

**Адаптированная дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа для детей с ОВЗ и инвалидностью
(с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями))
«Кулинарное ателье»**

социально-гуманитарная направленность

Объем обучения: 72 часа
Срок реализации: 36 недель
Возрастная категория: 13-17 лет

Программа согласована и рекомендована
научно-методическим советом ФГБУК «ВЦХТ»
от 30.06.2022 Протокол № 03

Разработчик программы:
Антонова Людмила Васильевна,
педагог дополнительного
образования, методист
Муниципального бюджетного учреждения
дополнительного образования
города Ульяновска
«Детско-юношеский центр «Планета»
по заказу ФГБУК «ВЦХТ»¹

2022

¹ При утверждении образовательными организациями адаптированных дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ на основе программы «Кулинарное ателье» обязательным условием является указание на титульном листе утверждаемой программы сведений о правообладателе в следующем виде: *«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».*

Ателье — мастерская занимающихся искусством или художественным ремеслом.

Пояснительная записка

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарное ателье» (далее – АДООП, программа) социально-гуманитарной направленности ориентирована на социокультурную реабилитацию детей с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью) в возрасте 13-17 лет. АДООП «Кулинарное ателье» 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 (ред. от 16.04.2022) «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);
- Примерными адаптированными основными образовательными программами дошкольного образования, начального общего образования, основного общего образования для обучающихся в соответствии с нозологическими группами <https://fgosreestr.ru/>;
- 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 2030 года;
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

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 «Кулинарное ателье» позволяет просто, весело 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: социально-гуманитарная

Особенности реализации программы

Программа «Кулинарное ателье» 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.

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

- Использование, фотографий, рисунков вместо текстовых рецептов позволяет детям с умственной отсталостью «читать» иллюстрации и распознавать отдельные элементы на картинке. 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 – 72 часа.

Срок освоения программы – 36 недель.

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса

Программа «Кулинарное ателье» рассчитана на обучение детей с умственной отсталостью в малых группах до 5 человек, 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. Места для хранения продуктов, посуды, инвентаря промаркированы, обозначены картинками (пиктограммами, фотографиями), ёмкости для продуктов – прозрачны.

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).

Часть занятий организуется в рамках сетевого взаимодействия в библиотеке. Тематика и форма проведения занятий обговариваются заранее. Это дает возможность обучающимся с умственной отсталостью получить опыт посещения доступного общественного пространства с познавательной целью.

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. В дальнейшем, фоторецепты, созданные обучающимися, собираются в личную кулинарную книгу, к которой можно обратиться в любой момент, вспомнить и повторить свой кулинарный опыт. Запечатленные на фотографиях действия и вовлеченность обучающихся являются формой поддержки и социокультурной реабилитацией.

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, смузи).
- 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 составлять список, совершать по нему покупки в магазине.

- Расширение представления об элементарных товарно-денежных отношениях (товар, стоимость товара, его количество, способ оплаты)
- Формирование умения подготовки, раскладки и фотографирования еды на встроенную камеру мобильного телефона.
- Расширение представлений о профессии повара, фуд-стилиста, рекламного фотографа.

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.

Планируемые результаты обучения:

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 уметь планировать и составлять список необходимых покупок, делать закупку в магазине, иметь представления об элементарных товарно-денежных отношениях (стоимость товара, его количество, способ

оплаты)

- Будет обучен приемам мобильной фотографии, составления собственных фоторецептов. Освоит алгоритм предметной съемки на встроенную камеру мобильного телефона.

- Будет иметь элементарные представления о профессиональной деятельности повара, стилиста еды (фудстайлера) и рекламного фотографа.

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.

Учебный план:

№ п/п	Раздел, тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Введение. Правила личной безопасности. Знакомство со зданием, кабинетом. Пути эвакуации. Поведение при Чрезвычайной ситуации. Имитационные игры.	2	1	1	Педагогическое наблюдение.
2	Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности.	8	3	5	
2.1	Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.	2	1	1	Устный опрос
2.2	Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности.	2	1	1	Тест-игра
2.3.	Кулинарные книги. Кулинарные рецепты.	2	0	2	Педагогическое наблюдение.

	(Знакомство с библиотекой, как информационным ресурсом)				
2.4	Фоторецепты. Фотосъемка еды мобильным телефоном.	2	1	1	Готовая работа
3	Бутерброды	8	3	5	
3.1.	Что такое бутерброд? Конструктор полезного бутерброда.	2	1	1	Готовая работа
3.2.	Список покупок, поход в магазин. Правила выбора и оплаты.	2	1	1	Педагогическое наблюдение
3.3.	Способы приготовления (тостер, сэндвичница) и подачи бутербродов на стол.	2	1	1	Готовая работа
3.4.	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления бутерброда	2	0	2	Фоторецепт
4	Салаты	8	2	6	
4.1.	Виды салатов. Конструктор салатов.	2	1	1	Готовая работа
4.2.	Список покупок. В магазине. Правила взвешивания и оплаты.	2	0	2	Педагогическое наблюдение
4.3.	Правила обработки овощей и фруктов. Овощерезки. Способы приготовления и оформления овощей и фруктов	2	1	1	Педагогическое наблюдение. Готовая работа
4.4.	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления салата	2	0	2	Фоторецепт.
5	Гарниры	10	4	6	
5.1	Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления каши.	2	1	1	Устный опрос
5.2	Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи. Самый простой завтрак.	2	1	1	Готовая работа
5.3	Любимые гарниры. Картофель. Фри. Пюре. Подрумяни. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф.	2	1	1	Готовая работа
5.4	Список покупок. В магазине:	2	0	2	Педагогическое

