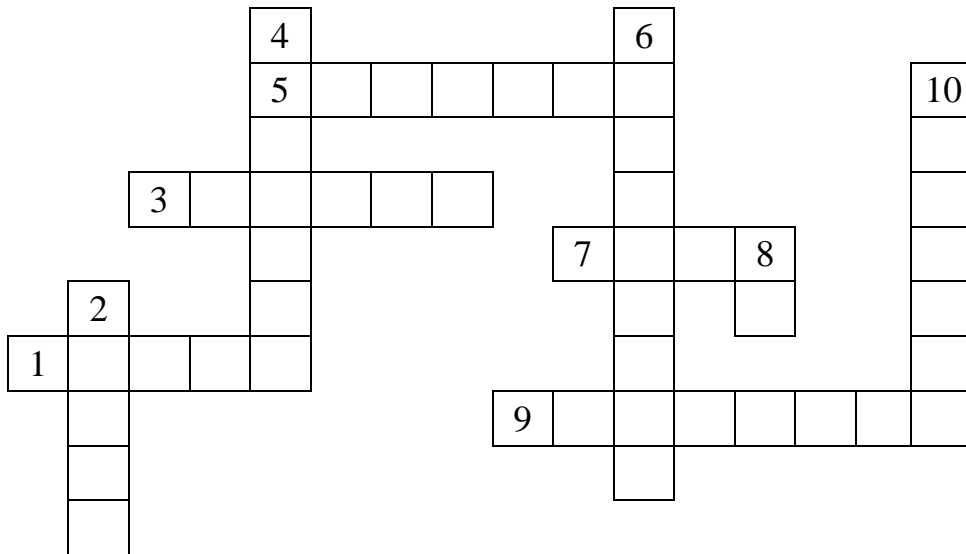
6. Котлета.

7. Аппетит.

8. Ягоды.

9. Творог

Кроссворд № 2.



По горизонтали:

1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.
3. Древнейшее лакомство многих народов.
5. Холодный суп.
7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.
9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

По вертикали:

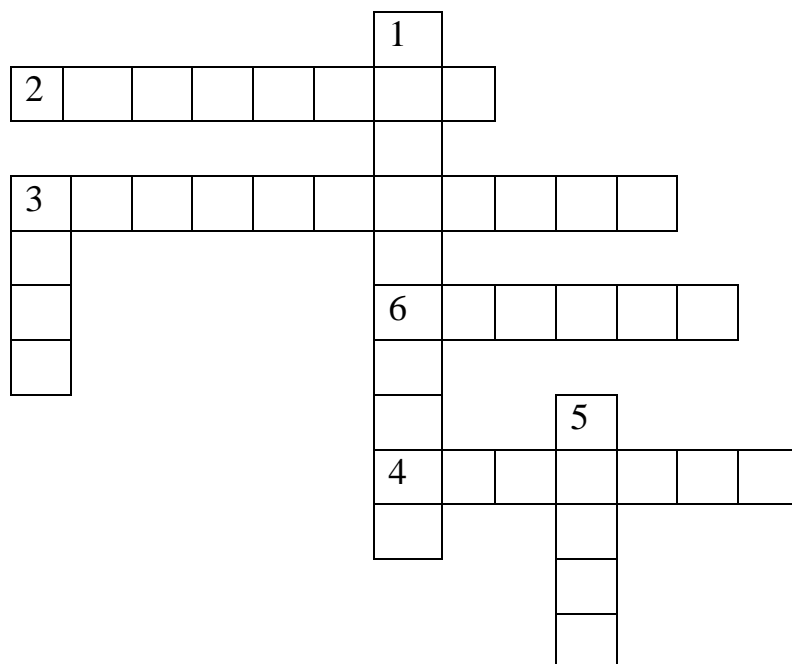
2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.
4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.
6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.
8. Национальное русское блюдо.
10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

Ответы:

1. *Пицца.*
2. *Пирог.*
3. *Пряник.*
4. *Солянка.*
5. *Окрошка.*

6. *Картофель.*
7. *Борщ.*
8. *Щи.*
9. *Пельмени.*
10. *Закуски.*

Кроссворд № 3.



По горизонтали:

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.
3. Один из способов консервирования.
4. Единица измерения энергетической ценности продукта.
6. Описание приготовления какого-либо блюда.

По вертикали:

1. Подготовка и оформление стола.
3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.
5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

Ответы:

1. Сервировка.
2. Кондитер.
3. Меню.
4. Маринование.

5. Калорий.
6. Повар.
7. Рецепт.

2.5. Методические материалы

Методические материалы включают в себя использование **методов обучения:**

словесный, наглядный, практический, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский проблемный; игровой, дискуссионный, проектный и др.)