	Маркировка нужных отделов (полок)				наблюдение
5.5.	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) салата.	2	1	1	Фоторецепт
6.	Рождественские встречи (праздничное чаепитие)	6	2	4	
6.1.	Правила создания праздничного настроения (занятие в библиотеке)	2	1	1	Педагогическое наблюдение
6.2.	Украшение праздничного стола	2	1	1	Готовая работа
6.3.	Диагностическое занятие. Праздничные бутерброды и салаты	2	0	2	Самостоятельная работа
7	Выпечка. Десерты.	12	4	8	
7.1	Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочных упражнений.	2	1	1	Педагогическое наблюдение
7.2	Пиццу любят все!	2	1	1	Готовая работа
7.3	Блинное тесто. Способы приготовления (Электроплита. Электроблинница).	2	0	2	Готовая работа
7.4	Слоеное тесто. «Пельмешки» с яблоком.	2	1	1	Готовая работа
7.5	Фруктовые десерты в микроволновке.	2	1	1	Готовая работа
7.6	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) десерта.	2	0	2	Фоторецепт
8.	Блюда из яиц	2	1	1	
8.1	Омлет в микроволновке	2	1	1	Фоторецепт
9	Напитки	6	2	4	
9.1	Горячие напитки. Чай, кофе, какао. Кисель. Конструктор напитков. Сервировка чайного стола.	2	1	1	Устный опрос
9.2	Холодные напитки. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков. Напиток по выбору.	2	1	1	Готовая работа
9.3	Моя кулинарная книга. Создание пошагового	2	0	2	Фоторецепт

	фоторецепта (визуальной опоры) напитка				
10	Супы	8	4	4	
10.1	Супы холодные и горячие. Заправка для супа.	2	1	1	Устный опрос
10.2	Список покупок. В магазине. Набор продуктов из разных отделов.	2	1	1	Готовая работа
10.3	Приготовление быстрого куриного супа	2	1	1	Готовая работа
10.4	Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) супа	2	1	1	Фоторецепт
11	Итоговое занятие	2	0	2	Выставка собственных кулинарных книг Презентация фоторецептов.
		72	24	48	

Содержание учебного плана

Содержание учебного плана

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. Безопасная дорога. Просмотр и обсуждение мультфильма «Смешарики». Пешеходные правила».

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

2. Раздел. «Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности».

2.1. Тема: *«Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды»*

Теория: Кулинария. Кулинар. 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, тренировочные упражнения с тостером, яблокорезкой, теркой.

Текущий контроль: Устный опрос с опорой на плакат «Проверь себя: Правильно ли ты одет?» Обучающийся демонстрирует приемы правильного надевания головного убора, фартука, объясняет правила пользования тостером.

2.2. Тема: *«Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка Устройство. Правила хранения различных продуктов. Техника безопасности»*

Теория: История холодильника. Просмотр мультфильма «Фиксики. Холодильник». Правила эксплуатации холодильника. Зоны хранения разных продуктов. Лайфхаки хранения.

Кухонное оборудование, помогающее приготовить и подогреть пищу. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила поведения при возгорании масла на сковороде.

Практика: Дидактическая игра «Заполни холодильник»: нахождение на рекламных листовках сетей продуктовых магазинов изображений продуктов, которые хранятся в холодильнике, вырезывание и заполнение изображениями (наклеивание или просто накладывание) схемы холодильника с открытой дверкой. Просмотр и обсуждение мультфильма Фиксики. Микроволновка». Тренировочные включение и выключение приборов, установка режима времени, мощности.

Текущий контроль: Тестирование «Разложи продукты по полкам холодильника». Рисуночный тест на соотнесение и соединение линией/стрелкой изображения определенного продукта с определенным местом хранения в холодильнике. Тест-он-лайн Бытовые электроприборы на кухне.

2.3. Тема: *«Кулинарные книги. Кулинарные рецепты. Знакомство с библиотекой, как информационным ресурсом. Экскурсия в библиотеку»*

Теория:

Практика: Экскурсия в библиотеку. Выставка книг по кулинарии. Правила общения с библиотекарем. Алгоритм поиска нужных рецептов в книге и в интернете. Рассматривание и обсуждение фотографий еды, рецептов.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение за поведением в непривычной ситуации (новое здание, новые люди). Помощь в организации продуктивного общения.

2.4. Тема: «Фоторецепты. Фотосъемка еды мобильным телефоном. Кулинарные книги. Иллюстрации и фоторецепты»

Теория: Мобильный телефон, как инструмент фотосъемки. Штатив – держатель, беспроводной селфи пульт для мобильных телефонов (bluetooth пульт) Ракурс (раскладка и процесс приготовления - съемка сверху). Формат (горизонтальный). Основные правила съемки (алгоритм): первое фото - снимок всех продуктов (раскладка); далее - основные шаги приготовления.

Практика: Подготовка смартфона для фотосъемки. Включение сетки. Расположение в кадре. Пробная фотосъемка любого продукта /готового блюда на столе. Скачивание фотографий с мобильного телефона на компьютер.

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

3 Раздел. «Бутерброды»

3.1. Тема: «Что такое бутерброд?»

Теория: Хлеб и начинка. Холодный, горячий бутерброды. Говорящие названия: открытые, закрытые, закусочные бутерброды. Бутерброд. Сэндвич. Бургер.

Практика: Конструктор бутерброда. Основа. Наполнитель. Дополнительные ингредиенты Лепка модели бутерброда из мягкого пластилина. Раскатывание в пласт определенной толщины вырезывание квадратных, круглых форм из пластилина, подходящего цвета, декорирование. Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Рабочая поверхность стола. Разделочные доски. Ножи. Техника безопасности при работе с колющими и режущими инструментами. Состав продуктов. Приготовление простого открытого бутерброда на выбор (из имеющихся продуктов). Совместное обсуждение «бутербродов».

Текущий контроль: Устный опрос: рассказ обучающихся о правилах мытья рук, спецодежде повара, безопасных правилах работы ножом.

Поощрение педагогом попыток обосновать выбор ингредиентов.

3.2. Тема: «Список покупок. Создание визуальной опоры для похода в магазин. В магазине. Правила выбора и оплаты»

Теория: Что такое список покупок. Правила составления списка по шаблону.

Практика: Создание списка покупок. Использование картинок при отсутствии умения писать/читать. Продуктовый магазин. Безопасный маршрут. Пешеходные правила. Правила поведения в магазине. Определение свежести продукта (дата изготовления и срока хранения). Касса. Оплата наличными и картой. Чек. (При выходе в настоящий магазин все объясняется непосредственно во время каждого этапа) Выбор продуктов по списку. Правила пользования корзиной или тележкой (не ставить корзину на пол, не кататься на тележке и т.п.). Подсчет стоимости (при умении считать деньги) на калькуляторе. Сверка списка покупок и выбранных продуктов. Наблюдение за оплатой покупок на кассе. Упаковка продуктов в пакет.

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Комментирование обучающимися действий, соотнесение продуктов в корзине со списком покупок, обоснование своего выбора.

3.3. Тема: «Способы приготовления (тостер, сэндвичница) и подачи бутербродов на стол»

Теория: Правила эксплуатации оборудования, инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов (разделочная доска, нож, кольцо -форма для вырезания, салфетки, ведро для мусора, щетка-счетка для крошек, совок) Подготовка продуктов к закладке в тостер/ сэндвичницу.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление открытых и закрытых бутербродов с наполнителями по выбору. Украшение бутербродов. Выкладка на тарелку (блюдо, доска и т.п.) Совместная уборка рабочего места, мытье посуды, столов.

Текущий контроль: Готовая работа. Демонстрация обучающимися алгоритма приготовления простого и закрытого бутерброда.

3.4. Тема: «Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления бутерброда»

Теория: Контрастные цвета – яркий кадр. Редактирование (улучшение) фотографии на мобильном телефоне. Стиль фотографий *фуд-дизайн* – создание картин, арт-объектов.

Практика: Просмотр подборки изображений бутербродов в стиле *фуд-дизайн*. Создание фоторецепта в стиле *фуд-дизайн* по образцу.

Текущий контроль: Фоторецепт. Обоснование обучающимися выбора изображения-образца, объяснение последовательность этапов съёмки.

4. Раздел. Салаты

4.1. Тема: «Какие салаты бывают? Овощной. Фруктовый»

Теория: Салат (блюдо из мелко накрошенных кусочков овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов, фруктов в холодном виде). Рыбные, мясные, овощные и фруктовые. Виды заправки для салата: растительное масло, майонез, сметана, йогурт, соевый соус, уксус, квас. Сроки и место хранения продукции. Нож (кончик ножа, середина, «пятка») Правила пользования ножом. Просмотр фрагмента видеоролика «Как научиться резать ножом.

Шеф-повар учит резать» Составление фруктовых салатов. Заправка для фруктового салата.

Практика: Конструктор салатов. Дидактическая игра - аппликация «Я повар. Фруктовый салат».

Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Упражнения на правильную постановку рук (пальцев) и ножа. Нарезка брусочками и кубиками.

Текущий контроль. Устный опрос. Какие фрукты нужны для приготовления салата, состав заправки? Время и место хранения готового салата. Техника безопасности при работе с ножом.

4.2. Тема: «Список покупок. В магазине. Правила взвешивания и оплаты»

Теория: Планирование покупок в ближайшем магазине. По возможности, предоставление детям самостоятельного выбора фруктов и заправок для салата. Фруктовая полка. Поиск нужных фруктов. Ценник как информация о стоимости за вес/штуку, акционных скидках, номере на весах.

Практика: Выбор и упаковка фруктов в пакет, соотнесение выбранных фруктов с номером на весах. Приклеивание чека на пакет. Расчет на кассе.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Степень самостоятельности выполнения выбора, взвешивания фруктов. Соответствие выбранных фруктов списку покупок.

4.3. Тема: «Правила мытья овощей и фруктов. Овощерезки»

Теория: Приемы и правила мытья, овощей и фруктов. Инструменты и инвентарь, необходимые для мытья и подготовки фруктов к приготовлению салата (миска для мытья фруктов, бумажное полотенце, салфетки, ведро для мусора) Способы приготовления и оформления овощей и фруктов

Практика. Подготовка к работе с продуктами. Спецдежда. Мытье рук. Мытье фруктов с замачиванием в содово-солевом растворе. Дегустация разных по структуре и вкусу фруктов и овощей. Приготовление салата. Техника нарезки мягких и более жестких фруктов, специальные приспособления (яблокорезка). Правила смешивания с наполнителем (йогурт, мороженое, растительное масло). Совместная уборка рабочего места. Распределение обязанностей.