и воспитания (убеждение, поощрение, упражнение, стимулирование, мотивация и др.);

Использование технологий в том числе информационных:

технология индивидуализации обучения,
технология группового обучения,
технология коллективного взаимообучения,
технология программированного обучения,
технология модульного обучения,
технология блочно- модульного обучения,
технология дифференцированного обучения,
технология разноуровневого обучения,
технология развивающего обучения,
технология проблемного обучения,
технология игровой деятельности, коммуникативная технология обучения,
технология коллективной творческой деятельности,
технология педагогической мастерской,
здоровьесберегающая технология, технология-дебаты и др.);

2.6. Алгоритм учебного занятия

Примерная структуры тематического учебного занятия (в учебном кабинете):

- 1 этап – организация;
- 2 этап - теоретическая часть;
- 3 этап – практическая часть;
- 4 этап – окончание занятия.

Организация занятия

Первые 10-15 минут занятия необходимо отвести на выполнение целого ряда организационных действий:

- сбор детей;
- подготовку их к занятию (переодевание и т.д.);
- подготовку рабочих мест учащихся.

педагог приветствует всех детей и по возможности каждого из них, интересуется их делами в школе и дома. Затем создаётся в группе рабочая обстановка, дети настраиваются на продуктивную деятельность во время занятия. Завершается организационная часть объявлением темы занятия и постановкой учебных задач.

Теоретическая часть занятия

Включает следующие элементы:

- изложение исторических данных по теме занятия;
- устное описание объекта практической работы (раскрытие его исторического и практического назначения, взаимосвязи с другими элементами данной деятельности);
- объяснение специальных терминов по теме занятия;
- описание и показ основных технических приёмов выполнения практической работы и их последовательности (технология выполнения);
- правила техники безопасности.

теоретическая часть не должна превышать 25-30 минут, поэтому педагогу необходимо тщательно продумать и отобрать содержание и методы изложения теоретического материала.

Теоретическая часть будет максимально содержательной и интенсивной, если:

- использовать наглядный и раздаточный материал;
- использовать технические средства обучения;
- привлечь к подготовке и изложению теоретического материала самих воспитанников (начиная со второго года обучения);
- использовать игровые методы обучения.

Практическая часть занятия

Практическую часть следует разделить на определённые этапы, каждый из которых будет выполняться последовательно и представлять собой некую законченную часть работы.

Следующий шаг – подбор специальной литературы, раздаточного материала, выбор и обсуждение наиболее рациональных и технически правильных приёмов работы.

Затем педагог вместе с детьми готовит материалы, инструменты, необходимые для выполнения конкретной практической работы.

При выполнении коллективной работы педагог распределяет части работы среди учащихся и определяет, как они будут взаимодействовать друг с другом.

Далее идёт практическая работа, дети выполняют задания, педагог контролирует их деятельность, оказывает помощь и консультирует, подводит итоги и проверяет правильность выполнения каждого этапа работы.

При выборе содержания практической работы педагогу необходимо учитывать:

- возраст детей;
- календарный период учебного процесса;
- тему учебного года;
- уровень подготовки детей;
- последние актуальные тенденции в данном виде творческой деятельности.

Очень важными при выполнении практической работы являются следующие правила:

- доведение каждой начатой работы до конца;
- обязательность её внешней отделки (т.е. доведение практической работы до уровня, позволяющего её продемонстрировать);
- поощрение стремления детей к показу результатов своей творческой деятельности.

Окончание занятия (последние 15-20 минут)

За несколько минут до окончания занятия педагогу необходимо предупредить об этом детей.

Завершение занятия включает в себя:

- подведение итогов практической работы;
- закрепление учебного материала;
- объяснение домашнего задания;
- организацию дежурства (при необходимости).

-Затем педагог прощается с детьми и напоминает о дне и времени следующей встречи.

Особенности домашнего задания в системе дополнительного образования детей:

- необязательность его наличия и выполнения;
- творческий характер;
- для самостоятельного выполнения дома даются лишь те этапы (виды) работы, которые не требуют постоянного контроля со стороны педагога и владения сложными техническими приёмами.

Данная структура является примерной. Возможны варианты организации учебных занятий:

- последовательная смена видов деятельности, каждый из которых включает элементы теоретической и практической подготовки;
- выполнение практической работы с включением отдельных теоретических знаний;
- выполнение только практической работы.

2.7. Рабочие программы

Данная программа модифицирована, адаптирована и разработана на основе Программы специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида: 5-9 кл./ Под редакцией В.В. Воронковой (раздел «Социально - бытовая ориентировка» авторы: В.И. Романина, Н.П. Павлова). Москва: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2011. – сб.1

2.8. Список литературы:

- Программа специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида: 5-9 кл./ Под редакцией В.В. Воронковой (раздел «Социально - бытовая ориентировка» авторы: В.И. Романина, Н.П. Павлова). Москва: Гуманитарный издательский центр «ВЛАДОС», 2011. – сб.1
- Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 2010.
- Воробьева Т.М. Секреты русской кухни. М., 2011
- Гернатовская В.В., Шнейдер Б.Л. Основы организации и экономики производства предприятий общественного питания. М., 2010.
- Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 2011.
- Лукьяненко О.Н. Выпечка домашнего приготовления. М., 2010
- Рецептура для кондитера. М., 2011
- Справочник технолога общественного питания. М., 2008.
- Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 2009.
- Учебное пособие для повара. М., 2010.
- Хотунов Ю.А., Симоненко В.Д. Программа технология. М., 2010