Текущий контроль. Педагогическое наблюдение. Выполнение правил подготовки фруктов к нарезке, взаимоотношения в процессе уборки. Соблюдение техники безопасности.

4.4. Тема: «Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) приготовления салата»

Теория: «Негативное пространство», «ведущая линия» «симметрия» в фотографии.

Практика: Создание фоторецепта

Текущий контроль Фоторецепт. Наличие/отсутствие лишних предметов в кадре. Расположение основного продукта в кадре.

5. Раздел. Гарниры

5.1. Тема: *«Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления»*

Теория: Откуда каша пришла. Соотношение воды и крупы. Мерка (стакан) Правильные пропорции. Подготовка крупы к варке.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Измерение сыпучих круп (гречка, рис), воды одинаковой меркой. Соединение ингредиентов в кастрюле (простой вариант-гречка + вода) по схеме. Пошаговая инструкция педагога по мере выполнения действий: Включение варочной панели, регулирование температурного режима. (при отсутствии плиты или низком уровне бытовых навыков -заваривание каши быстрого приготовления кипятком: включение электрочайника, высыпание пакета быстрой каши в чашку, после отключения чайника – заливка каши кипятком, помещение чашки в микроволновку, закрытие дверки, включение на 1 минуту по маркированной метке, после звукового сигнала, открытие микроволновки, добавление в кашу наполнителя: сахара, меда, ягод). Зарисовка (эскиз) рецепта с учётом пропорций.

Текущий контроль: Устный опрос по мере выполнения операций: что сначала, что потом?

5.2. Тема: *«Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи блюда из макарон. Самый простой завтрак».*

Теория: Макароны изделия. Сходство, различия, наименования. Вкусовые предпочтения. Правила приготовления. Объем посуды и воды для отваривания макаронных изделий.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Наполнение кастрюли водой, нагревание на плите до кипения. Отваривание макарон. Дополнение к гарниру по выбору (сыр, сосиски, сахар). Подготовка сыра и сосисок к подаче: сыр, натертый на терке, сосиски отварные.

Текущий контроль Готовая работа. Совместный анализ выполнения правил.

5.3. Тема: *«Любимые гарниры. Картофель Фри. Пюре. По-деревенски. Инструменты и приспособления. Духовой шкаф».*

Теория: Картофель. Блюда из картофеля. Подготовка картофеля (мытьё, очистка от кожуры с помощью овощечистки) к приготовлению блюда (по выбору: по-деревенски, фри в духовке, пюре).

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Снятие кожуры с картофеля овощечисткой, нарезка брусочками, дольками. Сбрызгивание нарезанного картофеля растительным маслом, добавление специй (соль, паприка, куркума), смешивание ингредиентов в миске, раскладка на решетку духового шкафа (на кулинарный коврик),

включение таймера и температурного режима. После отключения таймера – оказание помощи при вынимании из духовки.

Вариант «пюре»: наполнение кастрюли с очищенным картофелем водой, размещение на плите (размер конфорки равен диаметру посуды), добавление соли, включение. По мере готовности (способ проверки: кончиком ножа) – оказание помощи при сливе жидкости. Меры предосторожности. Превращение картофеля в пюре с помощью картофелемялки. Добавление масла. Совместная уборка помещения.

Текущий контроль: Готовая работа. Объяснение обучающимися последовательности приготовления картофеля по выбранному рецепту.

5.4. Тема: «Список покупок. В магазине. Маркировка нужных отделов (полок)»

Теория: Домашнее меню. Завтрак, обед, ужин. Какие продукты выбирать.

Практика: Составление списка покупок по собственному меню. Изучение фотографий отделов магазина (местоположение отдельных продуктов), в который предстоит поход. Алгоритм поиска нужных товаров по списку покупок, используя месторасположение определенных товаров в определенных местах. Нахождение нужных продуктов по списку покупок. Использование продуктовой корзины или тележки для переноски продуктов в пределах магазина. Самостоятельная оплата покупок у кассира.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Выявление степени самостоятельности, умения нахождения нужного продукта в супермаркете.

5.5. Тема: «Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) гарнира»

Теория: Влияние света на фотографию. Использование источников света для съемки еды.

Практика: Поэтапная съемка приготовления картофеля фри в духовке.

Текущий контроль: Фоторецепт. Демонстрация навыка выполнения фотосъемки.

6 Раздел Рождественские встречи

6.1. Тема: «Правила создания праздничного настроения (занятие в библиотеке)»

Теория: Рождественские традиции Освещение, текстиль, Правила сервировки праздничного стола.

Практика: Изготовление атрибутики для праздничной сервировки. Фигурное складывание салфеток, подбор элементов декора.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Взаимодействие со взрослыми и сверстниками, умение попросить помощь.

6.2. Тема: «Украшение рождественского (новогоднего) стола».

Теория: Виды сервировки: праздничная (банкетная) и повседневная. Использование цветов, еловых веток. Сервировка стола.

Практика: Рассматривание и обследование посуды и столовых приборов. Классификация посуды (столовая, чайная и т.д.). Название отдельных предметов (ложка десертная, ложка суповая, ложка чайная; вилка закусочная, вилка столовая вилка рыбная и т.д.).

Сервировка стола по схеме или картинке. Соотнесение изображенных предметов с реальной посудой и приборами.

Текущий контроль: Готовая работа. Правильность и последовательность сервировки.

6.3. Тема: «*Диагностическое занятие. Праздничные бутерброды и салаты*»

Теория:-

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Самостоятельное изготовление бутерброда и салата по визуальной опоре.

Промежуточная диагностика: Выполнение правил личной гигиены при работе на кухне. Умение подобрать продукты для приготовления, самостоятельно приготовить и оформить блюдо, накрыть на стол, убрать рабочее место.

7. Раздел. Выпечка. Десерты.

7.1. Тема: «*Тесто. Дрожжевое. Песочное. Слоеное. Простое печенье*».

Теория: Разновидности и характеристики теста для выпечки.

Практика: Приготовление «соленого» теста и выполнение тренировочной лепки «пирожков» с начинкой. Деление целого куска на части. Тренировочные упражнения с тестом. Раскатывание лепешки из кусочка скалкой. Нарезка «лапши» стеклой, одноразовым пластиковым ножом, металлическим ножом с закругленным кончиком. Раскатывание колбасок, жгутиков между ладонями. Вырезывание круга из пласта с помощью стакана, сервировочного кольца. Вырезание кольца из пласта теста с помощью двух емкостей разного диаметра. Склеивание двух пластов с помощью вилки приемами нажатия на оба слоя теста.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Работа со слоеным тестом: разрезание пласта ножом для пиццы на квадраты (печенье), смазывание поверхности растительным маслом с помощью кулинарной кисти, присыпка сахаром Оформление печенья узором с помощью вилки. Загрузка в духовой шкаф. Выпечка (включение таймера на 20 минут, температурного режима на 180 градусов, духового шкафа). Дегустация.

Текущий контроль Устный опрос: виды теста, алгоритм приготовления простого печенья.

7.2. Тема: «*Пиццу любят все*».

Теория: История пиццы. Основной ингредиент. Виды пицц. Просмотр мультфильма «Пиццу обожают все вокруг» Барбарика.

Практика: Игра аппликация Я повар. Моя пицца.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук.

Приготовление пиццы из готового дрожжевого теста, колбасы, сыра, томатов. Раскатывание колобка из теста в круглую лепешку на смазанный растительным маслом противень с помощью пальцев (без скалки). В случае гиперчувствительности предложить работать в перчатках. Подготовка колбасы (нарезка соломкой), томатов (нарезка кружочками), сыра (измельчение на терке). Смешивание соуса из томатной пасты и майонеза. Выкладывание продуктов на основу по схеме. Выпечка в духовке 12-15 минут при температуре 200 градусов. По готовности пиццы- порционный раздел ножом для пиццы (4- 8 частей).

Текущий контроль: Готовая работа. Освоение алгоритма приготовления пиццы.

7.3. Тема: «Блинное тесто. Способы приготовления. Электроплита. Электроблинница».

Теория: Жидкое тесто (блинное, кляр) Состав и способ приготовления.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. Приготовление блинного теста: смешивание ингредиентов по визуальной подсказке до состояния жидкой сметаны. Мука, теплое молоко, яйца, соль, сахар, разрыхлитель, растительное масло. Использование миксера для смешивания блинного теста.

В случае боязни электроприбора и отказа вымешивать тесто миксером, смешивание ручным венчиком. Выпекание блинчиков на электроблиннице. Вариант: выпечка на сковороде.

Определение готовности одной стороны блина (подсыхание верхнего слоя, появление «корочки с дырочками»). Переворачивание блина с помощью кулинарной лопатки.

Текущий контроль Готовая работа. Освоение способа приготовления и выпечки блинов

7.4. Тема: «Слоеное тесто. Яблочные «пельмешки»


Теория: Пирог закрытые, открытые. Начинки. Понятие «Это десерт»

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук.

Подготовка яблока. Мытье яблок, очистка с помощью овощечистки, деление на разделочной доске целого яблока на 4 части («пополам, еще раз каждую дольку пополам»), размещение долек яблока в миске, добавление сахара, сока лимона (сжать половинку лимона над миской с яблоком, до выделения 3-5 капель сока), при отсутствии аллергии на специи – корицы и мускатного ореха (чуть меньше половины чайной ложки)

Работа со слоеным тестом. Раскатывание пласта теста скалкой (2-3 мм толщиной). Вырезание круга с помощью стакана или кольца (2-3 шт.) на одной половине готового круга размещение 1 яблочной дольки, закрытие дольки второй половинкой круга, скрепление края сначала пальцами, затем расположенными параллельно поверхности стола

кончиками зубьев вилки, путем прижатия к поверхности доски. Выкладывание «пельмешек» на противень, застеленный бумагой для выпечки. Смазывание каждого изделия взбитым венчиком или вилкой сырым яйцом. Выпечка в разогретом до 180 градусов духовом шкафу 15-20 минут.

Вариант открытого пирожка: Разрезание на кружочки толщиной 1 см яблока, вырезание кольца с помощью крышки от молочной бутылки 

Деление пласта теста на полосы с помощью ножа для пиццы. Обкручивание тестом кольца, смазывание яйцом, посыпка сахаром, выпечка в духовом шкафу.

Понятие «Это десерт»

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Демонстрация работы с тестом, приемов скрепления края теста, степени самостоятельности выполнения этапов приготовления.

7.5. Тема: «Фруктовые десерты в микроволновке»

Яблоко с медом и корицей.

Теория: Условия приготовления десерта в микроволновке (небольшая порция, маленькая, невысокая форма; жидкое тесто; тесто не до самых бортов чашки; замена сахар на сироп, мед, во избежание неприятного запаха горения кристаллов; закрытая дверца в течение всего процесса приготовления; термостойкая, сухая, не имеющая сколов посуда). Предъявление набора продуктов (1 банан, 20 гр. сливочного масла, 1яйца 2 ст. ложки какао), оборудования и инструментов (емкость, использованная ранее на другом занятии для приготовления жидкого теста, жаропрочная чашка/кружка, блендер/картофелемялка, венчик, микроволновка). Составление рецепта десерта из предложенных продуктов, определение способа приготовления с помощью представленного оборудования и инструментов. Выбор наиболее адекватного рецепта и способа приготовления. Составление схемы приготовления на флипчарте и в тетрадях.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук. *Яблоко с корицей.* Тщательное мытье яблока, срезание верхушки яблока ножом (это «крышка»), выскабливание ложкой или ножом небольшого углубления в яблоке, добавление в углубление мёда, корицы (при аллергии на мед-сахаром), выпекание в керамической или стеклянной посуде 5-8 минут. Определение готовности по внешнему виду: яблоко сморщенное снаружи и мягкое внутри.

Банановый кекс Превращение банана в пюре с помощью блендера или картофелемялки, добавление размягченного масла, взбитого яйца, какао, вымешивание жидкого теста. Заполнение на 2/3 кружек. Выпечка в микроволновке в течение 1,-2 мин. На максимальной мощности. Оказание помощи при установке режима времени и мощности. Понятие «Это десерт».

Текущий контроль: готовая работа. Демонстрация знаний правил

приготовления в микроволновке. Степень освоения алгоритма приготовления десерта в микроволновке.

7.8. Тема: «Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры) десерта».

Теория: Средства выразительности. Цвет и фактура. Простые принципы сочетаний в цветовой теории – нюанс (близкие гаммы) и контраст (сочетание разносторонних оттенков). Сочетание в кадре разной фактуры (шершавого и гладкого, матового и глянцевого). Подбор реквизита.

Практика: Создание фоторецепта десерта на выбор.

Текущий контроль Фоторецепт. Демонстрация подбора реквизита, оптимального расположения «модели» в кадре.

8. Раздел 8. Блюда из яиц.

8.1. Тема «Омлет в микроволновке»

Теория: Способы приготовления яиц. Использование яиц в первых, вторых блюдах, в выпечке. Хранение и обработка яиц перед употреблением. Пасхальные традиции окрашивания яиц.

Практика: приготовление омлета в микроволновке: смешивание яйца с молоком миксером или венчиком, добавление соли, смазывание кружки маслом, заполнение до 2/3, включение микроволновки на 5 мин.

Текущий контроль Педагогическое наблюдение. Перенос прошлого опыта приготовления в микроволновке на новую ситуацию.

9. Раздел Напитки

9.1. Тема: «Горячие напитки. Чай, кофе, какао»

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

Практика: Дегустация растворимых кофе и какао (Нестле). Определение/ описание вкуса. Оказание помощи в формулировках. Самостоятельное приготовление чая: наполнение чайника фильтрованной водой, включение его в сеть, ополаскивание заварочного чайника горячей водой, добавление в него сухого чая и кипятка. Меры предосторожности. Настаивание. Сервировка чайного стола по схеме.

Текущий контроль Готовая работа. Демонстрация приготовления чая по визуальной опоре.

9.2. Тема: «Прохладительные напитки»

Теория: Коктейль. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук.

Приготовление напитка по выбору из имеющегося набора продуктов.

Текущий контроль Диагностическая игра «Я повар. Делаем напитки».

9.3. Тема: Моя кулинарная книга. Создание пошагового фоторецепта (визуальной опоры приготовления) напитка.

Теория: Фотосъемка жидкости в движении.

Практика: Создание пошагового рецепта цитрусового напитка

Текущий контроль Фоторецепт. Освоение алгоритма создание

фоторецепта.

10. Раздел Супы

10.1. Тема: «Супы холодные и горячие. Заправка для супа. Правила нарезки овощей для супа»

Теория: Щи, борщ, суп. Состав. Способы приготовления. Нарезка моркови соломкой, брусочками, кубиками, лука-кольцами/полукольцами. Правила безопасного держания ножа. Пассерование.

Практика: Дидактическая игра «Варим суп» Классификация овощей и фруктов. Подбор карточек-картинок с изображением продуктов для борща, щей, супа. Взаимопроверка. Определение названия блюда по составу продуктов.

Подготовка к работе с продуктами. Спецодежда. Мытье рук.

Подготовка овощей к пассерованию. Нарезка пластинок из моркови, затем соломкой. Оказание помощи в заготовке пластинок из целой моркови.

Текущий контроль Готовая работа. Совместный анализ выполнения нарезки овощей. Зависимость внешнего вида готового продукта от качества выполнения нарезки овощей.

9.2. Тема: «Список покупок. В магазине. Набор продуктов из разных отделов».

Теория: Супермаркет-магазин, где много разных товаров. Овощной отдел, кондитерский, молочный, хлебный и т.д. Продуктовая тележка или корзинка? Выбор нужных продуктов.

Практика: Составление списка покупок продуктов из разных отделов. Маршрут. Выбор продуктов. Оплата покупок картой. Бонусная карта магазина.

Текущий контроль: Педагогическое наблюдение. Освоение навыка составления списка, выбора продуктов по списку.

9.3.Тема: «Приготовление быстрого куриного супа».

Теория: Объяснение способа приготовления. Фиксация названий/ картинок необходимых продуктов на доске.

Практика: Подготовка к работе с продуктами. Подбор кастрюли для варки супа, заполнение водой. Нарезка овощей знакомым способом (соломка, кубики, полукольца). Алгоритм приготовления: нарезанный картофель, опускаем в кипящую воду.- Обжарка маленьких кусочков куриной грудки на растительном масле на сковороде (3 мин.) - добавление к мясу моркови, лука - обжаривание в течение 2 -3 минут- перевалка овощей с мясом в кастрюлю с картофелем, добавление соли, специй - отваривание в течение 3 минут- добавление вермишели, зелени – выключение плиты через 3 минуты (времени варки вермишели или лапши) - настаивание в течение 5 минут – дегустация. Совместная уборка рабочего места.

Текущий контроль: Практическая работа. Обсуждение возможности повторения приготовления блюда в домашних условиях по фоторецепту.

9.4. Тема: «Моя кулинарная книга. Создание пошагового

фоторецепта (визуальной опоры) супа»

Теория: Рустикальный стиль, или рустик (от фр. rustique — «грубый», «деревенский»), — (эстетика старого, несущего историю воскресных обедов на бабушкиной кухне. Выцветшее дерево в качестве фона, винтажные столовые приборы, засушенные травы, цветы и т.п.

Практика: Подготовка, установка элементов декора и съемка в стиле рустик.

Текущий контроль Фоторецепт. Освоение навыка съемки мобильным телефоном.

9.5. Итоговое занятие

Сборка и оформление кулинарной книги фоторецептов. Выставка кулинарных книг. Презентация наиболее удачных фоторецептов. Обсуждение полученного результата. Мотивация на дальнейшую деятельность.

Календарный учебный график программы

Дата начала	Дата окончания	Кол-во часов в неделю	Количество учебных недель
15.09.2022	31.05.2023	2	36

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)

Видеоуроки Фотошколы онлайн [Фотошкола онлайн - Fotoshkola.net](https://www.fotoshkola.net)

Основные методы обучения:

Наглядные:

- наблюдение, позволяющее обучающимся следить за развитием реальных событий, действий, явлений (показ педагогом способов и приемов 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 «тренировочной» квартиры (кабинета 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, штативы-держатели для смартфонов, bluetooth, пульт.

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.

Интернет –ресурсы:

Раздел, тема	Электронный ресурс	Интернет-ресурс
Введение		

<p>Правила личной безопасности.</p>	<p>Инфографика План эвакуации.</p>	<p>Видео-инструкция «Что делать при пожаре детям.» https://www.youtube.com/watch?v=Y1lzZh3g-dI <u>Азбука безопасности - Пешеходные правила</u> https://www.youtube.com/watch?v=Kak-XRnT5GI</p>
<p align="center">Раздел «Кулинарные оборудование, инструменты и приспособления. Техника безопасности»</p>		
<p>Очень важные правила кухни. Личная гигиена. Форма одежды.</p>	<p>Инфографика «Требования к спецодежде повара» Плакат «Проверь себя, правильно ли ты одет» «Ваши действия, если загорелось масло»</p>	<p>Правила ношения спецодежды https://profsnabvl.ru/stati/trebovaniya-k-specodezhde-povara/ https://pitportal.ru/samples_docs/sanpin/5552.html Как научить ребенка м правильно мыть руки https://www.facebook.com/detimailru/videos/3272_45301567253/</p>
<p>Холодильник. Варочная панель. Духовой шкаф. Микроволновка. Устройство. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p>	<p>Инфографика Инструкция по хранению продуктов в холодильнике.</p>	<p>Холодильник https://www.youtube.com/watch?v=Il7HPKjutKU https://blog.liebherr.com/holodilniki/ru/istorija-holodilnika/ Микроволновка https://www.youtube.com/watch?v=qoaQz9yjVyQ</p>
<p>Фоторецепты. Фотосъемка еды мобильным телефоном.</p>		<p>Фудстайлинг для начинающих https://vse-kursy.com/read/529-fudstailing-dlya-nachinayuschih-besplatnye-vidеourоki.html Мобилография: популярный вид фотоискусства. https://mob-mobile.ru/statya/9321-mobilografiya-populyarnyy-vid-fotoiskusstva.html</p>
<p align="center">Раздел «Бутерброды»</p>		

Что такое бутерброд. Способы приготовления и подачи бутербродов.	Инфографика. «Бутерброды горячие, закрытые, закусочные».	Конструктор бутербродов https://zdorovaya-eda.com/pravila-zdorovogo-pitaniya/konstruktor-pravilnyh-buterbrodov https://www.marieclaire.ru/stil-zjizny/pravilnoe-utro-5-retseptov-vkusnyih-i-poleznyih-buterbrodov/ https://zen.yandex.ru/media/id/5ce50d898bdb https://cookpad.com/ru/recipes/13787656-konstruktor-butierbroda
Список покупок. В магазине.	Презентация Список покупок	Список покупок https://fotostrana.ru/public/post/234354/1019173611/ https://vk.com/shoplists
Моя кулинарная книга. Стиль фотографий <i>фуд-дизайн</i> – создание картин, арт-объектов	Подборка фотографий в стиле фуд -дизайн	Стиль фуд-дизайн. Бутерброды http://www.bolshoyvopros.ru/questions/2359557-kak-sdelat-buterbrody-sladkoe-v-vide-byka-na-detskij-novogodnij-stol.html#answer7705772 https://www.pinterest.ch/pin/59391288827961114/ https://www.hellowonderful.co/post/12-
Раздел «Салаты»		
Фруктовый салат	Инфографика: Фруктовый салат. Полезное питание	Конструктор салатов https://zen.yandex.ru/media/innametelskaya/salatkonstruktor-dlia-priveredlivyh-gostei-5d622b5095aa9f00ad3dacc1 https://aif.ru/food/graphicrecipies/1177136 Шеф-повар учит резать. https://www.youtube.com/watch?v=mqSHK
Раздел «Гарниры»		
Крупяные и бобовые. Особенности подготовки и приготовления	Инфографика «Каши»	Полезные шпаргалки по кашам https://www.liveinternet.ru/community/6205106/post489205472/
Что такое паста. Правила приготовления, варианты подачи блюда из макарон. Самый простой завтрак.	Инфографика Макаронны	https://disk.yandex.ru/a/BRxRcwd_3TR3kM/5aaad532d987034dbb61d032

Раздел «Рождественские встречи (праздничное чаепитие)»		
Правила сервировки стола.	Инфографика «Сервировка стола»	https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ Rg
Раздел «Выпечка. Десерты»		
Блинное тесто. Способы приготовления (Электроплита. Электроблинница).	Инфографика Блины	https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ Rg
Фруктовые десерты в микроволновке.	Инфографика Десерты в микроволновке за 5 минут	https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ Rg
Раздел «Напитки»		
Холодные напитки. Компот. Морс. Смузи. Сок. Конструктор напитков.	Инфографика Смузи. Компот.	https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQ Rg
Раздел «Супы»		
Приготовление быстрого куриного супа	Фоторецепт	Конструктор супов https://p-i-f.livejournal.com/18561164.html

Кадровое обеспечение

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

Так же возможно привлечение ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение [доступа](#) в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и [другие](#) условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Промежуточная аттестация:

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).

Оценочные материалы

Фамилия, имя обучающегося, возраст

/

Дата промежуточной/итоговой диагностики

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.	Моеет и вытирает руки		
	Убирает волосы под головной убор.		
	Закатывает рукава одежды.		
	Обувает специальную закрытую обувь без каблука		
Овладение навыками уборки рабочего места.	Убирает со стола посуду		
	Соблюдает последовательность уборки (собирает крошки, протирает поверхность влажной, затем сухой салфеткой).		
	Моеет посуду (использует средства для мытья посуды, ополаскивает её, ставит чистую в сушилку)		
	Подметает пол щёткой, сметает мусор на совок, высыпает мусор в ведро.		
	Доводит начатое дело до конца		
Овладение навыками пользования кухонным электрооборудованием и инвентарем	Пользуется электрочайником		
	Пользуется тостером		
	Пользуется сэндвичницей		
	Пользуется электроблинницей		
	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	Сортирует овощи и фрукты		
	Моеет овощи и фрукты		
	Чистит овощи		
	Пользуется рецептами		
	Делает бутерброды		
	Делает салаты из свежих овощей и фруктов		
	Отваривает макароны		
	Готовит кашу		
	Делает пиццу из готового теста.		
	Делает простой десерт в микроволновке.		
	Заваривает чай, какао		
	Готовит первое блюдо		
Критерии развития информационно – коммуникативных навыков		Промежуточная диагностика	Итоговая диагностика
Овладение навыками работы со встроенной камерой.	Умеет включать и настраивать камеру мобильного телефона		
	Умеет устанавливать телефон на штатив		
	Готовит реквизиты к съемке.		
	Знает алгоритм создания фоторецепта		
	Знает основные приемы редактирования (улучшения) фотографий на мобильном телефоне		
	Умеет находить нужный ракурс.		
	Правильно использует источник света при съемке.		
	Имеет представление о стилях съемки еды.		
	Может собрать свои снимки в фотокнигу.		

Методические материалы

Дидактические игры (Я повар)

Игры –аппликации (Я повар)

Плакаты Требования к одежде повара

Кулинарные книги

Материалы Яндекс диска https://disk.yandex.ru/d/gbBW_pjT9kSQRg

с иллюстративными материалами, которые можно просматривать непосредственно на занятии на мониторе компьютера или распечатать и использовать как дидактический материал.

Список литературы

Ковалева Е.А. «Развитие социально-бытовых и коммуникативных навыков детей с умеренной умственной отсталостью как факторы адаптации в инклюзивном образовании»// Герценовские чтения: психологические исследования в образовании. 2019. Выпуск 2/URL <https://herzenpsyconf.ru/wp-content/uploads/2019/12/pr47-2019.-Kovaliova.pdf>

Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария»//URL <https://libking.ru/books/home-/home-cooking/76521-vilyam-pohlebkina-zanimatelnaya-kulinariya.html> (Дата обращения 27.06.2022)

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.